

## La News



### Giovani, dai banchi di scuola al lavoro in campagna

Un piccolo esercito pronto all'assalto delle campagne: da oggi, i giovani dai 16 ai 25 anni e regolarmente iscritti a scuole superiori o università, possono andare a lavorare retribuiti con i voucher, i buoni per il lavoro stagionale che comprendono già la copertura assicurativa e previdenziale e non sono soggetti a ritenute fiscali. La fine della scuola coincide, infatti, con il periodo di maggior impiego di lavoro nelle campagne, dove iniziano le attività di raccolta di verdura e frutta come ciliegie, albicocche o pesche nell'estate, fino alla vendemmia che si concentra nel mese di settembre.



SMS

### A che bell'ò caffè ...

Nella tazzina o al vetro, espresso o moka, al bar in casa, e anche all'automatico: il caffè è un must per gli italiani, esempio lampante di come la contaminazione straniera (l'origine araba non è in discussione) e il know how autoctono (la maestria italiana nel prepararlo è acclarata) possono dare vita a qualcosa di stupendo. E il consumo della profumata bevanda che scandisce i ritmi di vita di molti è sempre più evoluto: secondo la Coffee Experience 2010 dell'Istituto Nazionale Espresso italiano e Istituto Internazionale Assaggiatori di caffè, i consumatori sono sempre più attenti alla marca, richiedono qualità e non si accontentano di un caffè qualsiasi, ma scelgono sempre più in base al proprio gusto. Insomma, un trend non male per un prodotto di cui ogni giorno, in Italia, solo al bar sono servite 70 milioni di tazzine!

## Cronaca

### Il milione di enoturisti per "Cantine Aperte" 2010

Oltre 1 milione di enoturisti, soprattutto giovani tra i 20 e i 30 anni: ecco i numeri del successo di "Cantine Aperte" 2010. "Il pubblico è cresciuto sul 2009", ha detto il presidente del Movimento Turismo del Vino, Chiara Lungarotti. Una tendenza che conferma lo stato di salute del turismo di Bacco che cresce nonostante la crisi, e viaggia sempre più via web: in Umbria più di 1000 persone hanno partecipato al primo "raduno Cantine Aperte" organizzato via Facebook.



## Primo Piano

### Agricoltura, tutela e "usura" dell'ambiente. Ecco la "strategia nazionale per la biodiversità"

L'agricoltura è sicuramente il miglior baluardo a tutela del territorio dell'ambiente. Ma siccome, per sua natura, l'agricoltura chiede anche tanto alla terra, è anche un fattore che incide molto sulle specie animali e vegetali, nel bene e nel male. Basta pensare alle tante varietà di verdura e frutta e alle tante razze animali che non sono più allevate perché poco redditizie. E allora, siccome la biodiversità è un patrimonio che va conservato ad ogni costo per il bene di tutti, serve una visione lungimirante per tutelarla. Un'esigenza alla quale il Ministro per l'Ambiente, Stefania Prestigiacomo, cerca di dare risposta con la "strategia nazionale per la biodiversità", elaborata dopo un'analisi delle criticità ambientali legate all'agricoltura, misurate con il Millennium Ecosystem Assessment (Valutazione degli Ecosistemi del Millennio). L'obiettivo è favorire la conservazione e l'uso sostenibile della biodiversità agricola, la tutela e la diffusione di sistemi agricoli e forestali ad alto valore naturale, valorizzare le specie locali e autoctone, utilizzare le terre in base alla loro attitudine e mantenere gli ecosistemi e il paesaggio rurale con una gestione mirata dei terreni agricoli per creare una sorta di "infrastruttura verde". Gli strumenti, secondo il documento, sono innanzitutto le pratiche agricole finalizzate alla riduzione della perdita della biodiversità, eco-compatibili, in particolare quelle dell'agricoltura biologica. Ma anche la diversificazione delle produzioni, lo studio e la diffusione di sostanze chimiche meno pericolose e la riduzione del loro uso, la riduzione di monocolture intensive, il perfezionamento di tecniche per la conservazione del suolo e delle acque e interventi di ingegneria naturalistica e di rinaturalizzazione. Insomma, le intenzioni sono buone e facilmente condivisibili. Gli strumenti elencati significano tutto o niente, se non si traducono in azioni concrete. E che devono tenere ovviamente conto dei tanti interessi in gioco: delle imprese, dei consumatori, e, soprattutto, degli uomini.

## Focus

### Per la Festa della Repubblica in 200.000 brinderanno negli agriturismi d'Italia

Italiani, fuga dalla città e assalto agli agriturismi per la festa della Repubblica, nonostante il 2 giugno infrasettimanale renda difficile fare il ponte lungo: saranno 200.000 le persone che passeranno la giornata davanti alla buona tavola nei ristoranti di strutture in mezzo alla natura, soprattutto vicino al mare, ai laghi e alle città d'arte. Ecco le stime di Coldiretti sui dati di "Terranostra". E siccome la crisi taglia un po' i budget vacanzieri, molti agriturismi metteranno a disposizione anche spazi per picnic, tende, roulotte e camper. Ma accanto alla grande offerta di sapori e itinerari enogastronomici, come le 142 strade dei vini di tutto il Belpaese, le proposte culinarie degli agriturismi sono sempre più spesso affiancate da altre attività legate al benessere e alla cultura, come passeggiate a cavallo, trekking, percorsi archeologici o naturalistici. E, per molti, sarà l'occasione per acquistare direttamente dal produttore prodotti biologici o tipici, con le 202 Dop e le 4.471 specialità tradizionali registrate dalle Regioni, brindando con uno dei 498 vini Doc e Docg d'Italia.



## Wine & Food

### Tanto gusto e indagine Eurisko: è il gran finale di "Classico è"

I piatti tipici della Toscana, dalla ribollita al cinghiale in umido cucinati dalle donne di casa, ma anche il cibo di strada e un approfondimento sul vino nella ristorazione: ecco il gran finale di "Classico è", la kermesse del Consorzio del Vino Chianti Classico. Il 2 giugno è la volta del "Palio delle Massaie", a Gaiole in Chianti, gustoso preludio al "Il vino è servito (così)", il 3 giugno a San Casciano Val di Pesa, con una ricerca di GfK Eurisko sulla distribuzione del vino di qualità nella ristorazione. E il 5 giugno, sempre a San Casciano, chiusura con il "Festival dei Mangiari di Strada", con Slow Food.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Alcune maison di Champagne hanno ridotto il peso delle bottiglie per abbattere le emissioni di trasporto. Parola a Maurizio Zanella, presidente del Consorzio del Franciacorta, una

delle denominazione più intraprendenti delle bollicine italiane. "Bene, ma qui siamo su numeri più piccoli. Puntiamo su un'agricoltura più intelligente".

