

La News



Domenica in vigna con Planeta

Musica, degustazione, artigiani, spesa in campagna e, soprattutto, esperienze tra vigneti e cantine: ecco "Domenica in Vigna", il mini-festival consacrato a Bacco e alla Natura ideato dalla cantina siciliana Planeta. Si parte il 25 aprile, con un evento nell'evento: l'inaugurazione del Sentiero Natura La Segreta, e avventurandosi nei tre "sentieri natura" nel boschetto de La Segreta, scoprire perché due delle etichette della prestigiosa griffe isolana si chiamano proprio "La Segreta". E poi appuntamento per le tre domeniche successive, quando saranno aperte le porte della cantina dell'Ulmo, a Sambuca di Sicilia.
 Info: www.planeta.it



SMS

Speriamo che si sbagliano!

Gli allarmi fanno notizia, e spesso, alla fine dei giochi, si rivelano infondati, o, quanto meno, esagerati. Speriamo che sia così anche questa volta, anche se la fonte è autorevole: secondo l'Istituto di ricerche educative e formative (Ires), nel primo trimestre 2010, il 5% degli italiani ha saltato qualche pasto per risparmiare, e il 3,3% ha chiesto cibo a parenti e amici. Secondo la ricerca, che verrà presentata integralmente il 28 aprile per il Consiglio della Caritas italiana n. 33 a San Benedetto del Tronto, tra le strategie di risparmio messe in atto dalle famiglie, da tre mesi a questa parte il 48,7% ha tagliato sulla spesa alimentare, con percentuali differenti a seconda della solidità economica, con punte del 68,4% sugli acquisti primari, ossia pasta, pane e carne; il 66,1%, invece, ha puntato su prodotti a basso costo.

Cronaca

Coppie in crisi: se la camera non funziona, rimedia la cucina

Quando la coppia scoppia, niente è meglio del buon cibo per riaccendere la passione, lo dice uno studio dell'associazione "Donne e Qualità della Vita". E qual'è il menu ideale per far tornare l'intesa? Non ha dubbi lo chef Mattia Poggi: antipasto di ostriche alla vodka, millefoglie di ravioli di porro e capesante al pepe rosa, trancio di baccalà con composta di cipolle dolci, e, per dessert, una bavarese al cocco su salsa di spinaci freschi e zucca.



Primo Piano

Alcol: gli italiani bevono meno degli europei. Ma comportamenti a rischio per il 17% dei guidatori. E l'Onav spiega: "vino, guidare si può" ...

Italiani, popolo di bevitori. Ma non troppo. Se nell'Unione Europea il 76% delle persone dice di aver consumato alcol negli ultimi 12 mesi, in Italia sono stati il 60% a farlo, anche se nel Belpaese chi beve, lo fa regolarmente. A dirlo un'indagine di Eurobarometro. La metà di chi beve vino, birra o superalcolici, afferma di farlo da una a tre volte la settimana, ma in Italia il 25% è un bevitore abituale. A bere sono soprattutto gli "over 55" e i più giovani. E se la maggioranza degli europei è cosciente dei rischi di guidare dopo aver bevuto, il 14% confessa di averlo fatto. In questo senso, gli italiani sono meno disciplinati: secondo il rapporto Istat "L'uso e l'abuso di alcol in Italia" (dati 2009), il 17,8% di chi guida l'auto almeno qualche volta alla settimana ha un comportamento a rischio, soprattutto tra i maschi di 18-24 anni (24,6%), in particolare modo a causa del binge drinking, il bere per ubriacarsi. Per il rapporto, i comportamenti a rischio si associano fortemente all'abitudine di andare in discoteca o dove si balla. Il Codacons punta il dito contro "i finti analcolici per minorenni, prodotti alcolici travestiti da innocue bevande, ma con 5/6 gradi, ben superiori all'1,2 fissato per legge per essere considerate analcoliche", e chiede di applicare la legge e dure sanzioni (fino alla sospensione dell'esercizio) per chi trasgredisce e somministra le bevande ai minori di 16 anni. Ma l'Onav scende in difesa del nettare di Bacco e dice: "Vino: guidare si può!", titolo del convegno nazionale di scena a Torino, dal 6 al 9 maggio. "Perché l'Organizzazione nazionale assaggiatori di vino - spiega il presidente, il nutrizionista Giorgio Calabrese - deve diventare ancor più autorevole nei confronti di istituzioni e media, e dare nuove soluzioni ai problemi legati al consumo di vino che necessitano di approfondimenti".

Focus

Il Friuli chiede più tempo per il Prosecco

Più tempo per piantare altro Prosecco: il Friuli Venezia Giulia è pronto a chiedere una moratoria di qualche anno per aumentare i vigneti destinati alla produzione delle bollicine, se le superfici venissero contingentate dopo l'estensione della Doc, non più solo in Veneto, ma anche in Friuli. Lo ha detto l'assessore all'agricoltura, Claudio Violino, in un incontro con i produttori agricoli del Carso a Rupingrande (Trieste). Violino, secondo l'Ansa, ha detto di "condividere la necessità di mantenere alta la qualità del Prosecco", anche evitando che la produzione cresca a dismisura, e ha spiegato che i 200 ettari di vigneti dai quali si produce Prosecco in Friuli Venezia Giulia "sono ben poca cosa rispetto agli oltre 15.000 del Veneto. Siamo sottodimensionati sul Veneto, e, se per i nostri amici veneti che sono arrivati a una produzione matura, un quadro di contingentamento ha un senso, per noi, che stiamo partendo, c'è la necessità di implementare le superfici a Prosecco". La Doc Prosecco era stata allargata dal Veneto al Friuli Venezia Giulia nell'estate 2009, per legare la denominazione alla frazione di Prosecco, in provincia di Trieste, e rafforzare la tutela sulle bollicine.



Wine & Food

Da Milano a New York, via Roma, all'insegna del "BereBio"

Quello dei vini bio è un mercato in continua crescita, nonostante la crisi, grazie ad una maggiore attenzione dei consumatori alla salubrità e sostenibilità delle etichette che scelgono. Sono tutti dedicati alle migliori bottiglie biologiche e biodinamiche d'Italia i tre appuntamenti di "BereBio Roadshow 2010" (www.berebio.it), di scena a Milano (26 aprile, Hotel de La Ville), Roma (3 maggio, Hotel Bernini Bristol) e New York (24 maggio, Epicurean Center). Un evento di degustazioni itineranti organizzato da Wine Dreamers, agenzia di comunicazione e marketing specializzata nel mondo del vino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Una grande marca nasce in un grande territorio. Il territorio, se si lavora bene anche nel marketing, dovrebbe essere il vassoio sui cui si portano i tanti bicchieri che sono le

marche. Purtroppo spesso sono le marche che trainano i territori. E questa è un'anomalia". Così Sandro Boscaini, alla guida di Masi, storica griffe della Valpolicella.

