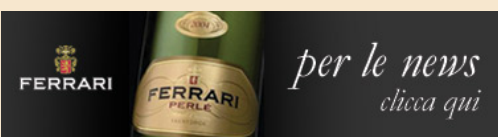


La News



La fragola è nuda ... fino al Dna

Prima fu il codice genetico della vite. Poi fu la volta di quello del melo. Ora l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Iasma) ha partecipato - unico istituto italiano - al progetto che ha portato alla decodifica del genoma di un'altra pianta da frutto, la fragola, anzi, più esattamente della fragolina di bosco, nella varietà "Hawaii 4". A cosa porterà la scoperta? I tempi del miglioramento genetico convenzionale saranno velocizzati per ottenere piante in grado di produrre frutti più salubri e gustosi, che si difendono da sole dalle malattie e dagli insetti, riducendo gli interventi agronomici in campagna e realizzando una frutticoltura più sostenibile. Info: www.iasma.it.



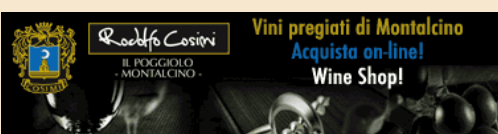
In alto i calici

Eccoci di nuovo qui, dopo il Natale, ancora a darvi notizie, ancora a farvi da compagni di viaggio nell'enogastronomia. Niente ferie, niente ponti e niente pause. Vogliamo continuare a farvi sapere ciò che c'è da sapere, novità, tendenze e fenomeni del wine & food. Anche nelle feste natalizie, tradizionalmente le più "gourmand", quelle del lungo rito dello stare a tavola. E allora stiamoci, a tavola. Godiamoci questi giorni, che termineranno il 6 gennaio, e poco importa che vi si veda l'Epifania cristiana o la rinascita pagana del sole: ciò che importa è l'effetto del rito. E vino e cibo sono parte di questo rito, al di là del simbolismo: sono il cemento caldo dello stare insieme. In alto i calici, allora: che vi possiate ancora ritrovare davanti ad un buon piatto e ad un buon bicchiere.

Cronaca

Bye bye Australia: Constellation Brands punta sulla California

Constellation Brands, colosso della produzione di vini nel mondo, "saluta" tutte le imprese vinicole di Australia, Sud Africa e Gran Bretagna del proprio gruppo, per venderle alla Champ Private Equity. La multinazionale delle bevande alcoliche, dopo aver vissuto un periodo di grandi difficoltà con il gruppo Constellation Wines Australia & Europe, ha deciso di puntare esclusivamente su California, Canada e Nuova Zelanda.



Primo Piano

Un Natale da leccarsi i baffi. Enogastronomia e territorio le parole chiave delle festività 2010

Anche questo Natale si è consumato. "Consumato" è proprio la parola giusta, visto che il rito laico si celebra a tavola, mangiando. I prodotti enogastronomici immolati su questo altare domestico e saporito, tra cenoni della vigilia e pranzi di Natale, sono costati agli italiani 2,8 miliardi di euro, secondo le stime della Coldiretti. Una cifra in gran parte "dedicata" al territorio e alla tradizione, con un trionfo di cappelletti in brodo in Romagna, cappone in Piemonte, canederli in Trentino, minestra di cardi in Abruzzo, "brovada" e "muset" con polenta in Friuli, "scillatelle" in Calabria, pandolce in Liguria, "fristingo" nelle Marche e di molte altre specialità delle Regioni italiane, ognuna un mondo di gastronomia a sé stante. In calo, invece, i piatti più internazionali, come caviale, ostriche, salmone, champagne ... Ma l'agroalimentare "circolato" nei giorni natalizi ha compreso anche regali, doni e presenti sotto forma di salami, formaggi e vini. Sempre, rigorosamente, all'insegna della tipicità. Il settore alimentare, quindi, ha visto un aumento delle vendite del 10% sul Natale 2009 (secondo Confcommercio), quasi completamente trainato proprio dal regalo enogastronomico, dato che la spesa per pranzi e cene è cresciuta solo dello 0,3%. La maggioranza delle tavole sono state imbandite con menù a base di prodotti o ingredienti nazionali con una spesa stimata, per la Coldiretti, in 700 milioni di euro per le carni compresi i salumi, 560 milioni di euro per spumante, vino ed altre bevande, 420 milioni di euro per dolci, con gli immancabili panettone, pandoro e panetteria, 420 milioni di euro per ortaggi, conserve, frutta fresca e secca, 280 milioni di euro per pesce e 140 milioni di euro per formaggi e uova. E chi non ha pranzato o cenato a casa? Le associazioni di categoria (Confcommercio e Confesercenti) disegnano un "buon Natale" anche per i ristoranti, con un ottimo afflusso di clienti italiani, anche se la parte del leone l'hanno fatta - ovviamente - i turisti stranieri ...

Focus

Un pranzo di Natale che dura giorni. L'usanza di riciclare ciò che resta in tavola

Passato il Natale è tempo di bilanci. Quelli più immediati non sono bilanci di vita ma, più prosaicamente, di cibo avanzato dai banchetti dei giorni precedenti. Un bilancio economico, ma in un certo senso anche etico, per evitare sprechi inutili, per non buttare nel bidone dell'immondizia tonnellate di alimenti ancora utilizzabili. E buoni. Con un terzo delle portate natalizie non consumate si possono preparare piatti sfiziosi e saporiti: polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia sono un'ottima soluzione per utilizzare gli avanzi, secondo le infallibili e sempreverdi ricette della nonna. E chi non ha mai fatto la classica "cena degli avanzi"? Si potrebbe pensare che quella del "riciclo" sia un'usanza moderna, ma non è così: se pensiamo alla ribollita toscana o ai canederli trentini, si può capire come il riutilizzo del cibo delle feste sia qualcosa di radicato nella nostra cultura. Recuperare il cibo, insomma, è utile all'economia e all'ambiente, con una minore produzione di rifiuti in un momento come le festività di Natale. E, in fondo, è anche tradizione.



Wine & Food

Come ti spreco il pranzo di Natale: 500 tonnellate di cibo buttate

Dalla Coldiretti alla Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, sono tante le associazioni di categoria che ci mettono in avviso: per le festività 2010 gli italiani butteranno nella spazzatura 500 tonnellate di cibo, per un valore di 1,5 miliardi di euro (il 25% dell'intera spesa alimentare del periodo), che si traduce in 80 euro a famiglia. È la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori a fornire i dati: nel 40% dei casi si acquistano troppi prodotti, nel 21% si cede alle lusinghe del "3 x 2", nel 24% si lasciano scadere gli alimenti, nel 9% dei casi ci si libera di cibi che non sono piaciuti. E, nel 7%, si tratta di acquisti inutili.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Natale, tempo di regali, di pacchetti e di imballaggi: a WineNews Clara Ceppa, designer e docente al Politecnico di Torino, fa il punto sullo stato dell'arte nella ricerca dei

"packaging" ecosostenibili, che, nonostante lo scoglio dei costi elevati, punta sulla riduzione dei materiali inquinanti e delle etichette adesive.

