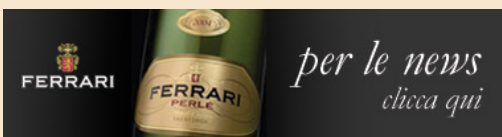


La News



"Butterfly wedding"

Niente più manciate di riso sugli sposi all'uscita della Chiesa: oggi si preferiscono le farfalle. Ecco il "butterfly wedding", l'ultima tendenza, in arrivo dagli Stati Uniti: il matrimonio suggellato dal volo beneaugurante di centinaia di farfalle colorate. A dare il "lieto annuncio" è la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, che stima una crescita di allevamenti di farfalle in Italia, proprio per venire incontro alla nuova tendenza: gli imprenditori agricoli avrebbero "fiutato" odore di un nuovo business in grado di aiutare a fronteggiare la crisi economica. In effetti, il costo per le scatole di farfalle nuziali varia dai 500 ai 1.000 euro e il guadagno per gli allevatori appare "interessante". Auguri.



SMS Spensieratezza

Domani torna "Calici di Stelle", momento di festa dedicata a Bacco e alle stelle cadenti, tra piazze e balli, paesi e campagne, musica e luci, serenità e allegria. E allora, brindiamo con spensieratezza, levando i calici a quel desiderio che nella notte di San Lorenzo tutti noi, superstiziosi o non, segretamente esprimiamo. E il nostro è che la spensieratezza si sposi sempre più con il buon senso, che di un vivere sereno è il pilastro essenziale, e che rende obsolete tante leggi, leggine, limiti ed eccessi, lasciando ad ognuno la sacrosanta libertà di divertirsi, senza far dimenticare l'altrettanto fondamentale dovere di non mettere a rischio l'esistenza propria e degli altri. E allora, brindiamo con spensieratezza, e concediamoci anche un calice in più. Se non guidiamo. Alla salute!

Cronaca

Agriturismo promosso dal web

Dopo il successo annunciato da Coldiretti (2 milioni di presenze in agosto), l'agriturismo viene promosso anche dal web: secondo Agriturist (Confagricoltura), che ha monitorato le recensioni sulle strutture agrituristiche di Tripadvisor, il più importante sito di recensioni degli utenti, il 72% dei turisti valuta "molto buona" l'accoglienza nelle strutture di campagna, che diventa eccellente nel 12% dei casi. Molto entusiasti gli stranieri con un 15% di giudizi altamente positivi in più degli italiani.



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

Primo Piano

Usa, alleanza tra la Washington State University e le cantine private per la ricerca enologica. E in Spagna 18 milioni per il Centro di ricerca sulla cucina diretto da Ferran Adrià ...

In tempi di tagli feroci ai fondi in ogni settore, c'è chi cerca di risalire la corrente investendo in ricerca e sviluppo, anche nel settore del vino e della cucina. Due casi diversi, che arrivano dagli Stati Uniti e dalla Spagna. Negli Usa, la Washington State University e le cantine leader dello Stato stanno cercando di raccogliere fondi per 26 milioni di dollari, da investire nella costruzione di un centro di ricerca enologica nell'area delle "Tri-Cities", zona metropolitana nel Sud-Est dello Stato. Una struttura da 4.000 metri quadrati su un terreno di 1,6 ettari, per far incontrare le esigenze più critiche della ricerca scientifica per coltivatori di uva e produttori di vino. E, per accelerare la raccolta di fondi, pubblici e privati, i leader del progetto starebbero considerando anche l'istituzione di un'Autorità di Sviluppo Pubblica. Un'iniziativa che, se avrà successo, non solo potrà essere da esempio per chi ancora vede di cattivo occhio la collaborazione delle imprese con l'Università pubblica, ma anche un segno di vitalità della viticoltura dello stato di Washington, dove negli ultimi 10 anni il numero delle cantine è cresciuto del 400%, generando un indotto enoturistico da 2 milioni di dollari all'anno. In Spagna, invece, sono 18 i milioni di euro investiti per la realizzazione dell'Università di Scienze Gastronomiche e Centro per la ricerca e l'innovazione di San Sebastian, nei Paesi Baschi, che sarà guidato da Ferran Adrià, e che vedrà la partecipazione delle più grandi firme della cucina mondiale, da Heston Blumenthal a Rene Redzepi, con l'Italia rappresentata da Massimo Bottura.

Focus

Vendemmia, territori in "fermento": prezzo concordato del Moscato in forse; -50% per le rese dell'Amarone della Valpolicella

Ancora la vendemmia 2010 non è iniziata ma c'è già fermento (è proprio il caso di dirlo) nel Belpaese enoico. In Piemonte, dopo 30 anni di decisioni condivise, potrebbe non esserci l'intesa tra i semplici produttori e l'industria del vino sul prezzo e le rese del Moscato. In collisione gli interessi di Assomoscato, che raccoglie la gran parte dei vignaioli, e l'industria del vino che punta a riconfermare prezzi (0,965 euro al kilo) e rese (100 quintali/ettaro) del 2009. Solo una decisione in extremis potrebbe rimettere in gioco l'accordo. In Veneto, invece, in difesa della qualità e del valore delle bottiglie, il Consorzio per la tutela dei vini della Valpolicella introduce una decurtazione del 50% a ettaro per le rese dell'Amarone Docg (nella foto l'uva Corvina in appassimento da cui nasce il prestigioso vino veneto) e il blocco di nuovi impianti fino al 2013. Una decisione "necessaria per un vino costoso, i cui quantitativi vanno calmierati perché il mercato possa assorbirli (9 milioni di bottiglie nel 2009, per 144 milioni di euro).



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Le api incassano gli arretrati: sbloccati i fondi 2004 - 2006

Il Ministro Giancarlo Galan ha recuperato i 3,3 milioni di euro destinati alle associazioni degli apicoltori nel triennio 2004 - 2006, che non erano stati erogati a causa di un contenzioso che ha bloccato la procedura di erogazione dei fondi. Saranno utilizzati per realizzare azioni di assistenza tecnica, formazione, promozione, ricerca e sviluppo, al fine di consentire l'attivazione di significative sinergie tra gli apicoltori, gli enti di ricerca e le organizzazioni nazionali apistiche, specie in riferimento alla rete di monitoraggio nazionale in apicoltura del progetto Apenet e all'anagrafe apistica nazionale.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Domani scocca l'ora di "Calici di Stelle", che nel segno di Bacco e della notte di San Lorenzo animerà piazze, paesi e campagne di tutto il Belpaese. Pensieri e desideri di

Chiara Lungarotti, presidente del Movimento per il Turismo del Vino, e di Giampaolo Pioli, alla guida delle Città del Vino, le organizzazioni che promuovono l'appuntamento.



enomatic
 wine serving systems
 N°1 al mondo