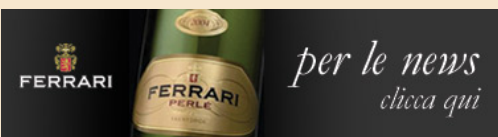


**La News**



**Il pomo(doro) della discordia**

Dalla pasta alla pizza, con carne o pesce, il pomodoro è il condimento più usato dagli italiani, con ogni famiglia che ne compra 31 chili all'anno. Eppure il Belpaese, che vanta vere chicche come il Sanmarzano o il Pachino, negli ultimi 10 anni ha visto quadruplicare l'import di concentrato di pomodoro dalla Cina, chiaramente a prezzi stracciati e con scarse garanzie di sicurezza e igiene. "Una situazione che consente ad operatori senza scrupoli nelle regioni del Centro-Sud - denuncia la Coldiretti - di non rispettare gli impegni assunti e di sottopagare quest'anno la produzione nazionale su valori insostenibili per gli agricoltori, mettendo a rischio 8.000 aziende e 20.000 lavoratori".



**E se si facesse in Italia?**

Un nostro lettore di Copenhagen, ci ha scritto che li già dal 2001 fanno quello che da qualche tempo fa New York, ovvero mettere in bella vista nei locali un giudizio sintetico sull'igiene in cucina e la cura del cliente. In Danimarca hanno scelto gli "smail", le faccine che gli ispettori mettono in testa ai loro report. E che sono consultabili on-line. E in effetti, la pulizia e l'attenzione per il cliente, spesso, fanno la differenza: se buone alzano il gradimento di un ristorante che magari non è eccellente; se scarse, rischiano di affossare un locale dai piatti buonissimi. In Italia, dove tutti si vantano di fare solo qualità, anche se poi non è così, tempo fa è stato lanciato "il bollino" per ristoranti che propongono menu sani. Se qualcuno li ha avvistati ce lo segnalino. Ma l'idea di "certificare" l'igiene in cucina, probabilmente, spaventa tanti!

**Cronaca**

**L'Italia nel mondo: "spaghetti, pizza & bollicine" ...**

È un 2010 "frizzante" quello dell'enologia italiana. L'export di bollicine tricolori vede nel 2010 un nuovo boom, con un segno positivo nella bilancia che - al momento - si attesta al 22%, e che traina l'intera produzione vitivinicola nazionale. Lo dice Coldiretti, che sottolinea come gli Usa siano la prima "causa" dell'impennata delle esportazioni, con il mercato a stelle e strisce letteralmente "assetato" di spumanti made in Italy.



**Primo Piano**

**Flop clamoroso per la vendemmia verde. Con il rischio di sprecare milioni di euro dall'Ue. Le Regioni principali responsabili dell'insuccesso**

Flop per la prima "vendemmia verde" del Belpaese (che prevede premi da 1.300 euro a ettaro per uva "generica", e fino a 2.800 per Doc e Docg per la distruzione, o l'eliminazione, di tutti i grappoli non ancora giunti a maturazione, riducendo a zero la resa della intera unità vitata, da non confondere con il diradamento dei grappoli) sovvenzionata da fondi comunitari. Con il rischio di perdere milioni di finanziamenti non utilizzati. È il bilancio per una delle principali misure destinate dall'Ocm vino per il riequilibrio quantitativo della produzione vitivinicola. Ma più che nel provvedimento in sé, la responsabilità di questo spreco di risorse, per certi versi "creativo", è da ricercare tra i burocrati impiegati nelle Regioni, che hanno dimostrato, a dir poco, la loro scarsa dimestichezza con la realtà del comparto vitivinicolo. Il provvedimento, inizialmente poggiato su un finanziamento di 30 milioni di euro, è stato successivamente "ritoccato" fino a più di 46 milioni di euro, grazie alle stesse Regioni, che hanno distolto o recuperato risorse da altre misure di sostegno previste dall'Ocm vino. I dati però parlano chiaro: le Regioni nelle quali sono state presentate le domande per la vendemmia verde sono 13 e la misura ha trovato un accoglimento sostanziale solo in Sicilia (oltre 3.000 domande). Nelle altre dodici regioni si è trattato di una partecipazione simbolica con Veneto, Basilicata e Calabria, che hanno raccolto meno di una decina di domande. La soluzione della sconsideratezza decisionale delle Regioni resta, verrebbe da dire purtroppo, nelle mani delle amministrazioni regionali che devono affrettarsi a ricollocare quei finanziamenti malamente distribuiti, per scongiurare che vengano stanziati ad altri Stati, magari più coscienti di come uscire dalla crisi che ha colpito il settore.

**Focus**

**In Francia il vino lo vende il produttore, porta a porta. Con tanto di degustazione gratuita e senza impegno ...**

In principio furono aspirapolvere, spazzole e cosmetici. Poi, nel 2010, venne l'ora delle bottiglie di vino. Trattasi della dimostrazione e vendita "porta a porta" applicata al nettare di Bacco. L'idea arriva dalla Francia, dove Philippe Kazek sta per lanciare "Vignerons a la Maison". Il concetto è semplice: la crisi economica affligge anche i viticoltori francesi, soprattutto i piccoli, che cercano nuovi canali per vendere i loro vini. Il servizio pensato da Kazek, è l'organizzazione di una degustazione a domicilio, guidata dal produttore o dall'enologo che propone e racconta i propri vini. Per Decanter.com, il debutto è atteso in settembre, con una ventina di produttori che hanno aderito all'idea, e che, spera Kazek, potrebbero diventare 400 in un anno. Chiaramente, come ogni buona dimostrazione a domicilio che si rispetti, è gratuita per il consumatore (che però paga l'iscrizione al sito), non c'è obbligo di acquisto e si deve essere almeno 4 persone. Avrà successo? Info [www.unvigneronalamaison.fr](http://www.unvigneronalamaison.fr)



**CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC** *bardolino.*

**Wine & Food**

**L'estate finisce sotto il segno della Romagna con i "Piadina Days"**

Estate è da sempre sinonimo di Romagna, con la sua celebre riviera. Allora, può esserci "chiusura" migliore del periodo estivo di una due giorni dedicata al "pane dei romagnoli", la piadina? Cesenatico e altri 26 comuni dell'area, l'11 e il 12 settembre, le dedicano i "Piadina Days", un weekend per impararne la ricetta autentica, e per gustarla con le sue tante farciture: dallo Squacquerone al Raviggliolo, dal formaggio di Fossa di Sogliano al pesce azzurro, ai salumi di Mora Romagnola ed a tanti altri prodotti del territorio. Il tutto accompagnato, manco a dirlo, dal Sangiovese di Romagna Doc ...

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La domanda è sempre quella: è possibile conciliare le esigenze dei piccoli produttori, che sono la maggior parte del mondo del vino, con le grandi cantine, che fanno il

mercato? Il pensiero di Primoz Lavrencic, vigneron di Slovenia. "Per i piccoli è più facile trasmettere il territorio. No a trasformazioni repentine per seguire il mercato".

