

La News



Hotel, l'eccellenza è in cucina.

Ecco la guida Condé Nast

Terra Moretti fa doppietta nella speciale classifica dei migliori 13 hotel, stilata dalla guida Condé Nast Johansens sulla base dell'eccellenza in cucina. "L'Albereta" ad Erbusco (Brescia), con il ristorante guidato da Gualtiero Marchesi, e "L'Andana", lo splendido relais toscano (foto) a Castiglione della Pescaia (Grosseto), entrambe del gruppo proprietario delle griffe franciacortine Bellavista e Contadi Castaldi e di Petra (Suvereto) si piazzano ai primissimi posti nel rating guidato da L'Ostellerie di Gavi (Alessandria), con il suo ristorante "La Gallina".



Ma da quant'è che piove?

Per un giorno permettete anche a noi di andare un po' sul "qualunquismo" ma non ne possiamo davvero più di questo tempo piovoso. Piove praticamente ogni settimana almeno da novembre, e la cosa non giova né all'umore né alla salute. E non giova nemmeno all'agricoltura, perché se da un lato il rischio siccità dovrebbe (il condizionale è d'obbligo!) essere scongiurato per l'estate 2010, dall'altro, le continue piogge e i terreni zuppi d'acqua impediscono il regolare svolgersi di tante operazioni fondamentali per la campagna, che rischiano di mandare in malora il lavoro duro di tante persone. Speriamo che arrivi presto una lunga serie di raggi di sole! E soprattutto, speriamo che chi deve muoversi lo faccia per tempo, e che non si gridi, ad un tratto a un "improvvisa" emergenza maltempo...

Cronaca

I genitori sognano gli agri-asili

I bambini possono imparare a fare il pane, a coltivare piccoli orti "autogestiti" per stimolare la manualità dei bambini, conoscere gli animali e tanto altro. Dove? Negli agri-asili, sempre più diffusi in Italia, che 3 genitori su 4 sognano come luogo dove far crescere i propri figli. A dirlo un'indagine di Coldiretti per "Far crescere il futuro", di scena oggi a Roma. Le motivazioni più gettonate sono la possibilità di stare all'aria aperta, il contatto diretto con la natura, e mangiare cibi semplici e sani.



Primo Piano

Il vino italiano punta sulla "sostenibilità": da "SosTain" a "Magis", i nuovi progetti "eno-green"

Il vino punta sulla "sostenibilità" e così nascono nuovi progetti che guardano al miglioramento del rapporto con l'ambiente della filiera, come "SoSTain", dell'Università Cattolica di Piacenza, coordinato dal professor Ettore Capri. Le aziende che aderiscono, fanno un percorso che va dall'autovalutazione delle condizioni di sostenibilità a 360°, ambientale, energetica, etica, sociale, e anche economica, e poi decidono su quale aspetto intervenire, con la consulenza di esperti in un processo ciclico, il "Codice di Sostenibilità Ambientale", che punta alla continua rivalutazione e al miglioramento degli standard raggiunti. Un progetto che si basa sulla consapevolezza e sulla volontà del produttore: "quando si parla di sostenibilità - spiega a www.winenews.it il professor Capri - si parla di un valore assoluto, che si raggiunge in tempi lunghi. È un processo volontario dell'imprenditore agricolo che decide cosa fare. Bisogna essere consapevoli, e realizzare interventi che mantengano in futuro alti livelli di qualità ambientale e lavorativa, oggi attaccati da più fronti". Azienda pilota del progetto è la siciliana Tasca d'Almerita, per la quale, storicamente, l'ecosostenibilità è sempre stato un principio guida, e che con il suo "esempio" punta non solo a migliorare se stessa, ma anche a coinvolgere nel progetto quante più cantine possibili in tutto il Belpaese. Altro progetto appena nato è "Magis" di Unione Italiana Vini e Università di Milano, con Assoenologi, Bayer CropScience, Ispa-Cnr di Bari, Università di Torino e Image Line, che vede già coinvolte 100 aziende, e punta sul miglioramento della gestione della chioma per raggiungere il corretto equilibrio vegeto-produttivo, sulla corretta gestione della difesa del vigneto dalle principali avversità biotiche, con le più recenti acquisizioni e in linea con i cambiamenti normativi e con i principi dell'agricoltura integrata, sul monitoraggio delle attività di cantina e sull'analisi dei parametri qualitativi e di salubrità delle uve e dei vini prodotti.

Focus

Microsoft Italia brinda con Meregalli al lancio di Office 2010 per le aziende. E ad un progetto pilota sull'informatica aziendale

Mettete insieme due aziende leader di settori diversi, e c'è da scommettere che sarà un successo. Microsoft Italia sceglie Meregalli per brindare al lancio della nuova suite di Office 2010 per le aziende. L'appuntamento è il 12 maggio in Meregalli, tra i più importanti distributori di vini in Italia, a Monza. Un evento che suggella la collaborazione tra il gruppo guidato da Giuseppe e Marcello Meregalli, e Microsoft Italia, che ha scelto l'azienda monzese per un progetto pilota di revisione totale del sistema informatico, che parte proprio dall'adozione della nuova versione di Office, il pacchetto di programmi di editing di testi, presentazioni, fogli di calcolo e tanto altro, più diffusa del mondo. Una dimensione ideale quella di Meregalli, per testare il progetto nel Belpaese: un'azienda di media grandezza (350 le persone che collaborano con il gruppo), ma strutturata come una grande. Info: www.meregalli.com



Wine & Food

Arriva "Gamberetto", il Gambero Rosso in versione junior

Dai guinness sulla tavola ai giochi di salute, con cinque pasti, cinque colori e cinque proprietà, ma ci sono anche consigli ad hoc per le merende fa-da-te, ricette facili e quelle del geologo Mario Tozzi a base di insetti, fino alle dritte per un orto perfetto, cruciverba a tema cibo e la storia a fumetti del tonno rosso: sono solo alcune delle curiosità di "Gamberetto", nuova iniziativa editoriale del Gambero Rosso dedicata ai più piccoli, a cura di Carlo Ottaviano, che punta l'attenzione sulla dieta dei bambini e sul problema dell'obesità infantile. Info: www.gamberorosso.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'azienda vinicola autovaluta la sua sostenibilità ambientale, sociale, etica, produttiva ed economica, e poi decide se e quanto intervenire. È il progetto "SoSTain" dell'Università

Cattolica di Piacenza coordinato dal professor Ettore Capri. "Un progetto bastato sulla consapevolezza dell'imprenditore". Cantina pilota, Tasca d'Almerita.

