

La News



Un francobollo per celebrare la Scuola Enologica di Conegliano

È un istituto di prestigio e fama internazionale, nato nel lontano 1876, in cui hanno studiato alcuni degli enologi più importanti del vino italiano: proprio alla Scuola Enologica di Conegliano (Treviso) sarà dedicato dalle Poste Italiane un francobollo celebrativo da 60 centesimi, raffigurante uno scorcio della sede storica della scuola (intitolata al primo direttore Giovanni Battista Cerletti), con un disegno di tralci di vite e grappoli. A commento dell'emissione sarà messo in vendita un bollettino illustrativo con articoli di Luca Zaia, presidente della Regione Veneto.



SMS Tolgo, dunque lascio

Tagliamo gli sprechi! Anzi, di più: tagliamo i tagli agli sprechi! Deve essere caduto nel vortice dell'esagerazione il Ministro Galan, perché dopo aver ampiamente annunciato, nei mesi scorsi, di voler chiudere Buonitalia, la società per la promozione dell'agroalimentare italiano all'estero, ne ha riconfermato il cda. Unico cambiamento, la sostituzione alla presidenza dell'istituto. Avvenuta, peraltro, a causa delle dimissioni del presidente Walter Brunello, per motivi personali, e, dunque, non legati al funzionamento dell'ente ministeriale. Più che una caduta, una scivolata, quella del Ministro, che deve aver messo il piede su una chiazza di propaganda politica inavvertitamente sfuggita al "Governo del fare".

Cronaca

Commissione Agricoltura: ok al ddl etichettatura

La Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati ha approvato il ddl 2260 che prevede l'etichettatura sull'origine dei prodotti alimentari. Il provvedimento, già trasmesso alle altre commissioni, arriverà in aula il 28 settembre per il via libera definitivo. Per il Ministro Galan "siamo in dirittura d'arrivo per un autentico rispetto dei produttori e dei consumatori. Ma ciò che l'Italia si attende è che questa norma diventi scelta condivisa anche in sede europea".



Primo Piano

Tartufo bianco: ottime previsioni, 1.500 euro/kg

Come ogni anno prende il via la stagione di uno dei "tesori" d'Italia, il tartufo bianco. WineNews ha raccolto i primi dati di questo avvio di raccolta, le prime stime e andamento dei prezzi, sebbene il "re" dei tuberi sia così sensibile alle variabili climatiche, da subire variazioni continue. Le testimonianze ci offrono il panorama iniziale delle aree più vocate al tartufo bianco: Langhe, Toscana, Umbria, Marche. La voce è unanime: previsioni ottime, grazie alle piogge di metà estate che hanno favorito la crescita dei tuberi, ed al successivo periodo di sole che ha permesso una perfetta maturazione. "I primi tartufi raccolti mostrano una buona qualità, anche se non sono ancora ben maturi", dice Giancarlo Picchiarelli, presidente nazionale delle Città del Tartufo, "con prezzi che, al momento, rimangono contenuti, circa 700-800 euro al kg. Ma si arriverà almeno alla cifra di 1.000 euro". Tra le prime zone ad effettuare la raccolta ci sarà Alba, dove, come afferma il tartufaio "doc" Ermanno Scaglione, "ancora non si trovano tartufi di altissima qualità, ma ci sono tutte le condizioni per un'ottima stagione, soprattutto dal punto di vista quantitativo. Anche la qualità dovrebbe essere buona, a vantaggio del rapporto qualità/prezzo, con picchi massimi di 350 euro all'etto". Anche la borsa nazionale del tartufo in questo momento parla di prezzi attestati tra i 1.700 e i 1.800 euro al kg. Gianfranco Berni, presidente dell'Associazione Tartufai Senesi di San Giovanni d'Asso (Siena), prevede più quantità e più qualità: a causa del primo fattore, unito alla concorrenza dei tuberi di importazione (di bassa qualità e spesso non maturi) i prezzi dovrebbero risultare inferiori a quelli del 2009, quando i tartufi migliori sono stati battuti a 2.000 euro al kg. È attesa una grande annata anche dall'Associazione dei Tartufai di San Miniato (Pisa), anche perché il loro territorio, affermano, garantisce una qualità costante ed elevata. Dal ristorante-enoteca "Spiritodivino" di Montefalco (Perugia) arriva la voce del tartufo umbro: anche qui prospettive rosee, e prezzi che dovrebbero oscillare tra i 900 ed i 1.300 euro al kg. Da Acquafredda, nelle Marche, non si sbilanciano: troppo presto per fare previsioni.

Focus

Green economy, agroalimentare e ambiente: gli agronomi in congresso discutono del futuro della loro professione

Essere agronomi, oggi, significa avere a che fare con la "green economy", con la tutela dell'ambiente e la valorizzazione dell'agro-alimentare italiano: sarà per questo che la professione gode di grande "appeal" tra i giovani. Tra gli oltre 21.000 appartenenti all'Albo dei Dottori Agronomi e Forestali, il 75% ha meno di 45 anni, e, negli ultimi 10 anni, si è avuta una crescita del 50% di iscritti. Gli agronomi italiani sono riuniti in congresso a Reggio Emilia da oggi al 25 settembre per tracciare le future linee-guida della loro professione, la cui importanza è stata ribadita anche da Luca Cordero di Montezemolo. Il presidente della Ferrari è intervenuto alla consegna del premio intitolato al padre Massimo, presidente del Consiglio dell'ordine nazionale dei dottori agronomi e forestali (Conaf) per due mandati. "La vostra - ha detto Montezemolo - è la professione del futuro, con un ruolo fondamentale nell'agricoltura che deve diventare moderna e che si evolve".



Wine & Food

Stop all'Iva sui finanziamenti europei di agricoltura e pesca

Con l'approvazione ieri in Senato della norma che esclude l'applicazione della detrazione Iva sui finanziamenti alle regioni del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e del Fondo europeo per la pesca, le risorse cresceranno del 20%. La nuova norma, che equipara il trattamento Iva dei fondi agricoli a quello degli altri fondi strutturali Ue, darà la possibilità alle imprese di poter contare su maggiori finanziamenti. Soddisfazione anche da parte del Ministro Galan, cosciente del fatto che questa norma favorirà un'accelerazione della spesa dei programmi nazionali finanziati con Feasr e Fep.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il "Montepulciano d'Abruzzo eroico". La viticoltura di montagna a Popoli (Pescara), nel Parco della Maiella, caratterizzata da importanti sbalzi termici che portano profumi,

acidità e longevità in un vino storico, presente qui da secoli. Le parole di Leonardo Pizzolo, patron di Vallereale, e di Luciana Biondo, agronoma dell'azienda.

