

La News



Il "Sapere di vino" di Tachis

Ci crede, Giacomo Tachis (nella foto), al vino italiano, tanto da scrivere, in quarta di copertina del suo ultimo libro: "Il futuro dell'enologia sarà quello di esaltare la bevanda di Bacco in uno dei contesti più cari alla vite per clima, tradizione e storia: il nostro paese". Tachis, uno dei più grandi enologi italiani di sempre e "padre" del Sassicaia, raccoglie nella sua ultima opera, "Sapere di vino", la sua "enosofia" guardando ad un futuro che prescindendo dalle mode e da luoghi comuni che "beatificano" la barrique o l'utilizzo dei trattamenti chimici. La presentazione l'11 ottobre, nella cornice prestigiosa dell'Accademia dei Georgofili a Firenze, luogo simbolo dell'agricoltura italiana.



Il sassolino di Galan? I media

Perché una news come l'approvazione di una legge a favore di agricoltori e consumatori, sull'etichettatura non interessa? Se lo chiede Galan a Sky Tg24. In fondo è, per lui, "la notizia più importante, che purtroppo ho letto su un solo quotidiano, per cui potremmo sapere finalmente quello che mangiamo con il dovere di scrivere in etichetta componenti, provenienza e origine dei prodotti". Ha ragione il Ministro, soprattutto perché è una questione che "nel nostro mondo" tiene banco da tanto e sulla quale tutti hanno da dire la loro. E poi? "L'importante è quello che si fa in un posto, non è certo occupare una poltrona...", vedi la diatriba politica per il Ministero, che, sì, di spazio ne ha.

Cronaca

Non di soli autoctoni, vive l'Italia del vino

Quattro grandi regioni per quattro grandi produttori italiani: è di scena "Terra da Cabernet", l'8 ottobre, a Roma (Palazzo Taverna), con la partecipazione di Lupicaia (Castello del Terriccio), Montevetrano, Tasca d'Almerita e San Leonardo. Poi conferenza del professor Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, sulla storia del Cabernet ed il suo adattamento al nostro Paese. Il ricavato a "Wine For Life" della Comunità di Sant'Egidio.



Primo Piano

Nasce il "Piatto dell'Unità a Tavola": una zuppa fatta con specialità da ogni regione.

C'è chi dice che Cavour fece l'Italia, ma non riuscì a fare gli italiani, come gli aveva chiesto D'Azeglio. Divisi su tutto, persino "l'un contro l'altro armati", una sola cosa, forse, ci fa uguali: sedersi, a pranzo, davanti ad un piatto di pasta. Prima dell'Unità d'Italia, infatti, esistevano soltanto piatti tipici regionali, che rimanevano chiusi e confinati nei rispettivi territori. Con l'Unità delle nostre regioni, abbiamo unito anche il gusto.

La cultura gastronomica italiana oggi va dalla polenta con i funghi alla pasta con il pesce, dalle trenette al pesto al risotto allo zafferano, dalle tagliatelle al ragù alla zuppa di verdure ... piatti nati, magari, in una regione precisa, ma oggi, ormai, "nazionali". Per questo "I Primi d'Italia", la rassegna gastronomica di Foligno (Perugia), dedicata ai primi piatti, giunta all'edizione n. 12 (23 - 26 settembre), vuole celebrare, anche lei, i 150 anni dell'Unità d'Italia.

Ecco allora il "Piatto dell'Unità a Tavola": l'idea degli chef è ricaduta su una zuppa molto particolare. Sventi ingredienti, uno per ogni regione dello Stivale, dagli ortaggi d'eccellenza a materie singolari e sorprendenti, come lo zafferano, il pistacchio e la grappa. Davvero insolite le "materie prime" scelte per questa creazione, e ancor più insolito il loro "sposalizio": Lardo d'Arnad valdostano, riso piemontese, Grana lombardo, speck trentino, basilico ligure. E ancora radicchio dal Veneto, zafferano dalla Sardegna, il sale di Cervia a rappresentare l'Emilia Romagna, la pancetta portabandiera della Toscana, i pistacchi di Sicilia e le migliori specialità delle altre regioni. E poi l'ingrediente più curioso: la grappa della friulana Distilleria Domenis. Una "Zuppa d'Italia" davvero particolare ... e c'è da scommettere che unirà anche nell'apprezzamento.

Focus

Tra stralci e rinvii, il ddl sull'etichettatura si avvia al round finale

Tra stralci e rinvii, il disegno di legge sulla competitività del settore agroalimentare, con le disposizioni relative all'etichettatura dei prodotti alimentari, riproverà per la terza volta ad ottenere il via libera alla Camera, il 28 settembre. La Commissione Agricoltura ha licenziato un testo stralciato di tutti gli articoli che prevedevano voci di spesa, come le agevolazioni previdenziali per le aree svantaggiate, il sostegno per il settore bieticolo-saccarifero e il riordino delle agroenergie. Restano le parti riguardanti il rafforzamento dei controlli per le frodi alimentari, attribuite soprattutto alle Regioni, nonché l'inasprimento del sistema sanzionatorio, in particolare per Dop e Igp, e l'obbligo di indicazione dell'origine e dell'eventuale presenza di Ogm in etichetta, "salvate" dalla Commissione anche in vista della Pac e per il quadro normativo comunitario in evoluzione. E se Coldiretti apprezza "lo sforzo di trasparenza", a deludere la Cia, lo stralcio di tutte le norme sulla competitività, e Confagricoltura punta il dito: "guai a trasformare un prodotto in una medicina".



Wine & Food

Dal pomodoro alla passata, i prezzi crescono del 1.733%

Dal pomodoro alla passata, il prezzo rincara di quasi 20 volte (+1.733%), con l'ortaggio in "caduta libera" fino a 5 centesimi al kg (-29% sul 2009): è la cifra che viene pagata agli agricoltori del Sud Italia. La denuncia è della Coldiretti, che ha scelto proprio il pomodoro come simbolo del sit-in anti-speculazione ieri all'Antitrust a Roma. "Tra ritardi, rinvii, "ricatti" commerciali, clausole vessatorie ed operatori senza scrupoli, i produttori sono costretti ad accettare prezzi vicini a quelli dei pomodori cinesi, nonostante una produzione, nel 2010, contenuta del 10% e di ottima qualità".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Segnali di ripresa per l'export del vino nel primo semestre 2010, con una crescita che ha sfiorato l'8% in valore ed il 6% in volumi. I mercati che "volano"? Su tutti Canada e Usa,

dove le denominazioni toscane hanno registrato un +40%, soprattutto nella ristorazione di qualità. Parla Stefano Raimondi, responsabile del settore vini dell'Ice.

