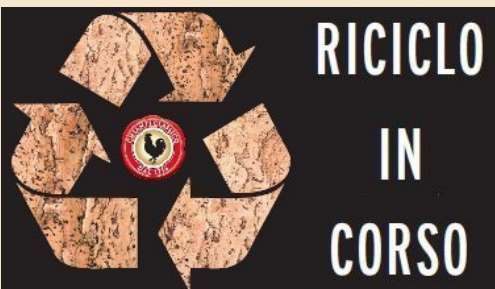
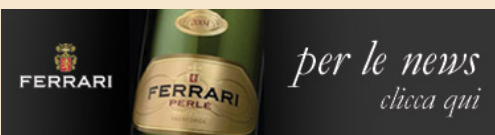


La News



Il Gallo Nero si fa "verde"

Rivoluzione "verde" per il Gallo Nero: da "Chianti Classico Collection", il 15 e 16 febbraio a Firenze, il Consorzio darà il via a "Il Gallo Nero per Save Miguel", il progetto di Amorim Cork, leader mondiale nei tappi in sughero. Primo step, il recupero dei tappi in tutti gli eventi del Chianti Classico, dalla "Collection" a "Prowein", da "Vinality" a "Classico è", e nelle cantine, da riutilizzare per una linea di oggetti del merchandising ufficiale "Chianti Classico Life Style", disegnati dall'Istituto Europeo di Design (Ied). Un tappo di sughero nella sua vita assorbe 8,8 grammi di anidride carbonica. Che per i 40 milioni di bottiglie del Chianti Classico vuol dire 352 tonnellate all'anno ...



Politica in tavola ...

"La logica vi porterà da A a B. L'immaginazione vi porterà dappertutto". La citazione è di Albert Einstein, la messa in pratica è del presidente della Camera, Gianfranco Fini, che ha recentemente accompagnato alla sua svolta politica anche una "rivoluzione" culinaria: sembra che abbia detto addio allo chef prediletto dalla destra, Antonello Colonna, per convertirsi alla cucina di Gianfranco Vissani, il "cuoco di D'Alema". Sarà proprio il grande chef umbro ad occuparsi della cena di apertura del congresso del nuovo partito "Futuro e Libertà". Ennesimo strappo con la maggioranza, questa volta non alle urne ma ai fornelli? Se sia frutto di logica o di immaginazione, non è dato sapere. Ma di sicuro, si mangerà bene!

Cronaca

Franciacorta: nel 2010 record da 10 milioni di bottiglie

Sempre più amate e a tutto pasto, le bollicine italiane continuano a crescere. Come quelle di Franciacorta, tra le migliori, che, nel 2010, hanno dato un bel segnale di ripresa con 10.377.195 bottiglie commercializzate nel mondo (+10% sul 2009), diventando la denominazione a metodo classico più efficace. Ma a far gioire il presidente del Consorzio, Maurizio Zanella, è la politica dei prezzi delle cantine, che non hanno svalutato il prodotto per far fronte alla crisi.



Primo Piano

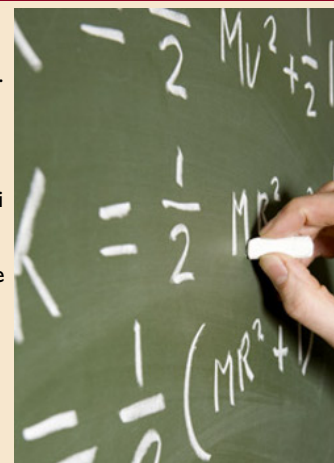
Francesco Panella (Unaapi): "allarme api, Italia verso l'ok alla reintroduzione dei pesticidi killer"

"Se già a settembre 2010 la "motivazione" del decreto di riconferma della sospensione in Italia dell'uso dei pesticidi "killer" delle api, i neonicotinoidi, per la concia del mais era apparsa strana perché solo fino a giugno 2011, invece che per un anno, ora il decreto 15 ottobre 2010, a firma del Ministro della Salute Ferruccio Fazio (modifica al decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194), pubblicato in Gazzetta Ufficiale, non lascia dubbi e prepara il terreno al riutilizzo degli insetticidi neurotossici". Ecco l'allarme del presidente Unaapi-Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani Francesco Panella, per il quale il Decreto "dietro l'apparente motivazione di applicare una direttiva Ue, preannuncia palesemente la volontà del Governo di esaudire le multinazionali della chimica e gli interessi da esse dipendenti, definendo "accidentali" morie e spopolamenti di alveari verificatesi in Italia in modo crescente fino al 2008, e di ri-autorizzare a breve le conce "killer" di api e ambiente. E questo proprio ora che dalla relazione finale della ricerca Apenet del Ministero delle Politiche Agricole, sono accertati gli effetti letali sulle api degli insetticidi sistemici in fase di semina del mais, e sono confermati possibili rischi del loro effetto tossico cronico nel tempo". E a sostenere questa tesi, ci sono anche altri documenti, come quelli diffusi da WikiLeaks sull'Agenzia Usa per l'Ambiente che, nonostante il parere contrario dei suoi ricercatori, ha consentito a Bayer l'uso della clothianidina nel 2007; un'inchiesta del quotidiano inglese "The Independent" sul tema, uno studio francese che conferma la tossicità di queste molecole per le api, la richiesta, in Inghilterra, da parte dei laburisti alla Camera dei Comuni, di ritirare l'autorizzazione all'uso di molecole a effetto sistemico neurotossico e, ancora, l'appello della sospensione degli insetticidi neurotossici lanciato da Avaz.org in Francia e firmato da 1 milione di persone nel mondo. Preoccupazioni che hanno spinto anche l'Ue ad istituire un laboratorio per la salute delle api.

Focus

Grande annata? Garantisce la matematica

Addio alle grandi differenze di qualità tra un'annata ed un'altra? Forse. È quello che, pare, stiano cercando in quel di Montalcino, terra del Brunello. Come? Con la matematica, con un modello previsionale basato su funzioni che colleghino i dati sulle fasi fenologiche della vite (momento e durata di germogliamento, fioritura, invaiatura, maturazione e così via) e sulle condizioni climatiche, per indicare ogni anno, e in ogni zona, il momento di vendemmia che esprima il massimo potenziale delle uve, ed evitare così annate da una stella (il rating che viene assegnato ogni anno al Brunello dopo la degustazione di una apposita commissione) come nel 1984, o da 2, come nel 2002, ma oscillare sempre su livelli di eccellenza, tra 4 e 5 stelle, come dal 2003 ad oggi. Anche perché il valore di un vino come il Brunello è dovuto anche alla sua capacità di invecchiamento, caratteristica che deve essere sempre di più nelle mani di chi produce, e non del caso, per cui è necessario vendemmiare nel momento ottimale. Con questo modello, già applicato in qualche territorio e che alcuni esperti starebbero studiando per Montalcino, si potrebbe avere, dunque, sempre la migliore vendemmia possibile ...



Wine & Food

Salumi, l'export corre forte: +13,8% in volume e +13,4% in valore

Origine obbligatoria in etichetta o meno, volano le esportazioni dei salumi italiani: tra gennaio e settembre 2010, +13,8 in volume (89.743 tonnellate) e +13,4% in valore (700,1 milioni di euro) sul 2009 per i nostri salumi. A guidare questa riscossa del gusto tricolore sono prosciutti crudi (+10,3% in quantità e +12% in valore), mortadelle e wurstel (+18,3% in volume e +16,8% in valore) e salami (+14,8% e 14,2%). Buoni risultati anche fuori Ue, nonostante i vincoli alla libera circolazione di tutta la gamma dei salumi italiani.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le famiglie e le università devono educare i giovani a diventare consumatori critici, anche nel consumo di alcolici, ancora problematico tra i giovani secondo

un'indagine Doxa. L'opinione dell'enologo di Franciacorta Mattia Vezzola. "È con l'educazione familiare e accademica si formano consumatori d'eccellenza".

