

La News



Piove, e l'ape non fa il miele ...

È una pioggia davvero amara per gli apicoltori, quella che sta funestando la primavera: le precipitazioni incessanti e l'abbassamento della temperatura impediscono il volo delle api, che non riescono a raggiungere i fiori nella stagione più impegnativa della loro attività. E per giunta l'umidità rovina anche il polline, indispensabile per la produzione di miele e la riproduzione delle piante. Uno stop forzato che mette a rischio la produzione di nettare made in Italy, che, nel 2009, è stata di 20.000 tonnellate. Secondo la Coldiretti, il servizio di impollinazione alle piante, fondamentale anche per l'agricoltura di tutta Italia, vale 2,5 miliardi di euro all'anno.



SMS

Che confusione!

Che confusione sugli Ogm! Una confusione tale al punto che le parole del Ministro della Salute Ferruccio Fazio, ieri a Cibus (che non ha chiuso alla ricerca, "purché la logica sia quella del bene del consumatore, e si mantenga la tipicità dei territori"), hanno fatto esultare sia Coldiretti che Confagricoltura, da sempre su posizioni opposte sugli organismi geneticamente modificati, l'una nettamente contro, l'altra totalmente a favore. Coldiretti applaude Fazio perché "gli Ogm spingono verso un modello di sviluppo che è il grande alleato dell'omologazione ed il grande nemico della tipicità e del made in Italy"; soddisfatta Confagricoltura, che vede nelle parole del Ministro "una nuova importante apertura sul biotech". Delle due l'una: o qualcuno ha capito male, o il Ministro non si è spiegato bene.

Cronaca

Galan: a rischio i finanziamenti Ue per i ritardi di spesa nei Psr

Ricordando la Puglia, che deve ancora impiegare 131 milioni di fondi comunitari, la Campania (100 milioni), la Sicilia (94 milioni), la Calabria (84 milioni), il Ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan, si è detto preoccupato per il rischio di "disimpegno automatico delle risorse messe a disposizione dall'Unione Europea" per i Psr. Il ritardo negli impegni di spesa, ha detto Galan, rischia di far perdere agli agricoltori italiani oltre 1 miliardo di euro.



Primo Piano

Cibus: tra export e nicchia, tra gusto e salute

Viva le eccellenze e i prodotti di nicchia del nostro agroalimentare. Ma con un fatturato di 120 miliardi di euro, secondo settore produttivo del Paese, l'industria alimentare italiana deve vivere anche di e sul mercato, anche per riportare l'agricoltura ad avere un ruolo da protagonista, come ha ricordato anche il presidente di Cattolica Assicurazioni Paolo Bedoni, all'assemblea di Confagricoltura a Verona. Un sentiment che, in questi giorni, emerge soprattutto da Cibus, il salone dell'alimentazione di Parma. E il ruolo da protagonista, piaccia o non piaccia, dipende in gran parte dall'export, come dimostrano anche i dati di Federalimentare: proprio l'aumento degli acquisti di prodotti italiani dai mercati esteri a inizio 2010 (+2,5%) ha compensato il calo dei consumi interni (-2%). Ma anche i numeri sul lungo periodo danno ragione a chi reclama per l'agroalimentare un ruolo di primo piano: nell'ultimo decennio la produzione alimentare è cresciuta del 10,1%, contro il -18,6% dell'industria nazionale nel suo complesso. Ciò non di meno, è importante anche l'impegno di chi lavora sui piccoli numeri, sulle nicchie e sull'innovazione di prodotto. E di curiosità e novità da Cibus ne arrivano tante, rivolte soprattutto alla richiesta dei consumatori di poter scegliere tra prodotti che senza rinunciare al gusto guardano anche alla salute. A cominciare dal formaggio a lunga stagionatura, realizzato con caglio vegetale dalle fattorie Fiandino, consigliato anche per chi ha intolleranza al lattosio; le merendine senza glutine di Dottor Schar; il pesto biologico senza glutine di Formec Biffi; l'olio extravergine arricchito di coenzima Q10 e vitamine da Olisana K Young Costa d'Oro, utile contro le malattie tipiche della terza età; il prosciutto crudo di Galloni, con meno sodio e più potassio; la pasta di grano duro con gemme di soia Aviveris Bianconi, utile contro il colesterolo, i radicali liberi e via dicendo; la pasta Su Colavita realizzata con una miscela di semola di grano duro e orzo, fonte naturale di B-glucani; i ravioli e la pasta fresca a base di semola integrale di grano duro, ricca di fibre e con meno grassi de Lo Scoiattolo; i salumi da agricoltura biologica per i celiaci di Pedrazzoli. Ce n'è per tutti i gusti. E per tutti i mercati.

Focus

Ecco lo "Show Cucching", le 10 regole d'oro per conquistare il partner tra i fornelli

Le 10 regole d'oro per giocare con la seduzione in cucina? Ecco il decalogo dello "show cucching", firmato dallo chef Simone Rugiati e da Nicoletta Merlo, ideatrice di "wellness cucina" (nella foto).

- 1 - La giusta atmosfera dipende solo dal momento, ma tutto deve essere curato nel dettaglio
- 2 - Essenziale scegliere materie prime di qualità.
- 3 - Vino, il "Cupido" ideale: è il compagno perfetto per "rompere il ghiaccio" ed entrare in sintonia.
- 4 - I piatti non si lavano mai alla fine.
- 5 - Anche l'occhio vuole la sua parte.
- 6 - Per una volta dimenticati di tv, telefono e cellulare. Da curare, invece, lo sfondo musicale con una playlist adatta alla situazione.
- 7 - La fretta non aiuta! I sensi hanno bisogno dei giusti preliminari.
- 8 - A ciascuno il proprio ruolo, ma il piacere va provato insieme.
- 9 - Non dimenticare mai lo "spiluccamento". Assaggiare insieme ciò che si prepara e scoprire nuovi sapori è un gioco che fa abbassare le barriere, preparando magari al primo bacio.
- 10 - Tutto ciò è solo un gioco, quindi vivilo come tale!



Wine & Food

Tornano gli "Oscar del vino" di Ais-Bibenda! Il 5 giugno a Roma

Torna in scena l'appuntamento con l'Oscar del vino, il premio internazionale del vino, firmato Ais-Bibenda e Franco Maria Ricci: la consegna il 5 giugno al Rome Cavalieri, e poi in differita su "Rai 1". Tra i candidati, nelle 10 categorie, importanti nomi dell'enologia italiana, da Berlucchi a Ceci, da Abate Nero a San Patrignano, da Mastrojanni a Fattoria del Cerro, da Quintodecimo a Fratelli Muratori, da Centopassi a Cecchi e Valle Reale. Per la palma di miglior giornalista/scrittore, anche Marcello Masi, vicedirettore del Tg2 e curatore della rubrica "Eat Parade". Info: www.bibenda.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il rapporto tra gdo e produttori è cambiato: prima ti chiedevano il prezzo, poi eventualmente si degustava. Oggi è il contrario, c'è molta più attenzione alla qualità.

Anche se le dimensioni della produzione contano". Parola di Gianni Zonin. "I produttori devono ritrovare il contatto diretto con il consumatore".

