

La News



“Grande Fratello” nel carrello. By “Food Lion”, in Usa

In America si va a fare la spesa insieme a George Orwell. In una sorta di realizzazione della trama del romanzo “1984”, arriva il “Grande Fratello” al supermarket: “Food Lion”, parte del colosso mondiale della distribuzione Delhaize Group, e opera in più di 1.200 punti vendita in Usa, monitorerà i clienti che si aggirano tra gli scaffali, per capirne i comportamenti. Il programma partirà in 2 negozi con un sistema di 120 telecamere e un software per il riconoscimento visivo, in grado di seguire tutta l'attività del cliente, dall'ingresso fino al momento dell'acquisto.



Lo “show cucching”

E voi che pensavate che fare conquiste amorose tra i fornelli fosse semplice! E invece nulla è affidato al caso: trattati dell'arte dello “show cucching”, per “cuccare” tra pentole e padelle, evoluzione un po' godereccia dello “show cooking”. Ecco l'ultima tendenza che sarà di scena a Cibus 2010, a Parma, dove saranno svelati i segreti, i modi e le regole per conquistare il partner in cucina. Gli ingredienti, i ruoli, l'assaggio, il gioco, l'atmosfera, l'abbigliamento, i tempi, gli elementi di disturbo, persino la pulizia e l'abbinamento con il vino saranno i protagonisti delle lezioni. Un'esperienza che nasce nella “wellness cucina”, filosofia che insegna il piacere polisensoriale di preparare in casa, accostando il giusto design a luci, colori e profumi. Basta che poi non ci si dimentichi di mangiare, ovviamente!

Cronaca

Ristoranti, il Ministro Fazio e Fipe: ok al “bollino della salute”

Un bollino per i ristoranti che propongono menu con poche calorie: ecco l'idea, già discussa nei mesi scorsi e rilanciata oggi da Cibus, che sembra mettere d'accordo istituzioni e ristoratori. A riproporla il Ministro della Salute Ferruccio Fazio, che ha riscosso subito una promessa di “piena collaborazione” da Lino Stoppani, presidente di Fipe Confcommercio. “Si tratta di un progetto a cui i ristoratori hanno dimostrato sempre grande sensibilità e disponibilità”.



Primo Piano

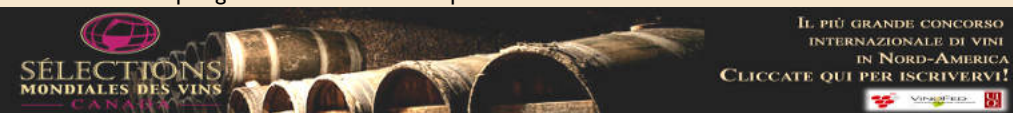
Ecco Cibus: lo stato dell'arte del gusto italiano nel salone dell'alimentazione di Parma (10-13 maggio)

All'insegna dell'ottimismo, pur con la consapevolezza che esistono tante difficoltà: ecco la partenza di Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione di Parma (2.500 espositori, 60.000 operatori in visita, di cui il 20% dall'estero e 1.000 buyer invitati e finanziati da Fiere di Parma). A portare un po' di sereno è stato il presidente di Federalimentare, Gian Domenico Auricchio, nell'assemblea annuale, ormai tradizionale appuntamento del salone: “nel 2010, grazie alla spinta propulsiva dell'export, il settore sta virando verso la ripresa. Nel primo bimestre le esportazioni alimentari sono tornate a crescere, segnando un +2,5% che ci aiuta a compensare la flessione dei consumi interni (-2%). È il primo segno positivo registrato dal settore alimentare dopo oltre un anno e mezzo. Forse è il segnale che il peggio è oramai alle spalle”. Proprio l'export, e come migliorarlo per le imprese alimentari italiane, sarà il leitmotiv di Cibus 2010. Un'esigenza, quella di conquistare sempre maggiori spazi all'estero, avvertita anche dalle aziende centenarie del Paese, da Barilla a Gancia, da Negroni a Ponti e così via, fortemente orientate all'export, anche il 60% in più della media nazionale, come rivela la ricerca “100x100 made in Italy” di Federalimentare, con l'incidenza delle esportazioni sul fatturato passata dal 12% del 1980 al 26% di oggi. Ma a Parma si parlerà anche di consumi fuori casa, di grande distribuzione, e grande protagonista sarà il gusto d'eccellenza, nelle mille interpretazioni che offre il Belpaese, con la “Piazza dei Prodotti Dop e Igp”, dove 69 Consorzi italiani esportano i principali prodotti alimentari a denominazione d'origine, e vere rarità dal resto del mondo. E domani anche il lancio di “Prendi il volo con i sapori originali italiani”, con Alitalia, Buonitalia e Aicig (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche), che illustreranno la nuova ristorazione di bordo della “classe magnifica”, ideata e realizzata con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole. Info: www.cibus.it

Focus

Agricoltura: 3 miliardi all'anno in burocrazia

2 milioni di chilometri di fogli di carta: un'infinita striscia che attraversa tutta l'agricoltura italiana, e costa agli imprenditori agricoli 3 miliardi di euro all'anno. Ecco la denuncia dell'Inac, il patronato della Cia - Confederazione Italiana Agricoltori. Un allarme già sollevato da più parti, ma evidentemente rimasto inascoltato. “Le imprese agricole continuano così ad operare sotto l'assillo di una burocrazia asfissiante che - sottolinea Inac/Cia - toglie risorse e tempo. Ogni anno servono più di 110 giornate di lavoro per rispondere agli obblighi di carattere burocratico. Ormai l'onere del rapporto azienda-macchina pubblica pesa per il 30% sul costo complessivo del lavoro per i piccoli e medi imprenditori”. Un picco negativo che è la punta dell'iceberg di una burocrazia nazionale pachidermica: “il costo che è costretto a sostenere ogni cittadino - spiega l'Inac/Cia - rende la nostra “macchina amministrativa” la più cara tra quelle europee, seconda solo alla Francia, dove, tuttavia, l'apparato pubblico, sia in termini di efficienza che di performance, è nettamente migliore del nostro. Basterebbero, però, poche misure - è stato rilevato - per garantire un effettivo risparmio economico”.



Wine & Food

Quella volta che il Marsala salvò Garibaldi e l'Unità d'Italia

Senza il Marsala, niente Unità d'Italia. O sarebbe stata, comunque, più difficile. Se nella cittadina siciliana non fosse nata la prima vera industria del vino italiano, grazie agli inglesi, non ci sarebbero state le navi britanniche Argus e Intrepid, l'11 maggio 1860, che mentre imbarcavano Marsala, bloccarono la flotta Borbonica che inseguiva Garibaldi. E neanche gli stabilimenti Woodhouse e Ingham-Whitaker, con in mezzo quelli Florio, a dissuadere gli inseguitori dall'idea di prendere a cannonate uno dei distretti più floridi dell'epoca. A ricordare lo sbarco dei “Mille” a Marsala, oggi anche il Presidente Napolitano.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Che sia bottle sharing o vino al bicchiere, l'esigenza è sempre quella: dividere la bottiglia con più persone. Un alleato? È “Enomatic”, il bancomat del vino pioniere della

mescita automatica. Che continua nell'innovazione dell'offerta. Da “Enoround” per bianchi e rossi a temperatura controllata, al dispenser per l'olio, alle macchine per i liquori.

