



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality

Verona 25 - 28 marzo 2012

The World Love

n. 630 - ore 17:00 - Giovedì 16 Giugno 2011 - Tiratura: 28361 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La prima bufala Dop e "halal"

Quando globalizzazione e localismo si incontrano: nasce la prima mozzarella di bufala campana Dop certificata "halal", quella de "La Baronica" di Castel di Sasso (Caserta) che potrebbe consentire al Consorzio di tutela di allargare significativamente il mercato arabo, stimato 4 volte più grande di quello del "biologico". La certificazione "halal", per alcuni Paesi dell'Islam, è un requisito doganale imprescindibile. Un progetto che ha visto cooperare l'agenzia di certificazioni Tuv, il Consorzio e l'associazione islamica "Zayd Ibn Thabit". Un bell'esempio di come la tutela dell'origine può andare incontro alle richieste del mercato globale senza paura di snaturare il prodotto.



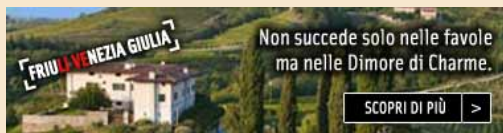
Addio "cocco bello"?

"Coccoooo, cooocco bbello"! Bene, iniziate ad abituarvi all'idea di non sentire più uno dei tormentoni di ogni spiaggia d'Italia. Presto dovrete fare l'orecchio a "carotaaa, carooota bbella"! Proprio così. Perché? Semplice: la vulcanica Coldiretti ne ha pensata un'altra, e sabato 18 giugno, a partire dal lungomare di Pescara, distribuirà carote (e altri ortaggi) ombrellone per ombrellone. Non solo per le riconosciute capacità abbronzanti dell'ortaggio, ma anche per ribadire l'importanza di legare il turismo alle produzioni locali, come la carota in questo caso, visto che l'Abruzzo è considerato la capitale della carota italiana. Chissà, magari poi toccherà alla spiaggia di Tropea con la cipolla! Sempre che i turisti gradiscano, e che i "cobas dei coccai" non si arrabbino troppo ...

Cronaca

210€ milioni per il batterio

210 milioni di euro per aiutare i produttori di cetrioli, pomodori, insalate, indivie, peperoni e zucchine: ecco lo stanziamento dell'Unione Europea per aiutare le aziende danneggiate dall'allarme sull'"E. Coli". Lo annuncia il Ministro delle Politiche Agricole Saverio Romano: "ho provveduto a firmare il decreto che avvia il ritiro dal mercato dei prodotti interessati dalla crisi. Contiamo non solo di dare un contributo economico ai produttori ma anche di correggere, almeno parzialmente, le distorsioni del mercato".



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

Mercati, trend, investimenti, internet, enoturismo: il mondo del vino si incontra a Vinexpo

Il mercato cinese e asiatico, dalle opportunità che offre agli ostacoli che presenta, il rapporto tra vino & salute, le opportunità offerte dal web 2.0, non ancora sfruttate appieno. E poi le tendenze in voga negli Usa, oggi il mercato più grande e vivace del mondo, e l'impatto del turismo sulle cantine: questo, e tanto altro, sarà di scena a Vinexpo (www.vinexpo.com), tra i più importanti appuntamenti del mondo del vino, a Bordeaux (19 al 23 giugno), con contributors ed esperti da ogni angolo del mondo. Si parte dalla storia, il 19 giugno, con "Twenty first century: the stunning saga of tomorrow's wine" che, dai valori simbolici e storici che il vino ha avuto in 2.000 anni, cercherà di interpretare quelli che avrà in futuro. Il 20 giugno è la volta de "I cinesi e il gusto del vino", ovvero la comunicazione del vino nel mercato più promettente del mondo, con Denis Saverot de "La Revue du vin de France". E come non parlare di "Alcol: prodotto pericoloso da essere limitato? O prodotto amico meritevole di attenzione? O entrambi?", con il professor Louise Nadeau, a capo di "Éduc'alcool", e Cécile Bassot, direttrice esecutiva di Sopexa. Le Great Wine Capitals, il 21 giugno, invece, si chiedono "Qual è l'impatto globale del turismo del vino sulle attività delle cantine?", con i risultati di un sondaggio tra 450 aziende delle 8 Capitali mondiali del vino (tra i relatori per l'Italia ci sarà Silvia Fiorentini del Consorzio del Chianti Classico). Il 22 giugno spazio a "Le tendenze del consumo di vino negli Usa", con John Gillespie, presidente del Wine Market Council americano, e Danny Brager, direttore del settore beverage e alcohol di Nielsen, con una panoramica a 360 gradi sui consumatori di vino negli Stati Uniti. E poi internet: da, "Come aumentare le vendite di vino su internet?" a "Come costruire una comunità online", per approfondire ancora le tante potenzialità non sfruttate della rete per il mondo del vino. E ancora tanti eventi e degustazioni che tracceranno un quadro globale sullo status del vino nel mondo ...

Focus

Dall'Italia al mondo, 25 anni di Slow Food

"400 orti didattici, 200 Presidi del cibo salvati dall'estinzione, le osterie tornate ad essere luoghi di eccellenza del cibo italiano, l'aver fatto riscoprire a tante persone l'importanza di mangiare sano e consapevole, e l'internazionalizzazione del movimento": così Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia, traccia a WineNews il bilancio dei primi 25 anni della "chiocciolina", fondata a Bra da Carlin Petrinì nel 1986, oggi fenomeno di portata mondiale. Ma, dopo la festa che il 18 giugno vedrà coinvolte 300 piazze italiane e le comunità del cibo nel mondo (www.slowfood.it), sono tante le cose da fare, perché l'ambizione è quella di "cambiare un sistema alimentare che non funziona più, partendo prima di tutto dall'educazione delle giovani generazioni, perché persone educate e consapevoli sono il primo motore del cambiamento. Non si sfamerà il pianeta con le grandi politiche globali: dobbiamo studiare i bisogni alimentari di una comunità, costruire modelli locali che funzionino, e poi cercare di replicarli e di trasferirli altrove. Ma non c'è una ricetta magica. Per questo i piccoli agricoltori, le comunità del cibo, l'apprendimento e i cittadini consapevoli sono un punto di partenza



Wine & Food

Caro prezzi e attenzione alla salute cambiano le tavole del mondo

Caro prezzi e attenzione alla salute: ecco i principali attori del cambiamento delle abitudini alimentari in tutto il mondo. Lo dice una ricerca di Oxfam, gruppo internazionale che unisce tante Ong di tutto il mondo contro la povertà. Il 54% dei 16.000 intervistati (di 17 Paesi), negli ultimi 2 anni, ha cambiato stile alimentare soprattutto per l'aumento dei prezzi del cibo (39%), e poi per ragioni di salute (33%). E questi sono i due aspetti caldi del futuro: il costo è la preoccupazione maggiore associata al cibo (66%), la salubrità e il valore nutrizionale degli alimenti sono fattori chiave per il 43%.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nello sconfinato mondo dei consorzi, ce ne sono due che mettono insieme cantine che condividono una stessa filosofia, e non la semplice contiguità

territoriale: sono i produttori bio di Vintesa e i passionisti del Sangiovese del Convito di Romagna. Esempi di quel "fare sistema" che unisce realtà diverse al di là della concorrenza.

