



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality

Verona 25 - 28 marzo 2012

The World Love

n. 637 - ore 17:00 - Lunedì 27 Giugno 2011 - Tiratura: 28363 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Cuochi in mare!

Italiani, navigatori e grandi chef: è tutto del Belpaese l'equipaggio vincitore della "S. Pellegrino Cooking Cup 2011", la gara che mette insieme vela e grande cucina. Primo posto assoluto per lo chef Enrico Pianegonda del ristorante "La Corte" di Cornedo Vicentino con i suoi "Maccheroncini marchigiani" a bordo di "Raffica" di Raffaele Masignani Yachting Club di Lignano. A Israele, con lo chef Orel Kimchi del ristorante "Cavalier" a Gerusalemme - che ha preparato "Una passeggiata sulla spiaggia", ovvero triglia su crema di cavolfiore e mandorla con ciottoli di melanzana e schiuma di limone - va la "Inside the Cooking", per aver combinato la miglior prestazione sportiva e gastronomica ...



SMS Ogm caos

Premessa: queste parole non sono pro o contro Ogm. Ma il balletto di decreti e sentenze sul loro utilizzo in agricoltura in campo aperto, anche a soli fini di ricerca, non giova a nessuno. Prima l'ex Ministro dell'Agricoltura Zaia che li ha vietati, poi il Tar del Lazio che ha annullato il divieto, ora il Ministro Romano che chiede "la clausola di salvaguardia" che, con ogni probabilità, porterà ad un nuovo stop, per l'Italia, da parte dell'Ue. Agricoltura e ricerca hanno bisogno di tempi di programmazione lunghi per capire come è meglio e possibile investire. Questo tira e molla non fa bene né ai sostenitori degli Ogm, che rischiano di investire in ricerca e vedersi dichiarati "fuori legge" poco dopo, né a chi è contrario. Speriamo si fatta un po' di chiarezza e, che per un bel po', la decisione non venga modificata ...

Cronaca

Apicoltori italiani: "stop definitivo ai neonicotinoidi"

Fino al 31 dicembre 2011 le api italiane sono salve: il Ministero della Salute ha prorogato lo stop ai neonicotinoidi, sostanze killer utilizzate in agricoltura, causa di una moria senza precedenti di api. "Siamo soddisfatti - dice il presidente Unaapi Francesco Panella - ma è il momento per la sospensione definitiva dei concianti del mais". Le associazioni apistiche italiane (Unaapi, Fai e Conapi), infatti, rilevano che, nei 3 anni di stop, le api stanno di nuovo bene.



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

Symbola, il vino racconta la "Green Economy"

Sostenibilità ambientale, ma anche sociale e qualitativa. Tutto questo è "Green Economy". E il vino ne è una lucida metafora, prima protagonista di una rinascita qualitativa negli ultimi decenni, ora pioniere di una ricerca in vigna, in cantina e anche nel packaging per ridurre il suo impatto ambientale, la sua "carbon foot print", che il consumatore, ovvero il cittadino, recepisce con maggiore facilità rispetto ad altri settori, e apprezza. Ecco perché sarà proprio "La Green Economy del Vino" ad aprire il seminario estivo di Symbola - Fondazione per le Qualità Italiane "La bellezza del futuro. Cultura, innovazione, qualità, talenti e territori" che, dal 30 giugno al 2 luglio a Montepulciano, riunirà mondo della politica, dell'impresa e della ricerca enoica e non solo (ci sarà anche WineNews). "La Green Economy è l'orizzonte al quale guardano le economie più forti in questo momento, dagli Usa di Obama alla Germania, in tanti settori, dalle auto all'energia e all'agricoltura. E i risultati confermano che non è solo un'ipotesi, ma una concreta realtà" spiega il segretario generale di Symbola, Fabio Renzi. "Tutto il percorso del vino italiano è profondamente legato alla Green Economy, dalla ricerca della qualità al sempre minor impiego di fitofarmaci, dal risparmio idrico all'integrazione con la produzione di energia da fonti alternative, alla ricerca di metodi di produzione e di un packaging sempre più eco-friendly. E il fatto che questo percorso sia stato intrapreso da realtà che non ne hanno bisogno solo per fare immagine, perché sono già posizionate e affermate sui mercati internazionali, da Antinori a Sella & Mosca, da Santa Margherita a Caprai e Berlucchi, per dirne alcune, ci dice una cosa: significa che hanno ricevuto questi messaggi dai loro mercati, che poi sono i cittadini, le persone che oggi quando fanno un acquisto fanno una scelta, per esempio per dare una mano, con il loro acquisto, a contrastare il cambiamento climatico. E questa evoluzione, che anche il vino racconta, dice un'altra cosa: la Green Economy non è un'idea restrittiva di economia, anzi, richiede creatività e spirito imprenditoriale". E al vino di certo non fanno difetto. Info: <http://www.symbola.net/html/agenda/SEMINARIOESTIVO2011>

Focus

Se in Francia il vino non sarà più "cultura" ...

Che anche in Francia si beva meno vino che in passato è ormai assodato. Che solo il 16,5% della popolazione lo faccia regolarmente un po' meno. Che la prospettiva sia addirittura di non considerare più il vino come prodotto culturale in una delle sue patrie nobili, è sorprendente. Potrebbe accadere, secondo Pascal Poutet e Thierry Lorey dell'Esc business school di Tolosa che, sull'International Journal of Entrepreneurship and Small Business, hanno pubblicato uno studio mettendo a confronto l'approccio di diverse generazioni al vino, dagli over 65 in giù. Ebbene, per gli under 30, si legge, "bere vino è più l'eccezione che la regola". E ancora, emerge che i giovani bevono sempre meno per accompagnare un pasto, ma sempre più come puro momento di piacere. Secondo i ricercatori, i più giovani trovano ancora motivo di orgoglio nel vino francese, ma stanno perdendo il senso del suo significato culturale. "È proprio la perdita progressiva dell'identità, delle rappresentazioni sacre e simboliche del vino (la nazione, i territori, la minore importanza della trasmissione della cultura del vino dai padri alle famiglie) che spiega le attuali dinamiche di consumo in Francia, e soprattutto il calo quantitativo"...

