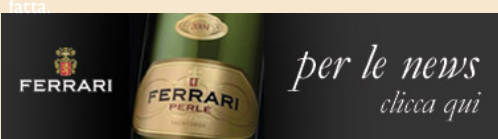


La News



Etichettatura d'origine, la palla passa a Bruxelles

Sapere da dove viene ciò che mangiamo è necessario al libero arbitrio, perché non esiste libertà senza conoscenza e senso critico. Perciò, la legge sull'etichettatura d'origine varata dall'Italia segue un principio giusto, senza se e senza ma. Altra storia è quella della sua irricevibilità da parte della Ue, a causa dei regolamenti europei, che non devono essere forzati, ma possono essere modificati. È la linea del Ministro Galan: "nulla sarà fatto se non in un costante rapporto con le istituzioni comunitarie", ma la battaglia per tutelare i consumatori, in Ue, può e deve essere



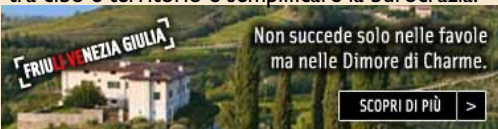
Ora fa male anche la Nutella

La Nutella: il peggior nemico dell'uomo. Sì, perché una mamma americana ha fatto causa alla Ferrero per pubblicità ingannevole, in quanto il demoniaco alimento è ricco di grassi e zuccheri. Ohibò! Siamo sconcertati! Ma, un momento ... anche le banane sono ricche di zuccheri! E persino lo zucchero è ricco di zuccheri! Ci sorge un dubbio atroce: non è che la salute si tutela più con un consumo intelligente e consapevole che con divieti e tribunali? Non è che disseminare il mondo del wine & food di cartelli con su scritto "forbidden" si chiama "proibizionismo", qualcosa di già visto e inefficace? E poi, diciamolo, il "soviet alimentare", dove l'autorità ci impone cosa dobbiamo e cosa non dobbiamo mangiare sarebbe davvero frustrante. Ma, già, noi siamo liberali: la "dose" per consumo personale è lecita.

Cronaca

La nuova "alleanza" tra i comuni italiani e l'agricoltura

Si inaugura ufficialmente un nuovo corso delle relazioni tra agricoltori e comuni italiani: l'agricoltura può ancora dare un contributo importante alla crescita e allo sviluppo del Paese, anche dal punto di vista dell'occupazione. I comuni italiani (Anci) e la Confederazione Italiana Agricoltori (Cia) danno vita alla "Carta di Matera" per rivalutare l'attività agricola, salvaguardare l'ambiente, valorizzare il rapporto tra cibo e territorio e semplificare la burocrazia.



Primo Piano

Chi lo fa, lo beve sempre meno ... È questa la tendenza dei consumi di vino nel mondo

C'è un fenomeno da tenere sotto osservazione, nel mondo del vino, ed è quello dell'andamento dei consumi pro-capite nei vari Paesi. La tendenza è quella di un aumento dei consumi nei Paesi importatori, e di un vero crollo nei Paesi produttori. Crollo che non sappiamo quando e dove si arresterà. Emblematico è il caso della Spagna, dove, a fronte dei 17 litri pro-capite previsti dagli analisti, nel 2010 non si è andati oltre i 9,5 litri. Ma il trend è lo stesso in tutti i Paesi produttori, come Francia e Italia. Perché? "È un fenomeno "naturale"", dice a WineNews Ottavio Cagiano de Azevedo, direttore generale di Federvini. "È iniziato negli anni '80, quando il mercato interno iniziava ad essere saturo, e si è convertito alla qualità. Le varie crisi economiche hanno contribuito alla rimodulazione della spesa dei consumatori, ma insieme sono cambiate le abitudini. Oggi c'è maggiore attenzione e moderazione. Ed è per questo che le leggi "anti-alcol" non risolvono il problema: chi le osserva è proprio il "testimonial" del consumo consapevole. Negli ultimi 30 anni abbiamo accettato il calo dei consumi ed ora ne paghiamo le conseguenze, con la perdita dei consumatori-tipo, quelli responsabili". A salvarci è l'export, perché nei Paesi che non hanno una tradizione vinicola è diverso l'approccio e sono diverse le leggi in materia. Non solo quelli come la Cina, dove tra il 2005 ed il 2009 il consumo pro-capite è aumentato del 100%, ma anche i Paesi importatori "di tradizione": Nord Europa e Usa in testa, dove c'è una maggiore curiosità verso nuovi prodotti e nuovi gusti. "Questo comporta un altro problema per i consumi interni", dice il giornalista enogastronomico Andrea Gabbriellini. "L'Ocm vino prevede che la gran parte dei finanziamenti sia destinata alla promozione nei Paesi Terzi, nonostante il 70% della produzione sia consumata nella Ue. Quindi, mancano fondi sufficienti per sostenere i consumi proprio in Europa".

Focus

I "Biondi Santi" siamo noi ... Così la storica famiglia del Brunello di Montalcino

"La titolarità del marchio Biondi Santi è esclusivamente della Greppo-Biondi Santi, Tenuta della famiglia Biondi Santi. Solamente il Brunello di Montalcino e il Rosso di Montalcino della tenuta Greppo-Biondi Santi e i vini di Montepò di Jacopo Biondi Santi possono riportare sull'etichetta il marchio Biondi Santi". Lo comunica, oggi, la Tenuta "Greppo", dove nell'800 è nato il Brunello (per mano del "garibaldino" Ferruccio), proprio dalla famiglia Biondi Santi, che ancor oggi produce vini rinomati e premiati nel mondo (il Brunello Riserva 1955 unico italiano per "Wine Spectator" tra i 12 migliori del Novecento). "I vini del Greppo-Biondi Santi saranno d'ora in poi - si legge in una nota - commercializzati unicamente dalla famiglia e non più dalla società di distribuzione Biondi Santi Spa che, peraltro non ha mai avuto ruolo nella produzione dei vini della famiglia Biondi Santi. Biondi Santi Spa, società meramente commerciale, nonostante la sua attuale denominazione sociale, non può più utilizzare in alcun modo il marchio Biondi Santi".



Wine & Food

Kebab, tu m'hai provocato ma io "nun te magno!"

È un'Italia globalizzata, contaminata, multi-etnica ... ma non a tavola! Dai dati di una ricerca condotta da Coldiretti-Swg emerge che una fetta importante della popolazione, pari al 40%, non si è mai avvicinata ad un take away straniero, né tantomeno ad un ristorante. Kebab da portar via e ristoranti cinesi, nonostante i prezzi super competitivi, si vedono ancora surclassare da ristoranti nostrani e pizzerie a taglio, e questo nonostante più della metà degli italiani veda di buon occhio la presenza di attività di ristorazione straniera nei centri storici delle proprie città. Maccaroni - Kebab: 1 a 0.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dopo il Belgio e la Francia, arrivano in Italia i "ristoranti didattici", un modo per gli studenti degli istituti alberghieri di confrontarsi con una vera clientela. WineNews ha parlato

della nascita di questo network con Alberto Raffaelli, direttore della Scuola di ristorazione di Valdobbadiene e tra i promotori dell'iniziativa.

