

## La News



## La tendenza dei "gourmand del salume": prenotarsi un maiale

Siamo sotto la festività di San Martino, e allora ... sotto con il maiale! La nuova tendenza è prenotare direttamente il maiale in stalla, o magari tramite internet, per garantirsi salsicce, prosciutti e salami freschi e genuini. Ma è anche un modo per riscoprire prodotti di una tradizione "lontana" e un po' dimenticata, come il "sanguinaccio", i "ciccioi" o lo "strolghino", perché da sempre, nelle nostre campagne, è il maiale il "principe" indiscusso. Tanto che, a Bologna, il 13 novembre, sarà di scena il "Gran Galà del maiale", nel tradizionale "capodanno" dell'agricoltura.



## SMS Censimento off line

Eh, già, la tecnologia semplifica la vita. Perciò, quando l'Istat ha deciso che, quest'anno, il censimento agricolo si poteva fare on line, ci sembrava di aver visto una finestra su un radioso futuro. Poco importa se i dati necessari, come ha detto Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc, sono già contenuti nei registri aziendali delle Regioni: l'idea di abbandonare le carte per un click ci entusiasma. E accettiamo anche di dover inserire tre password per accedere al questionario, pronti a scambiare questa perdita di tempo per garanzia di sicurezza. Accade, però, che la semplificazione tecnologica si sgonfi come un palloncino bucato, quando, dal 5 novembre, per alcuni giorni, la pagina del questionario va in blocco. Per i troppi accessi.

## Cronaca

### A Merano l'orso in padella scatena gli animalisti

Quando l'abbinamento cibo-vino fa scattare la protesta degli animalisti: è successo al "Merano Wine Festival", dove lo chef sloveno Tomaz Kavic ha proposto una ricetta a base di carne di orso, una sorta di goulasch con spezie ed erbe cotte per 6-7 ore. Secondo il "Corriere dell'Alto Adige", chi ha assaggiato il piatto lo ha definito "delizioso, simile al cinghiale". Immediata la protesta della Lav: "verificheremo se la cosa sia legale", ha detto la presidente Ester Valzolger.



## Primo Piano

### Per sostenere il futuro del vino italiano, un indice di competitività, nello studio "Tendenze e prospettive della filiera vitivinicola", by Banca MPS

La tendenza al recupero dei "future" che fa ben sperare per l'andamento dei prezzi dei vini italiani, la particolare attenzione ai canali distributivi, la ripresa dei consumi all'estero e la crescita dell'export, la nuova collocazione dei mercati dei Paesi emergenti, ma anche la crescita della concorrenza dei Paesi extraeuropei, con conseguente erosione delle quote di mercato per i Paesi produttori tradizionali. E, ancora, la valenza strategica della promozione e della commercializzazione, del marketing e, soprattutto, dei valori materiali e immateriali che il vino porta con sé, e che trasmette alle filiere correlate. Di tutto questo si parlerà il 12 novembre, a Siena, nello studio "Tendenze e prospettive della filiera vitivinicola", realizzato dall'Area Research della Banca Monte dei Paschi di Siena. A caratterizzare questo nuovo "step" analitico, anche la costruzione di un vero e proprio nuovo strumento finanziario per la filiera del vino italiana: uno specifico "indice di competitività", l'indice Bmps, riservato alle denominazioni italiane. Ancora una volta si pone l'accento sulla centralità del vino e del suo indotto nella filiera agroalimentare dell'economia italiana, tanto da rappresentare un vero e proprio "volano" dell'export nazionale. Lo studio mette in evidenza anche la necessità del sostegno al comparto e, più in generale, all'intera filiera agroalimentare da parte del sistema bancario, in termini di finanziamenti tradizionali ma anche tramite l'offerta di prodotti più innovativi che accompagnino gli imprenditori lungo tutte le varie fasi produttive. Insomma, il vino conferma le ottime prospettive di crescita, ma bisogna spingere sui tasti giusti, che sono, principalmente, quelli di un export "intelligente", dotato di strumenti efficaci che lo rendano sempre più competitivo.

## Focus

### Danni per il maltempo, cifre da capogiro

Non c'è tregua per l'agricoltura italiana: da nord a sud, le piogge hanno messo in ginocchio il comparto. Danni si registrano in Friuli, Campania, Calabria e Toscana, ma è il Veneto a subire le maggiori devastazioni per gli allagamenti. La stima complessiva, ma provvisoria, è impressionante: la più "rosea" parla di 250 milioni, la più "nera" di 1 miliardo, con uno stanziamento, da parte del Governo, di 20 milioni di euro. A questa "contabilità", va aggiunta quella di 300.000 capi di bestiame morti, poi andranno sommati i danni a magazzini, cantine e macchinari. E gli effetti saranno prolungati: basti pensare alla distruzione dei vigneti e al tempo necessario per la messa a regime dei nuovi: al momento, nella sola zona del Soave, oggi visitata dal Presidente del Consiglio, Silvio Berlusconi, dal Ministro delle Riforme Umberto Bossi e dal Governatore del Veneto, Luca Zaia, 500 ettari di vigneti sono stati danneggiati, per un danno di 7 milioni di euro. Ma calcolando il "fattore rischio", con 5.581 comuni soggetti a frane o alluvioni, e con un territorio, pari a 2 volte la Lombardia, sottratto all'agricoltura e selvaggiamente urbanizzato, con un grave dissesto idrogeologico, il "conto" sale vertiginosamente.



## Wine & Food

### San Martino: è festa negli orti per le scuole di Slow Food

Studenti e insegnanti, genitori, nonni, cuochi e produttori, tutti in festa il giorno dell'estate di San Martino, mettendo a riposo l'orto coltivato nell'anno: l'11 novembre è la Festa Nazionale dell'Orto in Condotta, negli oltre 300 orti creati in Italia da Slow Food per le scuole. Il protagonista sarà il miele, che i bambini assaggeranno alla cieca nel "Gioco del Piacere sul Miele" eleggendo il loro preferito. E poi, nelle Condotte, incontri con apicoltori, laboratori e ricette al miele, per creare un ricettario per il Terra Madre Day (10 dicembre), la festa del cibo locale. Info: www.slowfood.it.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I cuochi come difensori della biodiversità alimentare: per questo Slow Food ha promosso l'alleanza tra i campi e la cucina, tra i Presidi e i migliori chef. La nuova tendenza dei

grandi chef è quella di creare sulla base di eccellenze a rischio di estinzione. A WineNews, il pensiero di Marco Bolasco, direttore editoriale di Slow Food.

