

La News



Agricoltori in protesta: trattori ad Arcore e Gemonio

È il giorno della protesta del mondo agricolo contro il Governo: migliaia di trattori, sotto le bandiere di Confagricoltura, Cia, Fedagri e Lagacoop Agroalimentare (Coldiretti si è dissociata) si sono radunati ad Arcore (luogo simbolo di Berlusconi) e Gemonio (il paese di Bossi), contro il decreto sulle quote latte del Ministro Zaia. "Andiamo non certo per violare gli spazi privati di Berlusconi e di Bossi, ma per ribadire con forza il desiderio di equità che anima la stragrande maggioranza dei produttori italiani di latte" ha dichiarato Vecchioni, Presidente di Confagricoltura.



No ai menù di Stato!

SMS Voglio essere io a decidere della mia salute, che è il fatto privato per eccellenza. Sono inquieto, in questi ultimi anni, di fronte ad uno Stato che ci dice anche come e cosa si deve mangiare, creando quasi dei menù di Stato, con poche calorie e niente vino (nel caso, non si sa mai, ci fosse da guidare!). L'alimentazione è sempre più piena di totalitarismo del benessere. E come fa lo Stato, fa l'Unione Europea, impegnata ancor più in mille altre azioni: dal normare le misure ed il peso di cavolo, zucchine, cetrioli, al conta-calorie nei menù dei ristoranti, a campagne promozionali anti-sale... Messaggi che sono poi trasferiti in etichetta, che deve raccontare proprio tutto tutto... Aiuto! Voglio essere io a decidere della mia salute.

Cronaca

Gli italiani bevono meglio. Balzo del 7% per Doc e Docg

Gli italiani bevono meglio: gli acquisti familiari di vino a Denominazione di Origine Controllata (Doc) e a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg) sono aumentati nel 2008 del 7% sul 2007. I vini di qualità italiani legati ai territori di origine hanno fatto dunque segnare un dato in netta e inaspettata controtendenza, in tempi di crisi, sull'andamento generale dei consumi: emerge da un'analisi della Coldiretti sulla base dei dati Ismea.



Primo Piano

Cibo afrodisiaco, un mito che crolla. Altro che ostriche, ad accendere la libido è sempre la mente

Dedicato a chi si è "svenato" per una cena a base di ostriche per essere sicuro di un prologo sessualmente piccante alla serata: i cibi afrodisiaci sono perlopiù un mito oggi sfatato dalla scienza! La notizia arriva da un recente incontro ad Abano Terme tra la Società italiana di fisiopatologia della riproduzione (Sifr) e la Società italiana di andrologia e medicina (Siam). "La mente è il primo e vero afrodisiaco. Il segreto - ha osservato l'endocrinologa Katherine Esposito dell'Università di Napoli - è in un mix di sensi, perché indipendentemente dal singolo alimento o cibo, la seduzione a tavola utilizza ben più che un singolo senso". Rimane dunque vivo un barlume di speranza per chi spera di accendere il desiderio del partner a tavola, ma la questione è molto più complessa: la combinazione di varie relazioni sensoriali, la soddisfazione visuale alla vista di cibi appetitosi, la stimolazione olfattiva dei loro piacevoli odori e la gratificazione tattile che viene offerta ai meccanismi orali da piatti ricchi e saporiti, porta ad un'euforia generale favorevole all'espressione sessuale. Non basta quindi affidarsi ai "cult" del cibo erotico, dalle già citate ostriche ai crostacei in genere, fino alla stravagante "Pizzagra", nata in Islanda, una pizza con aglio, peperoncino, fragole, cioccolato, carciofi, asparagi, zenzero cioccolato e banana, più votata a un'indigestione che ad accendere la libido. Resistono soltanto due miti: la "dieta mediterranea", che secondo uno studio "migliora la performance sessuale nel maschio e aiuta la donna a sentirsi meglio con la propria sessualità", e il cioccolato fondente, ricco di polifenoli, che, migliorando il flusso sanguigno, può in teoria favorire l'erezione (così come il peperoncino, sul quale però non ci sono dati precisi). Ma, come ha osservato Katherine Esposito citando Montalban, autore di "Ricette immorali", "non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare".

Focus

1.200 fra magnum e jeroboam, 118 lotti collectibles e 36 super collectibles: il 14 marzo a Roma la prima grande asta 2009

Ci saranno i grandi Supertuscans (Sassicaia, Solaia, Tignanello, Guado al Tasso, Masseto, Messorio, Ornellaia, Luce, Oreno, Scio, 50&50, Paleo, Desiderio, Giramonte), con annate storiche (1988, 1990, 1997, 2001); grande spazio alla Borgogna, dai La Tache del Domaine de la Romanée Conti del 1942 e 1943 (vinificati nel bel mezzo dell'occupazione tedesca) all'eccezionale selezione 2005 (Rouget, Jayer, Mortet, Clair e Romanée Conti); poi Bordeaux e Champagne millesimati, gli Chateaufort-du-Pape, ed i grandi vini del territorio italiano come Brunello di Montalcino, Barolo e Barbaresco, in vendemmie eccezionali, dal 1964 al 1997. Ecco le "blue chips" del catalogo della prima grande asta di vino 2009 (il 14 marzo, a Roma), che vede all'incanto oltre 1.200 fra bottiglie magnum e jeroboam, 118 lotti collectibles e 36 super collectibles, organizzata da Gelardini e Romani Wine Auction (info: www.grwineauction.com). Un appuntamento da non perdere per gli appassionati dei grandi vini.



DONNAFUGATA®

Wine & Food

Ocm vino e burocrazia: "Pessimo negoziato in eredità, le vere difficoltà con le nuove denominazioni". Così il Ministro Zaia...

"Ho sempre espresso la mia contrarietà a quel pessimo negoziato". Così il Ministro Zaia ha commentato a WineNews l'allarme dei produttori per il carico burocratico che arriverà con l'entrata in vigore definitiva della nuova Ocm, e il passaggio da Doc e Igt a Dop e Igp. Il timore è che i veri guai arriveranno dopo il 1 agosto, "quando ci saranno nuovi nomi da mettere a denominazione" ha chiuso Zaia, invitando produttori e consorzi ad approfittare della procedura semplificata prima del 1 agosto.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Italia del vino deve affrontare una nuova fase di mercato, indagando distribuzione e rapporto con il consumatore. Serve organizzazione e dimensione per consolidarsi". Così

Stefano Cordero di Montezemolo dell'Università di Firenze. Bene il rapporto qualità - prezzo, ma prodotti troppo alcolici e strutturati. Si è perso di vista il vino quotidiano.



COMUNICAZIONE MAI GRIGIA.