

La News



Mc Donald's Vs. Mc Puddu's

Ronald Mc Donald contro "i 4 mori" di Sardegna, il Big Mac contro il Porceddu. O semplicemente, Mc Donald's contro Mc Puddu's. Il colosso Usa del fast food ha diffidato l'imprenditore sardo Ivan Puddu dall'utilizzo del marchio nei suoi locali (Mc Fruttu's inclusi) dove si mangia veloce, ma rigorosamente sardo. Il prefisso "Mc", per gli avvocati Usa, sfrutterebbe l'attrazione dell'ormai planetario nome della catena americana. "Mi pare tuttora una cosa assurda, ma ho preferito cancellare il Mc con una striscia adesiva e sostituirlo con un più nostrano De", ha detto Puddu, sostenendo di non avere neanche le possibilità per affrontare una causa con una multinazionale ...



Attenzione: vicolo cieco!

Per non imboccare un "vicolo stretto", un "vicolo corto" o, peggio che mai, un "vicolo cieco", l'agricoltura italiana non può che fare sistema. Cosa vuol dire? Capire bene quali sono i suoi interessi più veri ed importanti: 1) la promozione della qualità italiana nel mondo; 2) la tutela dei marchi; 3) la difesa delle imitazioni dei suoi grandi prodotti; 4) l'aiuto diretto alle buone idee di marketing, che riescono a far arrivare i prodotti davanti agli occhi dei consumatori; 5) far capire il valore di un prodotto agricolo di qualità; 6) ricalibrare la produzione per non avere eccessi che svalutano i prodotti; 7) recuperare il valore del cibo come valore primario; 8) trovare concrete sinergie con le altre risorse del Paese, come turismo, arte e moda; 9) rimettere il settore al centro dell'agenda politica. Ce la farà?

Cronaca

La vendemmia torna ad ottobre

Dopo la Franciacorta e la Puglia, la vendemmia entra nel vivo con le uve bianche, che, da oggi, sono raccolte un po' in tutta Italia, dal Trentino alla Sicilia, per una campagna che, per Unione Italiana Vini, sarà molto buona in qualità e in crescita del 5% in quantità. E, mentre in Lombardia cresce l'ottimismo per un'annata che dall'Oltrepò Pavese ai vini gardesani si annuncia memorabile, la vendemmia delle varietà rosse sta tornando nel suo periodo tradizionale, ovvero in ottobre, come spiega dalla Toscana la Aprozvito.



Primo Piano

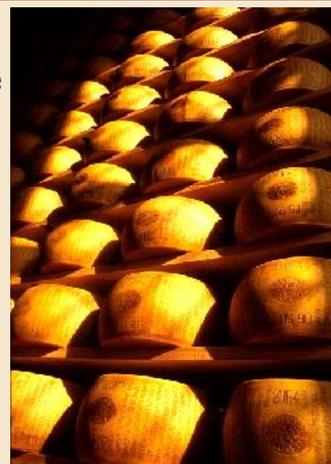
Dieta Mediterranea, è quasi fatta per diventare Patrimonio Mondiale dell'Umanità

La "Dieta Mediterranea" è ormai vicinissima a diventare Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità: l'Unesco ha dato "raccomandazione positiva", ovvero il via libera che dovrà essere ratificato dal Comitato Esecutivo della Convenzione sul Patrimonio, a Nairobi in Kenya dal 14 al 19 novembre. Un successo atteso per la richiesta, avanzata in primis da Italia e Spagna. Un riconoscimento - il cui merito va in gran parte anche al lavoro del presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Paolo De Castro - che avrà anche "un importante valore economico per il made in Italy agroalimentare per i primati produttivi nelle principali produzioni base della dieta come frutta, verdura, pasta, vino e olio di oliva", ha commentato la Coldiretti, anche per il valore storico di questo modello alimentare, e per i benefici per la salute dimostrati scientificamente. Pane, pasta, frutta, verdura, olio extravergine e il tradizionale bicchiere di vino nei pasti hanno consentito agli italiani - sottolinea la Coldiretti - di conquistare il record della longevità, con una vita media di 78,6 anni per gli uomini e di 84,1 anni per le donne, superiore alla media europea. "Un grande successo per il nostro Paese - dice il Ministro Galan - la nostra tradizione e cultura alimentare. La Dieta Mediterranea rappresenta uno stile di vita sostenibile basato sul mangiare i prodotti tipici del territorio in famiglia o con gli amici: questo insieme unico di pratiche alimentari, conoscenze e tradizioni trasmesse da generazioni è un qualcosa di unico al mondo e va salvaguardato e valorizzato. La valutazione dell'Unesco evidenzia come l'alimentazione e l'agricoltura siano sinonimi di cultura e debbono essere valorizzate al pari dei beni materiali". Secondo recenti studi pubblicati sul "British Medical Journal", analizzati dal team di Francesco Sofi, nutrizionista dell'Università di Firenze, la Dieta Mediterranea, riduce del 13% l'incidenza del Parkinson e dell'Alzheimer e del 9% quella per problemi cardiovascolari.

Focus

Grana e Parmigiano, l'export torna a correre: nel 2010 +49% in Usa e +18% in Ue

Dopo i segnali incoraggianti arrivati dal vino e dai salumi, un altro prodotto simbolo del made in Italy alimentare nel mondo sembra vedere la luce in fondo al tunnel della crisi, almeno nell'export: il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano hanno fatto segnare un +49% nel mercato Usa, primo sbocco straniero per i due formaggi italiani, nei primi 5 mesi 2010. E le esportazioni tornano a correre anche nell'Unione Europea (+18%). Ma Parmigiano e Grana sono le punte di diamante di un sistema caseario italiano che torna a crescere compatto sui mercati del mondo: provole, mozzarelle, pecorini, gorgonzola, e chi più ne ha più ne metta, hanno visto una crescita delle esportazioni del 12% nel complesso. E questo, sottolinea la Coldiretti, nonostante tutto il made in Italy agroalimentare, formaggio in testa, soffra la pirateria e l'italian sounding, che "ruba" ai veri produttori un fatturato potenziale di 50 miliardi di euro all'anno. Ma anche sul mercato italiano le cose non vanno male: acquisti su del 6,2% per il Grana e del 2,7% per il Parmigiano nel primo semestre 2010.



Wine & Food

Marocco: A.A.A. terreni agricoli affittasi a canoni vantaggiosi

"L'italian style" agroalimentare potrebbe sbarcare in Marocco: il Paese africano ha aperto un bando per la concessione di 21.000 ettari a disposizione di investitori stranieri per progetti agricoli con contratti di affitto vantaggiosi. Le concessioni sono di 17 anni per colture annuali o attività di zootecnia che non richiedono infrastrutture particolari, e di 40 anni per attività pluriennali come viticoltura, frutticoltura, olivicoltura e zootecnia. Tra i requisiti dei progetti, l'aggregazione con imprese estere o nazionali, tra produttori e operatori di filiera, ma anche coerenza tecnica, economica e finanziaria del progetto.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La rete per "portare" virtualmente tutti gli appassionati in cantina: parla Francesco Zonin. E con la seconda generazione della famiglia veneta, uno dei più grandi gruppi vinicoli

italiani scopre il linguaggio del web 2.0. Per essere contemporanei, senza dimenticare mai la tradizione, con la coscienza di essere prima di tutto un'azienda agricola ...

