

La News



La verdura? Meglio surgelata, secondo l'Institute of Food

Sfata il mito che le verdure fresche siano più salutari di quelle congelate. Emerge da uno studio dell'Institute of Food: gli ortaggi surgelati sarebbero più sani di quelli freschi, poiché capaci di contenere i nutrienti più a lungo. Lo studio rivela che prima che le verdure fresche arrivino sui nostri piatti possono passare fino a 2 settimane, nonostante le statistiche dicano che l'80% dei clienti crede che le verdure del negozio siano in media "vecchie" di soli 4 giorni. Le verdure surgelate vengono congelate entro poco dalla raccolta, e per questo conservano più nutrienti.



SMS

Rinascimento siciliano

Quattro giorni di Sicilia. Tra Menfi, Contessa Entellina, Sambuca di Sicilia ed Etna. Per scoprire che l'enologia sta cambiando l'immagine e la realtà economica e sociale di questi luoghi, in fase di rinnovamento, e con tantissima voglia di fare per le cose che rimangono da fare. Si respira, nelle aziende, un orgoglio di fare impresa, di crescita della qualità dei vini e dei territori, che è raro in Italia. Nel mio viaggio in Sicilia sono emersi imprenditori che competono a livello mondiale, grandi o piccoli, storici e non, siciliani e non, uniti nel recupero di bagli, terreni vitati, monumenti nelle aziende. Tutto questo, per me, viene prima della qualità dei vini. Che, comunque, è cresciuta in maniera esponenziale.

Alessandro Regoli

Cronaca

Coldiretti su maltempo: +39% di neve e pioggia

La straordinaria caduta di pioggia e neve (+39% sulla media) ha scongiurato, secondo Coldiretti, il rischio di siccità estiva. La neve, infatti, si scioglie lentamente e viene assorbita dal terreno senza dispersioni, mentre con i temporali i terreni non riescono ad assorbire l'acqua. Tuttavia, l'abbassamento della temperatura in questa fase mette a rischio le coltivazioni in campo, e a preoccupare sono anche gli effetti sugli alberi da frutta che stanno aprendo le gemme.



Primo Piano

Il know how italiano in aiuto della Napa Valley: l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige scende in campo in Usa contro la tignoletta

Il know how italiano in aiuto della California del vino per sconfiggere la tignoletta, un insetto lepidottero che colpisce le viti, noto per i gravi danni che arreca nutrendosi degli acini dell'uva. A scendere in campo per salvare i vigneti della contea di Napa, recentemente colpiti da un'infestazione provocata dal temibile insetto, è l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che entrerà a far parte del gruppo di lavoro, che coinvolge anche altri esperti, per scambiare informazioni sulle attuali conoscenze e stilare le raccomandazioni operative, con il duplice scopo di delimitare la problematica e di definire le misure per tentare di sconfiggere il parassita. La richiesta di supporto tecnico all'Istituto Agrario è arrivata direttamente dalla PpQ Executive Team, un omologo del nostro servizio fitosanitario responsabile di mettere in atto le misure di quarantena. Claudio Ioriatti, responsabile dell'area sperimentazione agraria e agricoltura sostenibile del Centro Trasferimento Tecnologico di San Michele, spiega che "l'invito a partecipare al gruppo di lavoro internazionale (...) non solo riconosce l'esperienza dell'Istituto Agrario sulla biologia di un fitofago tradizionalmente infestato alla viticoltura di casa nostra, ma qualifica il lavoro di ricerca e sperimentazione di San Michele in collaborazione con le due prestigiose istituzioni delle quali fanno parte gli altri due colleghi italiani: Bruno Bagnoli del Cra di Firenze e Andrea Lucchi del Dipartimento di coltivazione e difesa delle specie legnose dell'Università di Pisa". Il Trentino Alto Adige è riconosciuto come pioniere in Italia nell'applicazione di questa strategia di controllo, un metodo di lotta biologico che confonde sessualmente gli insetti dannosi per evitare la loro riproduzione.

Focus

Agricoltura, allarme rosso della Cia. Sit-in di protesta il 10 marzo a Montecitorio

Migliaia di imprese agricole sull'orlo del tracollo, redditi falciati, costi alle stelle, prezzi in caduta libera, mercati sempre più invasi da prodotti stranieri, "made in Italy" copiato e "clonato" in tutto il mondo e in grandissima difficoltà. In sintesi "l'agricoltura italiana è ormai alle corde e rischia di sprofondare nel baratro più profondo". A lanciare l'allarme è la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, che il 10 marzo si prepara a scendere in Piazza Montecitorio, a Roma, davanti alla Camera dei Deputati, per sensibilizzare politica ed opinione pubblica sulla drammaticità della crisi che vivono i produttori italiani. Al sit-in, al quale, fa sapere la Cia, parteciperanno moltissimi agricoltori provenienti dalle varie regioni italiane e al quale hanno dato adesione numerosi esponenti politici, interverrà il presidente Giuseppe Politi che, per l'occasione, presenterà alle forze parlamentari un documento federale di proposte per dare un reale sostegno alle imprese agricole che corrono il fondato pericolo di chiudere i battenti.



Wine & Food

Gianna Nannini, non solo rock. I suoi vini all'Enoteca Italiana

La rockstar Gianna Nannini torna nella sua terra e presenta i suoi vini, espressione della cultura toscana: a Siena, l'11 marzo, all'Enoteca Italiana, protagonista le tre eccellenze firmate "Certosa di Belriguardo", l'azienda di famiglia della cantautrice immersa nelle colline a due passi da Siena, in un esclusivo evento-degustazione dal titolo "I vini della Certosa. Dalla vita al Calice. Presentazione della vendemmia 2006". I vini Chioistro di Venere, Rosso di Clausura e Baccano saranno presentati con la supervisione del famoso enologo Renzo Cotarella. L'ingresso è aperto ai soli operatori del settore.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Altro che espanto! Far passare la vite come "pianta boschiva", con contributi per il suo mantenimento, non a fini produttivi, ma di conservazione dell'ambiente, come

"abbattitore" di anidride carbonica e contro il dissesto idrogeologico. È l'idea di Dario Cartabellotta, direttore dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino della Sicilia.

