

La News



Viticultura, lo stato dell'arte di scena a San Michele all'Adige

Il cambiamento climatico, le più recenti tecnologie per la gestione sostenibile del vigneto, le tecniche di protezione da virus e funghi della vite, fino agli studi di genetica e genomica per individuare i geni responsabili della qualità dell'uva. Ecco i temi del "Convegno nazionale di viticoltura" n. 3 dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, di scena dal 6 al 9 luglio nella cittadina trentina, con 150 tra i più autorevoli esperti italiani e internazionali del settore, come, tra gli altri, Attilio Scienza e Leonardo Valenti dell'Università di Milano, e Mario Fregoni dell'Università di Piacenza.



Questione di metri

Difficile pensare che una questione come quella dell'obesità infantile possa essere risolta con la fettuccia chilometrica, come qualcuno ha proposto in Francia. Al Parlamento di Parigi il deputato Philippe Folliot ha proposto di vietare ai fast food di essere a meno di 200 metri dalle scuole, come per i sexy shop transalpini. Forse una provocazione, più che una proposta verosimile. Anche perché, come ha fatto notare qualcuno, anche le classiche panetterie, vanto della gastronomia francese, vendono panini pieni di maionese, per esempio. Il problema esiste, e va combattuto. Ma restiamo sempre più convinti che l'unica via efficace sia quella dell'educazione al cibo, che deve partire sicuramente dalle famiglie, ma anche, e concretamente, dalle scuole. Ognuno deve fare la sua parte, per quello che può.

Cronaca

Coldiretti in assemblea

Dal primo atlante stradale interattivo "Cercagriturismo" alla Tac salva mozzarella, dagli agrocosemici al distributore automatico a "Km 0", fino al debutto del "superpomodoro" naturale contro l'invecchiamento: tutto questo al centro dell'assemblea nazionale di Coldiretti, di scena il 2 luglio al Palalottomatica di Roma, con i Ministri dell'Economia Giulio Tremonti, delle Politiche Agricole Giancarlo Galan, e del Lavoro Maurizio Sacconi. Tema principale, "La filiera agricola tutta italiana... vince il Paese vero".



porto del gusto
 porto turistico di rosignano (li)
www.portodelgusto.net

Primo Piano

"I giovani bevono sempre più compulsivamente e fuori pasto, una pratica ben diversa da un paio di bicchieri di vino a pasto". Così il Ministro Fazio

"Gli incidenti stradali sono la prima causa di morte tra i giovani dai 21 ai 29 anni e nel 30-50% dei casi sono correlati al consumo di alcol. I giovani bevono sempre più compulsivamente e fuori pasto, cos'è ben diversa dal consumo moderato di un paio di bicchieri a pasto, in particolare di vino, che fa parte della nostra cultura": parole del Ministro della Salute Ferruccio Fazio, nel convegno "Sicurezza stradale e giustizia", di Ania-Fondazione per la sicurezza stradale, e ForMed, la fondazione per il dialogo tra enti su questioni giuridiche, economiche e sociali. "Non vogliamo demonizzare l'alcol - prosegue il Ministro - ma bisogna tracciare una linea divisoria fra il consumo moderato di un paio di bicchieri a pasto, come è nella cultura italiana, e quello smodato che si registra fra i giovani. Un elemento che occorre tener presente anche in sede europea: Norvegia e Svezia non hanno produzioni di vino, e perciò sono a favore del proibizionismo totale". E proprio per richiamare l'attenzione su un problema che altri Paesi hanno già messo a fuoco, e che in Italia appare ancora sottovalutato, dal 6 luglio, l'Ania lancerà una campagna di comunicazione su tv, radio e giornali con lo slogan "Pensa a guidare". E in materia di prevenzione, spiega il Ministro della Salute, "con il Ministro Gelmini, vogliamo mettere a punto iniziative nelle scuole che rendano più incisiva l'azione antialcol". Intanto, c'è chi si organizza per proprio conto: dal 9 luglio, tornano i gazebo e i camper di "NonTuttoInUnaNotte", l'iniziativa della Provincia di Biella per sensibilizzare i giovani ai problemi legati all'abuso di alcol e alla guida. E, stesso obiettivo, si pone "Strada Facendo", il progetto del Comune di Belluno, che, con cocktail analcolici alla frutta e alcoltest gratuiti nei locali, mira a far avere ai giovani un approccio diverso all'alcol.

Focus

Starbucks ci riprova con il vino e la birra

Starbucks ci riprova con il vino e la birra. Il colosso mondiale del caffè rilancia il progetto che ha già sperimentato, con alterna fortuna, nei suoi locali di Dheli (dove non ha riscosso grandi successi) e di Seattle (nella foto, dove l'idea è stata apprezzata). E proprio dalla città americana partirà il progetto con cui Starbucks punta a diversificare e arricchire la sua offerta: il locale di Olive Way a Capitol Hill, sarà rinnovato, mettendo la macchina da caffè al centro, ma vino e birra tutto intorno, e ampliando la scelta nei menu. E segno che il concetto di territorio, con le debite proporzioni, inizia ad essere sempre più importante anche per chi ragiona su scala globale, i nettari arriveranno dalla costa nord-est del pacifico, ovvero dalle cantine dei distretti vinicoli degli stati di Washington, Oregon, Idaho, e dalla provincia canadese della British Columbia, e le birre dai produttori artigianali e locali. E prove simili saranno fatte anche in altri Paesi, come Spagna e Giappone. Se l'esperimento avrà successo, la catena è pronta a replicarlo in altre parti del mondo dove è presente. Un'iniziativa a cui gli operatori del mercato del beverage guardano con grande attenzione.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Dal Brasile arriva il primo caffè decaffeinato dalla pianta

Potrebbe arrivare presto nelle tazzine di tutto il mondo il primo caffè decaffeinato "all'origine", ovvero direttamente sulla pianta. Non è il risultato di ricerche transegeniche, ma di normali mutazioni attraverso la selezione naturale realizzate dai ricercatori dell'Università brasiliana Unicamp. Tutto è partito dalla scoperta che alcune piante nascevano naturalmente senza caffeina nelle bacche, ma erano poco produttive. Con la selezione e gli accoppiamenti, "senza interferire nel gene", si è arrivati a piante senza caffeina ma più produttive. Ancora una stagione di verifiche, e poi saranno pronte per il mercato.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Lo spumante che rimane fresco grazie al lino, poltrone e tavoli derivati dalle vecchie barrique, cassette per la vendemmia che fanno risparmiare spazio, emissioni e

acqua: ecco il "design applicato al vino" del Politecnico di Milano. Le idee di "WINE solutions" dell'ateneo milanese, insieme a Contadi Castaldi, Fontanafredda e Caprai.



N°1 al mondo
enomatic
 wine serving systems