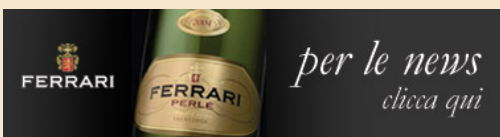


## La News



### Aprire al pubblico la vite più grande ed antica d'Europa

È la vite più grande ed antica d'Europa, della veneranda età di oltre 350 anni, con 350 mq di fronde (foto) da cui nasce un vino prodotto dalla Cantina del Centro Sperimentale Laimborg: è la "Versoaln" (video su [www.winenews.tv](http://www.winenews.tv)), che da agosto ad ottobre aprirà al pubblico, a Castel Katzenzungen di Prissiano (Merano), dove si potrà anche acquistarne il vino, con tanto di certificato di identità. E nei vicini Giardini di Sissi a Castel Trauttmansdorff, saranno esposte anche la copia in oro di un vinacciolo di 7.000 anni, e un vinacciolo altoatesino di 2.400 anni. Info: [www.giardinidisissi.it](http://www.giardinidisissi.it)



SMS

### Mozzarella diplomatica

Il Ministro delle Politiche Agricole Galan non ha fatto in tempo ad esultare per la decisione della Commissione Europea di bloccare l'azienda della "mozzarella blu", che subito è scoppiato un piccolo incidente diplomatico italiano. Il Ministro dell'Interno Maroni ha detto: "lo storico Arrigo Petacco mi ha raccontato che la mozzarella italiana l'hanno portata giù i longobardi, l'abbiamo inventata noi, ma ve lo dico col beneficio del dubbio...". Pronta la replica di Rosario Lopa, della Consulta Nazionale dell'Agricoltura: "uno degli attori principali della mozzarella Dop è il latte di bufala, storicamente originario del territorio lombardo, ma la Dop è stata concessa al Consorzio della Mozzarella di Bufala campana per i metodi di produzione, la gestione degli allevamenti e la morfologia del territorio...". Uè...

## Cronaca

### Pesca, Galan: "non solo i Paesi Ue tutelino il Mediterraneo"

Non siano solo i pescatori dei Paesi dell'Unione Europea a farsi carico delle restrizioni sulla pesca per tutelare gli stock ittici e tutelare le risorse biologiche del Mediterraneo, ma anche i Paesi terzi vicini. È il messaggio del Ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan, al vertice dei Ministri dell'Agricoltura Ue di Bruxelles. Anche perché "è più difficile chiedere ai nostri pescatori di rispettare le regole se i Paesi vicini, che pescano nelle stesse acque, non le rispettano".



## Primo Piano

### L'agricoltura del futuro non servirà solo a produrre cibo, ma anche a conservare l'ambiente

Un'agricoltura non più finalizzata solo alla produzione di cibo, ma anche alla conservazione e alla tutela dell'ambiente. Una filosofia che si sta facendo strada tra i protagonisti della filiera, dai consumatori, che cercano sempre più prodotti "etici", ai produttori. Ma anche tra le istituzioni, come testimoniano gli esempi di Vittorio Sgarbi, sindaco di Salemi, che pensa a contributi per sostenere gli agricoltori non solo dal punto di vista produttivo, e Dario Cartabellotta, direttore dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino della Regione Siciliana, che ha ipotizzato contributi europei per il mantenimento della vite come "pianta boschiva" finalizzata alla difesa dell'assetto idrogeologico. E il tema dell'agricoltura conservativa, o "agricoltura blu", sarà al centro di Agriexpo ([www.agri-expo.it](http://www.agri-expo.it)), di scena a Fiera di Roma, dal 3 al 6 febbraio 2011. L'agricoltura conservativa nasce da un'idea in antitesi con i processi solitamente adottati dall'agricoltura tradizionale e su larga scala: mira a conciliare profitti della resa agricola con attenzione e sensibilità totali per le risorse utilizzate e l'ambiente di coltivazione, con l'abbattimento dell'intervento meccanico e chimico dell'uomo sul suolo, il mantenimento di una copertura permanente di tipo organico dei terreni e la diversificazione dei metodi di raccolta a seconda della specie vegetale, con avvicendamenti colturali. A discutere non ci saranno solo le imprese, ma anche la Fao, l'Eecaf - European Conservation Agriculture Federation, e l'Aigacos - Associazione Italiana per la Gestione Agronomica e Conservativa del Suolo, con il contributo dell'Università degli Studi di Teramo. Per questo, vicino alle Piazze dell'Eccellenza (Olio, Ortofrutta, Biologico, Vino, Quartagamma, Energie Rinnovabili) ci saranno tante aree dedicate a preparazione e coltivazione del campo, raccolta dei prodotti, lavorazione, confezionamento, logistica, distribuzione ed energie rinnovabili, per dare una visione integrale e integrata delle varie fasi dell'iter produttivo.

## Focus

### Bollicine, il Franciacorta brilla in Versilia

"La Versiliana", uno dei caffè letterari "cult" della Versilia, a Marina di Pietrasanta, potrebbe diventare un luogo di incontro sul vino. Lo ha detto il "padrone di casa" Romano Battaglia, che ha ospitato, per la prima volta sul litorale toscano, il Festival del Franciacorta, e che, il 2 luglio, aprirà ufficialmente la sua stagione brindando proprio con le bollicine lombarde. "Il vino - ha detto - rappresenta il più potente strumento di aggregazione che la storia ci insegna". E il mix Versilia-Franciacorta sembra aver avuto un grande successo, con 1.400 presenze in due giorni: "La Versiliana è un mercato importante, e vogliamo consolidare l'immagine di grande prestigio che già oggi ci viene riconosciuta - dice Maurizio Zanella, presidente del Consorzio del Franciacorta - ed è un onore per noi aprire il calendario 2010, in una location che si abbina perfettamente al Festival del Franciacorta. Abbiamo pensato ad un evento che coniughi il bello ed il buono, lo splendore dei luoghi e il piacere di degustare le nostre bollicine". Nell'appuntamento è stata proclamata anche la miglior sommelier Ais della Toscana: è Valentina Merolli del Ristorante Onice di Villa La Vedetta a Firenze. Info: [www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)



## Wine & Food

### Fare la spesa in Europa: in Italia costa l'8% in più della media

Riempire il sacchetto della spesa in Italia costa l'8% in più di quello che spendono in media i consumatori nell'Unione Europea: il quadro del "paniere alimentare" nei 27 Stati membri è stato elaborato da Eurostat, l'Ufficio statistico dell'Ue. Le differenze non sono giustificate solo dalla ricchezza tra i Paesi: se 100 è la media Ue dei prezzi per un paniere di alimentari e bevande, si passa dal 139% della Danimarca al 64% della Polonia, che batte di pochi punti la Romania (66%) e la Bulgaria (68%). Per l'Italia prezzi più elevati per latte, formaggio e uova (124%), carne (112%), pane e cereali (103%).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino è fatto di realtà piccole e grandi. Cosa le accomuna? Giancarlo Gariglio (Slow Food): "tutte sono ingabbiate da un sistema burocratico pesante, e tutte, dai piccoli artigiani

alle grandi cantine, devono tener conto della eco-sostenibilità". E se l'unione fa la forza, "i piccoli possono portare spirito artigiano, i grandi professionalità e organizzazione".

