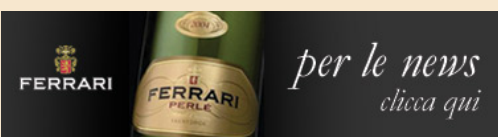


La News



E l'Unione Europea chiede lumi all'Italia sull'etichettatura

Come da copione: non sono passate neanche 24 ore, e la Commissione Europea annuncia che intende "chiedere chiarimenti" all'Italia sulla legge approvata ieri dalla Commissione Agricoltura della Camera, che prevede l'etichettatura obbligatoria per tutti i prodotti alimentari. Lo annuncia Frederic Vincent, portavoce del Commissario alla Salute, John Dalli. "Da una parte - ha spiegato - la legge italiana sembra anticipare il dibattito a livello europeo" sull'etichettatura obbligatoria dei prodotti, dall'altra parte "va anche oltre, dal momento che attualmente non è prevista a livello europeo".



Se lo chef stellato fa bene all'integrazione sociale

Alain Ducasse, chef di prestigiosi hotel e palazzi parigini, tra cui il celebre Plaza Athénée, recluta i futuri cuochi dei suoi ristoranti tra le immigrate delle banlieues. Quella dello chef francese è una risposta originale e positiva a due problematiche che affliggono ormai tutti i Paesi europei, la disoccupazione e l'integrazione: un'integrazione che Ducasse fa passare per la cucina, e quindi per la condivisione e la scoperta di gusti nuovi, offrendo alle 15 fortunate l'opportunità di una carriera nell'alta cucina, ed all'alta cucina l'opportunità di rinnovarsi di sapori lontani. Bravo, bravo, bravo! E bravi a tutti quelli che fanno dell'agricoltura e dell'enogastronomia un'occasione di crescita sociale!

Cronaca

Federconsorzi, 800 milioni di euro ancora in ballo

Nuovo capitolo della vicenda Federconsorzi, un "crack" da 5.000 miliardi di lire non ancora del tutto risolto: il 21 gennaio si insedierà il nuovo commissario Andrea Baldanza. Ad annunciarlo il Ministro Galan. "Sono passati 16 anni da allora - ha detto - in cui sono stati venduti tanti beni, roba che valeva 100 valutata 40 ... e una sentenza ha quantificato in 800 milioni di euro che non si sa ancora di chi siano. Ma comunque sono soldi che vanno chiesti al Ministero dell'Economia".



Verona 7-11 April 2011

vinitaly

Primo Piano

Nel 2020 il mondo non produrrà abbastanza cibo per tutti. Ecco la triste previsione dello studio della statunitense "Universal Ecological Fund"

Già nel 2020 il mondo potrebbe non riuscire a produrre abbastanza cibo per tutti, a causa dell'aumento della popolazione e degli effetti dei cambiamenti climatici sulle produzioni agricole. È la triste previsione di uno studio dell'Ong statunitense "Universal Ecological Fund", che ha combinato le proiezioni sulle temperature dell'Ipcc (Intergovernmental panel on climate change) con i dati disponibili sulle produzioni mondiali. Secondo i risultati dello studio, che parte dalla stima di un aumento di 2,4 gradi della temperatura media entro i prossimi dieci anni, alla popolazione che diventerà di 7,8 miliardi di persone verrà a mancare il 14% del grano, l'11% del riso e il 9% del mais, mentre le uniche produzioni che beneficeranno dei climi più caldi saranno quelle di soia. Per il solo grano, ad esempio, ci sarà un deficit di produzione di almeno 109 milioni di tonnellate, che potrebbe spingere i prezzi in alto di almeno il 20%. L'area del Mediterraneo risulterà una delle più colpite dal calo delle produzioni, che arriverà al 10% soprattutto a causa delle minori precipitazioni, mentre il nord Europa risulterà avvantaggiato dai cambiamenti climatici. Al di fuori del continente tutti i maggiori produttori agricoli mondiali subiranno delle perdite. Il rapporto individua alcune azioni per contrastare questi fenomeni. Oltre alla riduzione delle emissioni, per cercare di contrastare l'aumento della temperatura, secondo gli esperti è necessario cambiare le diete delle varie popolazioni del mondo, spostandole verso produzioni più resistenti al caldo e verso fonti di proteine, come i legumi, più sostenibili rispetto alle altre. "Il prezzo dell'inazione potrebbe essere altissimo - sottolinea Liliana Hisas, autrice del rapporto - non solo per le future generazioni, ma anche per questa".

Focus

Bacco protagonista delle nozze, non solo per i brindisi: ecco "Matrimonio diVino"

Il nettare di Bacco sempre più protagonista delle nozze, e non solo per i brindisi: nasce "Matrimonio diVino", un'idea del Movimento Turismo del Vino e dei Sommelier Ais. Dalla lista di nozze con grandi bottiglie ai ricevimenti in cantine prestigiose d'Italia (da Caprai a Lungarotti, da Colpetrone a Cusumano, da Damilano ad Emidio Pepe, da Fattoria del Cerro a Casanova di Neri, solo per citare le più celebri), fino alla luna di miele. E anche addii al nubilito e celibato, con enoterapia in spa e altre curiosità. I futuri sposi, poi, avranno una consulenza specifica che li aiuterà nella selezione della "Carta di nozze", per integrare la lista nozze classica, con l'opportunità di scegliere fra i vini delle migliori cantine italiane e francesi, preziosi spiriti selezionati, ma anche birre artigianali e alta gastronomia. Ed ancora, le migliori attrezzature tecniche per l'invecchiamento e la conservazione del vino, l'iscrizione a corsi ufficiali di sommelierie, abbonamenti a riviste di settore, guide enoturistiche ed enologiche, e molto altro. Viva gli eno-sposi! Info: www.matrimoniodivino.it



Wine & Food

Federalimentare: con nuova etichetta +15% su costi di produzione

Nel coro di giubilo delle organizzazioni agricole per l'approvazione della nuova legge sull'etichettatura, con l'obbligo dell'origine in etichetta per tutti gli alimenti, c'è chi va controcorrente. È Federalimentare (Confindustria) che, pur sostenendo la necessità di una corretta informazione per i consumatori, avverte: la nuova legge "rischia di penalizzare fortemente la competitività delle nostre aziende alimentari", dice il presidente Filippo Ferrua. Tra nuove etichette, controlli, modifiche alle linee di lavorazione, ci sarebbe un aumento dei costi, secondo le prime stime, del 15%.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Negli anni della tempesta economica, le bollicine (3 miliardi di bottiglie nel mondo) sono il "segmento" del vino che meglio ha solcato il mare della crisi, non solo limitando le perdite,

ma addirittura crescendo. Cantine italiane in testa. Come è possibile? Ce lo spiega un'autorità in materia, Mattia Vezzola, direttore della griffe franciacortina Bellavista.

