

La News



Champagne sovietico, il ritorno

Torna il gusto vintage dello "Champagne sovietico" (così ribattezzato quando era prodotto nella Russia del Socialismo Reale) non solo in Russia. Per Capodanno a Miami Beach, in Florida, la popolosa comunità russa branderà con bollicine con marchio ex Urss. Insomma, l'ultima tendenza fra i russi benestanti è un salto nel passato, rigorosamente millesimato. I produttori pensavano di cancellare il marchio e sostituirlo con Champagne russo, ma si sono dovuti ricredere: la scelta aveva portato ad un calo della domanda di oltre quattro volte e le case sono corse ai ripari. Tornati all'etichetta sovietica, nella sola Federazione Russa il numero di produttori è raddoppiato ...



SMS "L'improvvido disinteresse"
Dopo il Papa e le tante voci dell'agricoltura e non solo, a richiamare l'attenzione sull'"improvvido disinteresse" in Italia per il settore, ecco un altro parere autorevole, che riportiamo perché non resti, appunto, inascoltato. Per Franco Scaramuzzi, presidente dell'Accademia dei Georgofili, "sottovalutata e trascurata" dal Dopoguerra, "travisandone i molteplici ruoli svolti per millenni, tuttora vitali per la sopravvivenza dell' homo sapiens", è "il concetto stesso di agricoltura ad essere deviato, da attività imprenditoriale produttiva a prevalente funzione di semplice tutela ambientale". E, invece, parlare di "nuova agricoltura si può" e, soprattutto, "per mantenere la presenza continua sui campi dei giovani, si deve provvedere ad adeguarne i redditi a quelli di altre attività, più remunerative ed allettanti".

Cronaca

Progetto "Nutrikids", Nestlé: migliora la tavola dei più piccoli

Le famiglie sembrano aver ormai acquisito l'importanza di iniziare la giornata con la prima colazione (90%), anche se ancora il 20% dei bambini non la fa in modo completo. E' la fotografia scattata da Nestlé nel progetto di educazione alimentare "Nutrikids - I segreti degli alimenti". Un'attenzione all'alimentazione testimoniata anche dal far fare ai figli i 5 pasti ideali al giorno (83%), 3 principali e 2 spuntini, e, massimo, solo 1 pasto veloce a settimana (71%).



Primo Piano

Bollicine italiane, 2010 da record: export a +21%. E il Trentodoc non fa eccezione: vendite su del 15% per gli spumanti del Trentino

La fine dell'anno potrebbe portare un grosso sorriso agli spumanti italiani: se nei primi 8 mesi del 2010 l'export è cresciuto del 21%, Natale e Capodanno non possono che migliorare il risultato. E il Trentodoc, punta d'eccellenza dell'enologia trentina, non fa eccezione, con un +15% delle vendite sul 2009. Ecco i numeri che incoraggiano i produttori del Trentino a guardare avanti con ottimismo, alla vigilia di "Bollicine su Trento" (25 novembre - 13 dicembre). Per Fausto Peratoner, presidente del Trentodoc e direttore di Cesarini Sforza, "nel 2010 si registra una ripresa sia dei grandi marchi che delle piccole cantine, sia nel mercato interno che in quelli esteri, con un successo anche a livello di immagine. Un elemento che ha stimolato l'idea di passare alla Docg, dando un segnale preciso della nostra continua ricerca dell'eccellenza". Ottimista anche Luciano Rappo (Cavit): "stiamo andando bene e cresciamo anche in Italia, perché il Trentodoc ha saputo farsi conoscere. E l'estero ormai ci considera una alternativa più che valida agli spumanti tedeschi e a determinati prodotti francesi". Per Matteo Lunelli, vicepresidente di Ferrari, "la situazione sta evolvendo positivamente. Il Natale in arrivo indica certamente segnali di ripresa sul 2009. In generale, è più vivace l'estero, dove avremo una crescita a due cifre, mentre, in Italia, sarà sotto il 10%. Tra i mercati con le migliori performance Usa, Russia e Germania". E, per celebrare questi risultati, arriva proprio "Bollicine su Trento" (info: www.trentodoc.it), con degustazioni, approfondimenti e seminari: di scena i "Dialoghi sulle bollicine", con nomi prestigiosi delle guide nazionali del wine & food e, fra le tante iniziative, una esclusiva degustazione con gli "Introvabili", grandi riserve di Trentodoc non più in commercio.

Focus

Quando il tartufo è bipartisan ...

In tempi in cui destra e sinistra sono più divise che mai, a far da paciere ci pensa il tartufo: per difenderlo dalle frodi e far emergere il commercio "sommerso", arriva un'iniziativa bipartisan di Pdl e Pd: l'istituzione di un registro del tartufo, in cui siano specificate, nei vari passaggi di filiera, quantità, qualità e tipologia. Non solo: due iniziative pressoché identiche, una a firma del Pd e l'altra del Pdl, propongono una tassa sul tartufo, ma con sgravi del 50% sul reddito, per le spese di manutenzione delle tartufaie e per i cani. E, in un 2010 che promette affari d'oro, vista l'abbondanza di prodotto nonostante quotazioni in calo (il bianco di San Miniato, per esempio, viaggia sui 1.000/1.500 euro al chilo, contro i 1.700 del 2009), è in arrivo uno degli appuntamenti più attesi dai gourmand: il 27 novembre al ristorante "La Pergola" di Roma, e in collegamento con Londra e Macao (Cina), è di scena "l'Asta Internazionale del Tartufo Italiano", con personaggi come Massimo Giletti, Patti Pravo, Lamberto Sposini, Antonella Clerici, Eleonora Daniele e i Pooh che aiuteranno ad innalzare la cifra del maxi tartufo della serata (nel 2009, 250.000 euro per uno da 900 grammi), il cui ricavato andrà tutto in beneficenza.



Wine & Food

Dieta mediterranea, "cui prodest"? Parola al professor Montanari

"Un'operazione che fatica a comprendere da un punto di vista storico e culturale". Così il professor Massimo Montanari, tra i massimi esperti di storia dell'alimentazione, spiega a www.winenews.it le sue perplessità sulla "dieta mediterranea" patrimonio Unesco. "È un'espressione che dice tutto e niente. Va bene se intendiamo uno stile di vita, che molte popolazioni dell'area mediterranea condividono. Ma se focalizziamo sul cibo, dal punto di vista tecnico, le "diete" sono tante e molto diverse. E non capisco come l'Italia, che ha una forte identità individuale, possa beneficiarne insieme ad altri Paesi ..."

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Riconvertire le terre confiscate alla mafia all'agricoltura è la via da seguire, per il valore culturale di un ritorno alla terra nella sua vocazione prima e naturale, e per il valore

funzionale, contro l'erosione delle terre e la speculazione". Ai microfoni di WineNews, il noto giurista Stefano Rodotà, parla di mafia, terra e ... gastronomia.

