

La News



La notte italiana? Sempre più corta e meno "alcolica"

L'aperitivo rimane un must per i giovani italiani, che sono però sempre meno "tiratardi" e bevitori di alcolici. Per via della crisi, ma anche dell'etilometro. Ecco lo studio "Come cambia la notte: i giovani ed il mondo dell'intrattenimento" di Gfk Eurisko per Silb - Fipe, di scena oggi a Roma. E se al Centro-Nord l'aperitivo è accompagnato da cibo vero e proprio, mentre nel Nord-Est e al Sud resistono gli stuzzichini più tradizionali, ovunque la nottata finisce prima, e si beve meno: "solo" il 43% degli italiani dai 18 ai 64 anni ha frequentato almeno un locale nell'ultimo mese.



SMS

Se la zappa fa bene ...

Me lo immagino mio nonno, stasera, quando gli dirò che secondo uno studio dell'Università olandese di Wageningen, diffuso da Coldiretti, "zappare fa bene alla salute degli anziani". Non posso riportare gli impropri che dirà, lui che il contadino l'ha fatto davvero ... La campagna vera, l'agricoltura vera, non è solo un "buen retiro", vita all'aria aperta "che fa bene alla salute" e poesia bucolica. È anche mani callose e sporche, mal di schiena perché la terra è bassa, e sacrificio di chi, ogni giorno, sotto il sole o con il freddo, in campagna ci lavora per vivere, per fare impresa e creare ricchezza e occupazione. Non sviliamone il lavoro con dichiarazioni a dir poco folkloristiche, soprattutto in un momento così difficile per il settore, con tante imprese a rischio chiusura ...

Federico Pizzinelli

Cronaca

Le feste aiutano l'agricoltura

Se è vero che il regalo più gettonato del Natale 2010 sarà quello gastronomico, tutte le festività di fine anno daranno un po' di sostegno all'agricoltura italiana, che sta vivendo uno dei momenti più duri della sua storia. Lo dice la Cia (Confederazione Italiana Agricoltori), sui dati Concommercio. Secondo la Cia ogni famiglia per cenoni e pranzi spenderà 225 euro, in leggero aumento sul 2009 sia per quantità (+0,3%) che valore (+1%), per una spesa totale che supererà i 3,5 miliardi di euro.



Primo Piano

Come sarà l'annata 2010? Finalmente si valuta con il vino "finito", non dal "sentiment" di vendemmia. E da Nord a Sud è buona per acidità e profumo ...

Con il vino della vendemmia 2010 che ha completato il suo primo ciclo critico di vita, tra fermentazione e tutto il resto, e che si prepara ad invecchiare in botte o ad essere imbottigliato, è tempo di valutazioni concrete su come sarà questo ultimo millesimo, dopo aver assaggiato il vino, e non più dai "sentiment" di vendemmia. E a sentire alcuni dei più importanti produttori italiani, si tratta di un'annata di buona acidità, importante componente ben presente sia nei rossi che nei bianchi. Ottimo anche il bagaglio aromatico, con profumi ben a fuoco e intensi. Insomma, un 2010 capace anche di regalare, in qualche caso, vini eccellenti. Ernesto Abbona, della storica cantina piemontese Marchesi di Barolo, spiega: "il Moscato è decisamente interessante, come il Dolcetto. In generale, Barbera e Nebbiolo, sono stati capaci di sorprendere, specialmente dal punto di vista aromatico. L'impressione è sicuramente buona". Così come in Toscana: "mi sembra che sia migliore del 2009 - spiega Luca Francioni, enologo di Rocca delle Macie - e le potenzialità ci sono tutte, specialmente per i vitigni a bacca rossa e i Sangiovese da invecchiamento. Buona la struttura, anche se manca la grassezza che ha contraddistinto più di qualche annata del passato". Gli fa eco Rudy Buratti, enologo della Castello Banfi, che spiega: "il Sangiovese esprime complessità nei profumi ed eleganza nella sua trama tannica, con vini capaci di invecchiare bene". Anche in Sicilia, il giudizio sull'annata trova concorde Antonio Rallo, guida, insieme alla sorella Josè, della griffe Donnafugata: "è un'annata molto interessante, capace di restituirci vini bianchi di bella finezza aromatica e freschezza, rossi equilibrati e un Passito di Pantelleria particolarmente ricco e complesso".

Focus

Ue, ecco la "Carta dei diritti delle api"

Un giorno storico per le api, protagoniste al Parlamento Europeo a Bruxelles, che oggi ha votato un'importante Risoluzione, riconoscendo che "l'apicoltura fornisce un servizio pubblico di valore ambientale e strategico per la società, è un modello di produzione sostenibile nel contesto rurale, pregevole esempio di occupazione verde per la conservazione di biodiversità ed equilibrio ecologico. La produzione agricola necessita del servizio d'impollinazione. Le drammatiche difficoltà e perdite che il settore vive nel mondo sono causate da una sinergia di fattori: malattie delle api, indebolimento del loro sistema immunitario, cambio climatico, modificazioni d'uso del suolo e aumento delle monocolture che determinano mancanza di risorse mellifere per le api, uso di prodotti fitosanitari e tecniche agricole non sostenibili. Con il rischio che l'Apis mellifera divenga specie in via di estinzione". Una Risoluzione che è una "Carta dei diritti delle api", sottolinea il presidente Unaapi-Unione Nazionale Apicoltori Italiani, Francesco Panella, e dalla quale scaturiscono, ora, indicazioni operative per la Commissione Ue per il futuro dell'apicoltura europea.



Wine & Food

Natale, sotto l'albero wine & food (più di abiti e libri) e solidarietà

Natale di vino e sapori tipici sotto l'albero: il regalo alimentare si conferma il più gettonato dagli italiani, tanto che lo sceglie il 66,2% (più di vestiti e libri, dal 62%) acquistandolo soprattutto al supermercato. A dirlo un'indagine di Concommercio. Il vino? Sarà il dono prediletto dal 47,6% delle persone. Una tendenza che, secondo Coldiretti, smuoverà 2 miliardi di euro. E tra le tante idee, per chi pensa al gusto, ma anche alla solidarietà, ci sono anche i "Panieri dei Sapori della legalità", i cesti con vini e altri prodotti di Libera Terra, la cooperativa di Don Ciotti che si occupa delle terre confiscate alla mafia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La critica enogastronomica? Lo stato dell'arte nelle parole di chi ne ha vissuto pressoché tutte le stagioni. Parola a Daniele Cernilli, tra gli opinion leader del settore. "Oggi c'è

la proliferazione dei wine blog, che è un bene, anche se comporta tutti i rischi della "rete", ovvero il massimo dell'informazione che diventa nessuna informazione" ...

