

La News



La Popolare di Vicenza (Zonin) in Veronafiere?

Più banche (dopo Fondazione Cariverona, Banco Popolare, Intesa Sanpaolo, Bcc Banca Veronese) in Veronafiere (ovvero Vinitaly), che, così, rilancia il suo ruolo a livello di territorio e consolida il suo potenziale economico-finanziario internazionale. Potrebbe essere l'importante risultato del probabile impegno della Popolare di Vicenza (al vertice c'è Gianni Zonin) in Fiera di Verona. La quota sarà del 12% (valore 19 milioni di euro); il Comune (guidato dal leghista Tosi), che ne è proprietario, e possiede il 54,8%, non perderà, comunque, il suo "peso specifico".



SMS Anche l'Italia agricola non è fatta per i giovani

Non c'è dubbio: l'Italia non è un Paese per i giovani. E questo vale anche in un settore produttivo come quello dell'agricoltura. Solo un giovane su tre, che ha scelto per il suo futuro l'attività agricola, riesce infatti a fare impresa. Le cause di questo dato deludente? Burocrazia, ostacoli fiscali, costi opprimenti, mancanza di agevolazioni per l'acquisto della terra e per il subentro in azienda, credito oneroso, nessuna spinta al ricambio generazionale. In altre parole, l'Italia è un Paese incapace ormai di garantire ai propri cittadini uno dei diritti più semplici: coltivare la terra dove sono nati, magari per produrre le migliori eccellenze che il mondo ci riconosce.

Cronaca

Il whisky più caro? Il "Macallan in Laliqre Cire Perdue"

È il "Macallan in Laliqre Cire Perdue" il whisky più caro mai battuto in un'asta. Il primato è stato raggiunto ieri da Sotheby's, a New York, dove il pregiato liquore, distillato tra il 1942 ed il 1946, ha raggiunto i 460.000 dollari. A far lievitare il prezzo, anche la speciale bottiglia che contiene il "Macallan", la "Cire Perdue" di Laliqre. Il ricavato è stato devoluto alla "Charity Water", un'organizzazione no profit che si occupa di fornire acqua pulita alle nazioni in via di sviluppo.



Primo Piano

La Dieta Mediterranea è patrimonio immateriale dell'Umanità. Una "vittoria" dell'agroalimentare made in Italy che fa felici le organizzazioni agricole

Ce l'abbiamo fatta: la Dieta Mediterranea è la prima pratica alimentare a far parte del Patrimonio immateriale e culturale dell'Umanità, come anticipato ieri da WineNews. Passando dalla "bocciatura" del 2009, dal "colpo di scena" della Grecia - alleata dell'Italia, insieme a Spagna e Marocco, nel sostenere la candidatura - che, nella giornata della pronunciazione, ha cambiato idea, sostenendo l'inesistenza della Dieta Mediterranea, dall'opposizione di alcuni Paesi e dai malumori suscitati da festeggiamenti anticipati bacchettati anche dal Ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan, la Commissione dell'Unesco, riunita a Nairobi, in Kenia, ha dato il definitivo "placet". Soddisfatto lo stesso Galan, che ha posto l'attenzione sul riconoscimento alla civiltà agraria, "vivente e vincente" in tutto il bacino del Mediterraneo. Per Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura Ue, il riconoscimento dell'Unesco è una leva per valorizzare una delle più importanti risorse dei Paesi del Mediterraneo, in termini di sostenibilità e per l'incidenza economica e culturale che riveste il cibo nell'intera regione. E le organizzazioni di categoria? Per Confagricoltura "è un traguardo di inestimabile valore per la nostra agricoltura e le sue produzioni di qualità", che, dice Coldiretti, muovono un giro d'affari, ogni anno, di 200 miliardi di euro. Per il presidente di Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, Giuseppe Politi, "è stato premiato il lavoro di agricoltori che si sono sacrificati per dare prodotti che, oggi, rappresentano un bene che va tutelato e valorizzato. Si riconoscono le peculiarità di un'alimentazione salubre, si rilanciano i consumi e, nello stesso tempo, si valorizza la nostra agricoltura tipica, dove il 50% della produzione riguarda cereali, vino, ortofrutta e olio d'oliva".

Focus

Dieta Mediterranea: gli opinion leader Paolini e Granello dicono che ...

Le organizzazioni festeggiano, Coldiretti ha organizzato la maxi-spaghettata in Campidoglio, ma le opinioni, nel mondo enogastronomico, sul riconoscimento della Dieta Mediterranea come Patrimonio dell'Umanità, si dividono. "Chi oggi esulta di questo "grande risultato" conferito dall'Unesco, forse non si rende conto che lo stesso risultato è stato ottenuto dalla gastronomia francese, che adesso sarà ancora più forte nel mercato internazionale, mentre l'Italia si ritrova a spartire questo "successo" con altri tre Paesi, senza dimenticare la scarsissima incisività della promozione del made in Italy nel mondo". Davide Paolini, il "gastronauta" de "Il Sole 24 Ore", non crede molto agli effetti benefici che il riconoscimento Unesco alla Dieta Mediterranea, dovrebbe portare. Di diverso avviso è Licia Granello, firma enogastronomica di "La Repubblica", che considera il riconoscimento come "un fatto positivo, perché nella percezione comune la Dieta Mediterranea è indissolubilmente legata all'Italia, alla sua tradizione alimentare ed a prodotti come pasta, olio e basilico".



Wine & Food

"Top 100" Wine Spectator: countdown finale. L'Italia sul podio?

Forse l'Italia in uno dei tre gradini del podio della "Top 100" di Wine Spectator? Una probabilità piuttosto possibile visto che, ad oggi, fra i primi 10 vini scelti dalla prestigiosa rivista a stelle e strisce c'è soltanto un italiano, il Flaccianello della chiantigiana Fontodi, nella piazza n. 8. Per oggi, nella posizione n. 5 il Cabernet Sauvignon 2007 di Altamura e subito sotto al podio il Cabernet Sauvignon Revana 2007 di St. Helena. Si tratta di 2 vini californiani, che confermano la tendenza "patriottica" di Wine Spectator, iniziata, in modo evidente, nel 2009.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dall'indagine Ismea sulle produzioni Dop e Igp e su consumi, fatturato ed export, emerge che l'80% del giro d'affari è legato a una decina di grandi marchi, gli stessi che varcano i

confini nazionali: Fabio Del Bravo, coordinatore Area Mercati Ismea, spiega ai microfoni di WineNews lo stato dell'arte dei 213 prodotti italiani Dop e Igp.

