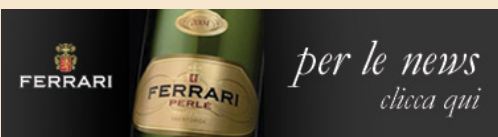


La News



Il regalo più richiesto a Babbo Natale? L'enogastronomia

Pochi piaceri sono "intensi" come quello di scartare il regalo sotto l'albero. Ma, qualche volta, al piacere segue la delusione di aver trovato quell'oggetto che proprio non ci piace: un sorriso di circostanza e subito a pensare al "riciclo" del dono indesiderato. Ferratissimi in questa pratica, gli italiani riciclano meno volentieri i prodotti del territorio, per la Coldiretti, perché la "gourmandise" rinfocola la convivialità e sposa la tradizione. Tanto che, in un sondaggio on line su www.coldiretti.it, per il 52% di loro quello enogastronomico è il regalo più ambito.



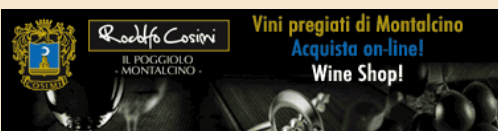
L'etichetta di Babele

Eravamo rimasti all'introduzione delle ambite norme sull'etichettatura, frustrati dalla notizia che 9 italiani su 10 neanche leggono l'etichetta. Ora scopriamo che quell'unico italiano la legge malissimo. La maggior parte di chi si concede qualche istante per controllare cosa contenga un alimento non riesce a capire cosa ci sia scritto. Insomma, ci stiamo per dotare di uno strumento a tutela del consumatore, ma il consumatore non sa come usarlo. Come lanciare uno con il paracadute senza avergli prima insegnato a tirare la maniglia. Ora, non pretendiamo che si facciano corsi per spiegare cosa siano la "destrina" o il "sorbitolo", ma dobbiamo poter utilizzare gli strumenti di cui disponiamo. Altrimenti faremo sfoggio di elenchi di addensanti e dolcificanti dal significato oscuro.

Cronaca

Missione compiuta: Agea nel 2010 paga 2 miliardi di euro

Il 2010 sta per finire, arriva il tempo dei bilanci, anche per Agea (Agenzia per le erogazioni in agricoltura), che chiude l'anno con 2 miliardi di euro di pagamenti agli agricoltori delle regioni italiane. Un risultato importante, che ha permesso di raggiungere l'obiettivo di disimpegnare gli importi stanziati dalla Ue per lo sviluppo rurale, senza essere costretti ad una catastrofica restituzione dei fondi a Bruxelles.



Primo Piano

La Cina (vinicola) è vicina ... ma quanto? Uno sguardo sulla produzione enologica di un "Celeste Impero" sempre più "catturato" dal dio Bacco

Da tempo si fa un gran parlare di Cina e dei mercati cinesi, anche per il vino. Già, ma cos'è la Cina enologica? Come sta penetrando la cultura "di Bacco" nel colosso asiatico, fino a pochi anni fa abituato a birra e "vino di riso"? È chiaro che non si può immaginare una rapida e "folgorante" scalata del vino nei consumi, ma c'è una classe imprenditoriale in forte ascesa economica, giovane e decisamente attratta dagli stili di vita occidentali, concentrata nelle metropoli, che guarda al nettare di Bacco con interesse. Ora, se c'è una cosa che i cinesi sanno fare bene sono gli affari. Crescita di persone attratte dal vino vuol dire crescita di potenziali consumatori e, quindi, di acquirenti. Perciò si sta assistendo ad un boom di aziende vinicole, oggi 400 in tutto il Paese. Una goccia nel mare, nello sterminato Paese asiatico, ma che coprono una superficie vitata di 390.000 ettari (le più di proprietà del Governo), il che significa aziende di grandi dimensioni, che puntano su una produzione di quantità, ma che sta lentamente virando verso la qualità. Il consumo pro-capite è di 0,7 litri all'anno - che in un Paese di 1,4 miliardi di abitanti significa 980 milioni di litri - ma in costante crescita, tanto da poter raggiungere, in 2-3 anni, i 5 litri. Insomma, qui l'enologia sta marciando a pieni giri. Crescono i consumi, si espandono cantine e vigneti. Logicamente, crescono anche i rischi. Tanto che arriva il primo caso di vino made in China adulterato, con tanto di arresti: nella provincia dell'Hubei, diverse aziende avevano messo su un vero e proprio business che consisteva nel modificare il vino, mischiandolo con sostanze chimiche e applicando poi alle bottiglie delle false etichette. Perché i cinesi imparano tutto, si sa. Hanno imparato a fare il vino. E, qualche volta, a contraffarlo.

Focus

Oggi di scena "l'ira funesta" dei pastori sardi

Dopo mesi di proteste, i pastori sardi sono sbarcati in continente. A Civitavecchia, per la precisione, con l'intento di dirigersi a Roma, per incontrare i dirigenti del Ministero dell'Agricoltura. Ma - bloccati dalla polizia - hanno ripiegato sul blocco dell'autostrada A1, manifestando il loro fermo dissenso tanto con la linea del Governo, quanto con quella della Regione Sardegna, accusata di non aver mantenuto gli accordi siglati il 2 novembre a Cagliari. "Rifiutiamo gli accordi del "de minimis" sul prezzo del latte: non ci possono pagare 60 centesimi al litro quando a noi pastori viene a costare, come spese di produzione a seconda delle zone, tra gli 80 centesimi e 1 euro". A parlare da Civitavecchia è Filippo Gioi, dirigente del Movimento dei Pastori Sardi. "Dei 150.000 euro destinati alla pastorizia dalla Regione Sardegna - spiega ancora - a noi sono arrivate solo briciole. Chiediamo inoltre che gli stanziamenti previsti per il nostro settore dall'Unione Europea, 15.000 euro ad azienda, ci vengano dati". Ci va giù duro il presidente del Movimento, Felice Floris: "i pastori e gli agricoltori sono le vere vittime di una politica ignava e cialtrona che tutto fa all'infuori di creare sviluppo".



Wine & Food

Il "match di Capodanno" fra cotechino e zampone

Le tavole italiane, appena sparecchiate dopo le consuete maratone culinarie di Natale, sono già pronte per essere nuovamente imbandite, per festeggiare il Capodanno. A farla da padrone, come da tradizione, cotechini e zamponi: ne mangeremo 5 milioni di chili, pari al 95% del consumo annuo, ma le preferenze degli italiani vanno al primo, accompagnato dalle immancabili lenticchie, 1 milione di kg per un 2011 fortunato. E, per chi temesse per la propria linea, niente paura: cotechino e zampone sono meno calorici del salame. Per rispettare la tradizione senza preoccupazioni ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il prezzo finale della produzione agroalimentare, come ogni altra, è soggetto alle dinamiche del mercato: ma come si fa a stabilire il giusto prezzo di un prodotto, sia per il

consumatore che per il produttore? Lo abbiamo chiesto al professor Claudio Malagoli, docente economia agroalimentare all'Università di Pollenzo.

