

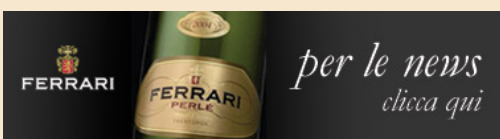
La News



La vera mozzarella italiana?

Ecco le 5 "regole d'oro"

Colore bianco ma non traslucido; consistenza elastica al palato con i denti che devono affondare nella pasta; superficie esterna liscia; fuoriuscita di acqua con "occhiatura", ovvero la lacrima acquosa biancastra che esce in virtù di una corretta porosità e caseina di alta qualità; prezzo di vendita non inferiore ai 10-11 euro al chilo per una mozzarella artigianale fatta a mano con vero latte italiano, e ai 7-9 euro al chilo per un buon prodotto industriale sempre con latte italiano: ecco le 5 "regole d'oro" della Coldiretti per scegliere la vera mozzarella italiana di qualità.



Le "ronde gialle"

Hanno "occupato" i porti con i trattori contro l'invasione di pomodoro cinese, presidiato le frontiere per scongiurare che latte e cagliate straniere venissero spacciate in Italia come nazionali. Ma se questo non basta, ecco le "ronde gialle" della Coldiretti, che (in qualche regione), vigilando tra gli scaffali di mercati e supermercati, hanno consentito di verificare situazioni ingannevoli, con prodotti stranieri facilmente scambiabili per italiani, ma anche la vendita di prodotti di seconda scelta o la mancanza di una corretta etichettatura dell'ortofrutta. Vigilare e sensibilizzare cittadini, commercianti e istituzioni, è la loro unica missione, come ha spiegato Coldiretti dopo che la Corte Costituzionale ha in parte bocciato le norme sulle "ronde" del "pacchetto sicurezza 2008-2009".

Cronaca

Le vacanze degli italiani? Sempre più "verdi e golose"

Dopo mare e montagna, le preferite dagli italiani (8%) sono le vacanze "verdi", che valgono ben 10 miliardi di euro: a dirlo la Coldiretti su dati Swg-Confesercenti. Cresce il popolo dei turisti "eco" - il 23,2% sono giovani tra 16-30 anni - amanti della natura (38%), delle attività all'aperto (9,9%), del relax (13,7%) e degli agriturismi (20%) a prezzi più bassi (10,3%), senza rinunciare all'enogastronomia (12,6%), con la leadership europea del Belpaese nella produzione "bio".



Primo Piano

La "dieta" moderna? Non più solo sana, ma anche "eco-friendly". Come quella mediterranea ...

Non più un'alimentazione soltanto sana per l'organismo, ma anche ecologicamente corretta. Una doppia piramide alimentare che non tiene più in conto soltanto l'impatto dei cibi su chi li mangia, ma anche di quello ambientale per la loro produzione. Ecco il fil rouge del convegno internazionale del Barilla Center for Food & Nutrition, "Alimentazione e Ambiente: sano per Te, sostenibile per il Pianeta", di scena domani a Milano nel Museo della Scienza e della Tecnologia. Un "modello" che premia ancora la dieta mediterranea, candidata a diventare "Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco": conti alla mano sui diversi stili alimentari, è emerso che chi si nutre seguendo la dieta mediterranea (soprattutto carboidrati, frutta, verdura e olio di oliva) ha, ogni giorno, un'impronta ecologica di 12,3 metri quadrati e immette nell'atmosfera 2,2 chili di anidride carbonica. La metà di chi segue la dieta nordamericana (consumo prevalente di carne, dolci e alimenti con alte concentrazioni di zuccheri e grassi) che ogni giorno, "consuma" 26,8 metri quadrati di terreno o mare, e produce 5,4 chili di anidride carbonica. Inoltre, secondo la "doppia piramide", gli alimenti che andrebbero consumati più spesso, come le verdure fresche, sono quelli con un minor impatto ambientale. E non solo: il regime alimentare influisce anche sul risparmio idrico. Misurando il contenuto di "acqua virtuale", ovvero quella necessaria alla produzione di un bene, per un'alimentazione "vegetariana" una persona consuma dai 1.500 ai 2.600 litri al giorno, che passano anche a 5.400 per una dieta ricca di carne. Un nuovo modello alimentare, dunque, quello elaborato, che unisce due aspetti sempre più importanti: la tutela della salute e quella dell'ambiente. Un cambiamento di approccio, quindi, più che di abitudini tout court, quello a cui punta il Barilla Center for Food and Nutrition, che presenterà anche il "Manifesto per un'alimentazione sostenibile", già sottoscrivibile on line su www.barillacfn.com.

Focus

Non solo autoctoni: con Tasca d'Almerita, Ornellaia e San Leonardo l'Italia al "Simposio internazionale sul Cabernet Sauvignon"

Non nei soli vitigni autoctoni, ricchezza ineguagliabile del Belpaese enoico, eccelle il vino italiano, ma anche negli "internazionali". L'ultima testimonianza è la presenza di tre grandi nomi dell'enologia italiana, la siciliana Tasca d'Almerita, la toscana Tenuta dell'Ornellaia e la trentina Tenuta San Leonardo (dei Marchesi Guerrieri Gonzaga) al "Simposio Internazionale sul Cabernet Sauvignon" promosso dalla Oakville Winegrowers Association in Napa Valley (California). La compagnia è di quelle eccellenti: dai francesi Château Mouton Rothschild, Château Margaux, Château Palmer e Château Cos d'Estournel, all'argentina Bodega Catena, all'americana Robert Mondavi, solo per citare le cantine più famose, con produttori che arrivano persino dalla Cina. Dal 28 giugno al 2 luglio tanti approfondimenti, confronti e visite in vigna, tutti dedicati ad uno dei vitigni (foto) più apprezzati e utilizzati del mondo. Info: www.oakvillewinegrowers.com



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

"Summer School" con le grandi famiglie del vino di Toscana

Da Biondi Santi, che a "Il Greppo" ha inventato a fine Ottocento e custodisce ancora oggi il Brunello di Montalcino, all'esperienza della famiglia Mariani, che con "Castello Banfi" lo ha rilanciato nel mondo; dai Marchesi Incisa della Rocchetta, creatori del Sassicaia in quel di Bolgheri, nella "Tenuta San Guido", passando per la storia dei Marchesi de' Frescobaldi e di "Castello di Nipozzano" nel Chianti Rufina, e dei Conti Contini Bonaccossi di "Tenuta di Capezzana" a Carmignano: ecco le tappe della "Summer School" (28-30 giugno) del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dalla vite selvatica a quella coltivata: una storia iniziata 6.000 anni fa. Perché provare a raccontarla ancora oggi? Risponde il professor Attilio Scienza, coordinatore del convegno

internazionale sulle "Origini della viticoltura" di Podere Forte: "perché fare cultura intorno al vino aiuta tutti. E oggi i mezzi tecnici, Dna in primis, ci aiutano a capire".

