

La News



Tutti a "Orme su la Court"

Sfide del gusto tra Italia e resto del mondo, musica, film, mostre e libri dedicati a Bacco: ecco "Il Buono in vigna", di scena il 17 luglio nel parco-vigneto (foto) "Orme su la Court" di Michele Chiarlo, tra le cantine più prestigiose del Piemonte. Tra i tanti eventi, la pizza napoletana e la "belecauda", farinata piemontese, sfideranno i prodotti simbolo di Spagna, Francia, Austria e Inghilterra; Michele Chiarlo presenterà il suo libro "Michele Racconta"; le proiezioni de "Il buono in pellicola" e del progetto Me.Ga. Film (memoria gastronomica filmata); e poi, nell'"Archivio della memoria", verranno aggiunte le "orme" di Mario Soldati e Guido di Costigliole. Info: www.chiarlando.it



Chiarezza in etichetta

Ognuno ha i suoi legittimi interessi, sia gli industriali del food, che avrebbero speso 1 miliardo di euro per inviare mail e fere (lecita) pressione sul Parlamento Ue, sia i consumatori. Ma sull'etichetta dei cibi è stato alzato un gran polverone. Bocciami, giustamente, "semafori" e bollini, che avrebbero dato un discriminante giudizio (rosso=pericoloso, verde=consigliato), non c'è nulla di male a dare indicazioni dettagliate su quello che uno si infila in bocca. Che non vuol dire imporre quello che uno deve mangiare, ma far scegliere con più cognizione. E nessuno, inoltre, ha dichiarato "fuorilegge" un cibo perché molto grasso o calorico. E poi, la Nutella perché fa bene, onestamente, chi l'ha mai mangiata? Io tanta, ma solo perché è buona!
Federico Pizzinelli

Cronaca

Galan-Brambilla, 2 mln di euro per turismo e agroalimentare

In tempi di tagli, arrivano 2 milioni di euro per promuovere il "sistema Italia" dell'agroalimentare e del turismo. Ecco le risorse stanziare dalla convenzione firmata oggi a Palazzo Chigi dal Ministro delle Politiche Agricole Giancarlo Galan e il Ministro del Turismo Michela Vittoria Brambilla. Prima iniziativa, al via in settembre, il "Magic Italy in Tour", che porterà in 19 città europee, le eccellenze del nostro Paese. Prima tappa sarà Oslo, in Norvegia.

Santa Margherita
Esploratori del Gusto

SCOPRI LA V EDIZIONE
PREMIO ENO-LETTERARIO

Primo Piano

In Europa infuria la "guerra" sulle etichette degli alimenti. Si ai profili nutrizionali, no ai "semafori"

Alla fine è arrivata per tutti una vittoria (o una sconfitta) a metà. I voti del Parlamento Europeo sulla riforma dei regolamenti per l'etichettatura degli alimenti, hanno detto no ai "semafori" rossi, gialli e verdi sulle confezioni, per identificare subito la salubrità degli alimenti, tanto temuti dall'industria alimentare "perché rischiano di fare discriminazioni tra cibi buoni e cattivi", e si ai profili nutrizionali (in parte già in vigore, ma si votava per l'abrogazione) ben visibili in etichetta, con l'indicazione chiara di grassi, zuccheri, sale e calorie dell'alimento. La norma sui profili nutrizionali salvata nel testo, che ora passa alla Commissione Europea, è anche quella che, di fatto, impedisce pubblicità che attribuiscono effetti benefici agli alimenti, se non sono basati su evidenze scientifiche e approvati dall'Efsa (l'Autorità di sicurezza alimentare Ue). Sul retro della confezione, inoltre, andranno indicati anche i dettagli su proteine, fibre e grassi trans (insaturi), e la presenza di ingredienti prodotti con le nanotecnologie. Per il momento, dall'obbligo di indicare le calorie restano esclusi il vino e le bevande alcoliche. A esultare sono invece i sostenitori dell'origine in etichetta: l'Europarlamento ha approvato gli emendamenti che chiedevano di specificare la provenienza di tutti i tipi di carne e pollame, dei prodotti lattieri e di altri ingredienti singoli, oggi obbligatoria solo per il manzo, il miele, l'olio d'oliva, i prodotti della pesca e frutta e verdure fresche: si chiede anche di estendere quest'obbligo a carne, pesce e pollame usati come ingredienti nei cibi trasformati, anche se la norma sarà vincolata ad una valutazione d'impatto economico. Ma, intanto, in Italia, già impazza l'"allarme Nutella": "la nostra grande preoccupazione - ha spiegato il vicepresidente del gruppo Ferrero, Paolo Fulci - è che oggi ci dicono di non fare messaggi promozionali, ma domani ci faranno scrivere come sulle sigarette: "attenti è pericolosa, favorisce l'obesità, o magari ci metteranno delle tasse fortissime come previsto in Romania".

Focus

Assoenologi: cresce l'export, ma i mercati non sono abbastanza remunerativi

Torna a crescere l'export di vino italiano, con un +8,4% in valore e +8% in quantità. Ecco i dati di Assoenologi, in congresso a Merano da oggi al 20 giugno, il cui direttore Giuseppe Martelli (foto), non nasconde, però, il "perdurare delle forti pressioni sui prezzi", tali da non consentire margini adeguati alle imprese: in sostanza, l'espansione della domanda non è accompagnata dalla crescita dei valori medi unitari, che restano fermi a 1,78 euro/litro, e "si prospetta dunque un anno denso di incertezze per le imprese". Assoenologi registra, comunque, un incremento dell'export a doppia cifra in Oceania (+31,5% in valore e +5,8% in volumi), in Nord America (+14,8% e +15,7%) e in Medio Oriente (+45% e +10%). In grande crescita il Sud America, con un +73% in valore e +77% in volumi, e la Cina: a +73% in valore e +123% in volume. Incoraggiante anche la crescita in Unione Europea: +2,4% in valore e +3,6% in volume. Al congresso è annunciato anche il Ministro delle Politiche Agricole Galan, alla prima uscita importante nel mondo del vino.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

In Francia nasce la tv di Bacco: canali "consacrati" a vino e vigna

Polemiche in Francia per la nascita di speciali emittenti televisive consacrate alla vigna e al vino. L'idea è stata depositata in Parlamento da alcuni senatori del Partito Socialista (Ps), con lo scopo di legalizzare in Francia speciali tv a pagamento interamente dedicate al culto di Bacco, oggi vietate dalla Legge Evin, che vieta la pubblicità di bevande alcoliche. Per i senatori, "i canali televisivi consacrati alla vigna e al vino, con l'intervento di produttori, enologi, professori di medicina, storici, sommelier, esperti e grandi amatori, sarebbero la migliore pedagogia possibile: garanzia di un consumo sano ed equilibrato".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La storia della Marchesi di Barolo coincide con la storia del ... Barolo. A tu per tu con Ernesto Abbona, a capo della famiglia che da generazioni tramanda con successo uno dei

grandi nomi di Langa e del vino italiano. Il viaggio di WineNews ai piedi del Castello dei Marchesi Falletti, che videro l'inizio di una storia e di un vino leggendario.

