vinitaly
IN THE WORLD
www.vinitalytour.com

La Prima di
WineNews.it

n. 527 - ore 17:00 - Lunedì 24 Gennaio 2011 - Tiratura: 27610 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

A.A.A. supergolosi cercasi: a Rimini c'è il gelato dei record

Sarà un'impresa consumare il gelato del "Guinness dei primati per l'Europa", realizzato al Salone internazionale di gelato & pasticceria di Rimini (22-26 gennaio): un cono di 2,81 metri e 8 quintali, con 2.000 cialde, 700 chili di cioccolato bianco e 70 chili di gelato guarnito con amarena, "firmato" dal cioccolatiere Mirco Della Vecchia. Chi ha fornito il "ripieno"? Beh, visti gli ingredienti, non poteva essere che la mitica Fabbri. Spazio anche per una celebrazione "sui generis" dei 150 anni dell'Unità d'Italia: una torta a forma di Penisola di 500 metri quadrati. Info: www.sigep.it

SMS

Vini di qualità, sì alla distillazione di crisi

La distillazione di crisi apre ai vini di qualità, in precedenza esclusi. È la novità del decreto approvato dalla Conferenza Stato-Regioni, che consentirà alle Regioni di richiedere un finanziamento per la distillazione, nel limite del 10% del budget regionale. Per il Ministro Galan, è un provvedimento utile, viste le difficoltà del mercato, non una "liberalizzazione selvaggia" della distillazione di crisi: "in un'ottica di garanzia di qualità, si è deciso di subordinare il ricorso alla distillazione di crisi, per i vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, all'impegno di procedere, nella campagna successiva a quella in cui si effettua la distillazione, alla riduzione di almeno il 20% delle rese di produzione".

Cronaca

Alla faccia della crisi: un 2010 "d'oro" per McDonald's Italia

Sono i McDrive ed i McCafè le armi vincenti di McDonald's Italia, insieme all'utilizzo sempre maggiore di ingredienti made in Italy e la diffusione di servizi come il Wi-Fi nei locali. Ecco spiegato il +8,4% del fatturato 2010 su quello 2009, per un giro d'affari di 904 milioni di euro, tanto che il gigante del fast food ha potuto aprire 26 nuovi ristoranti nel Belpaese, mentre altri 23 sono previsti per il 2011.

Primo Piano

Vinitaly e il vino italiano protagonisti nel tempio della finanza Usa: il "Big Red Botton" del Nasdaq "suonato" da Giovanni Mantovani (VeronaFiere)

Vinitaly e il vino italiano protagonisti nel tempio della finanza Usa: a chiudere la seduta di borsa del Nasdaq di oggi, alle ore 22 (ora italiana), sarà Giovanni Mantovani, direttore generale di VeronaFiere, che suonerà il "Big Red Botton", per portare ancora una volta (con la partecipazione di Vinitaly a "Vino 2011 - Italian Wine Week", dell'Istituto per il Commercio con l'Estero dal 24 al 27 gennaio, a New York) all'attenzione dei media americani il nettare di Bacco del Belpaese, per il quale il mercato Usa rappresenta il 27% delle esportazioni e 3,7 miliardi di euro. Con lui (diretta web dalle ore 21,47, su www.nasdaq.com/about/marketsitetowervideo.asx), anche due grandi donne del vino italiano, Marilisa Allegrini, alla guida della storica griffe dell'Amarone, e Cristina Mariani-May, la "new generation" della famiglia che ha fondato Castello Banfi a Montalcino, dando un notevole contributo al rilancio del territorio del Brunello e dell'immagine dell'enologia italiana in Usa, che saranno protagoniste anche della degustazione di scena dopo la chiusura del Nasdaq, il cui ricavato sarà devoluto all'American Cancer Society, come già fatto nella tappa americana di "Vinitaly in the World", in ottobre (donati 40.000 dollari). E il 25 gennaio, nel Waldorf Astoria Hotel, si parlerà di vino e storia, con il progetto della "Bottiglia del 150° dell'Unità d'Italia", con Monica Larner, corrispondente dall'Italia per la rivista "Wine Enthusiast", Francesco Talò, console generale d'Italia a New York, e Giovanni Mantovani, che illustrerà il progetto, nato da un'idea del presidente di VeronaFiere, Ettore Riello, e lanciata nel Vinitaly 2010 a Verona (nel 2011 dal 7 all'11 aprile, www.vinitaly.it) per la storica visita del Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, e subito accolta con entusiasmo dal Quirinale.

Focus

Cibo & sicurezza: arriva l'"ispettore per il controllo delle qualità alimentari certificate"

Per tanti i prodotti made in Italy sono sinonimo di sicurezza. E per tutelare di più questo valore nasce una nuova figura professionale: quella dell'ispettore per il controllo delle qualità alimentari certificate. A formarla sarà l'Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari: "ci siamo resi conto che anche fra i molti giovani che uscivano dagli istituti agrari - spiega il presidente Mario Martellossi - nessuno aveva le competenze per la campionatura delle derrate secondo legge". Gli ispettori devo effettuare le campionature dal cuore della massa alimentare, rendere anonimo il campione, inviarlo ad un organismo terzo che provvede all'analisi e verbalizzare i risultati. "Non è necessario un titolo di studio specifico, anche se siamo più orientati verso chi esce dagli istituti agrari o sui biologi degli alimenti. Per il personale selezionato - uno dei corsi è di scena a Roma in questi giorni - Irvea richiederà il decreto di nomina a Pubblico Ufficiale alle Prefetture". Insomma, ancora occasioni di lavoro dal wine & food italiano. Info: www.irvea.org

Wine & Food

Bruxelles dichiara guerra alla moria delle api. Oggi il CdM

Segnano un punto a favore gli apicoltori italiani: la Commissione Europea ha deciso di intreprendere la lotta alla moria delle api. Il tema è all'ordine del giono di oggi, al Consiglio dei Ministri dell'Agricoltura europei a Bruxelles. I fattori sotto accusa, sui quali intervenire, sono vari: dai batteri, virus e parassiti alla perdita dell'habitat naturale, dall'uso di alcuni pesticidi al cambiamento climatico. La relazione della Commissione, però, esclude gli Ogm dalla lista: non c'è nessun rapporto tra le colture transgeniche e la morte delle api, come ha confermato, in una nota, il Ministro alle Politiche Agricole, Giancarlo Galan.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un "tempio" del wine & food made in Italy di qualità nel cuore di New York: è Eataly, a Manhattan, tra la 23rd Street e la 5th Avenue. Un viaggio con Joe Bastianich, in questa avventura di successo insieme a Oscar Farinetti. Tra ristoranti e scaffali dove il gusto è 100% italiano, un'idea che ha conquistato cuore e palato dei newyorkesi.