



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vitaly
IN THE WORLD

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
Love

n. 655 - ore 17:00 - Giovedì 21 Luglio 2011 - Tiratura: 28398 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un'estate torrida per la frutta

Senza frutta l'estate non sarebbe più la stessa, perché sono pesche, cocomeri, ciliegie e albicocche il piacere della stagione estiva, a tavola e non solo. Eppure per la frutta è un periodo "torrido": i compensi ai produttori crollano del 20%, e i prezzi al consumatore aumentano del 14%. Un surplus che si perde nei rivoli di una filiera troppo lunga che, se gestita con buonsenso, porterebbe un sensibile risparmio per i consumatori ed una remunerazione adeguata ai coltivatori, secondo Coldiretti, che ha "invaso" pacificamente i supermercati della costa romagnola per verificare prezzi, provenienza e qualità e che, domani, a Torino, distribuirà 10.000 kg di pesche ai più bisognosi.



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

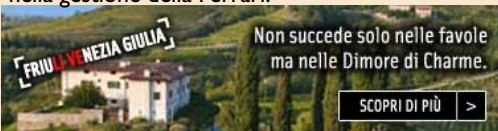
In ricordo di Marco Trimani

Il 19 luglio è morto a Roma Marco Trimani, da sempre alla guida dell'Enoteca Trimani e a capo di una dinastia di enotecari che risale all'Ottocento. La notizia della scomparsa di uno degli uomini simbolo del vino italiano e di Roma in particolare, ci ha raggiunto ieri dopo le ore 17. Marco Trimani ha creato uno tra i più importanti punti vendita specializzati d'Italia e, noi che lo conoscevamo, vogliamo ricordare la sua funzione di fondamentale importanza per la promozione dei vini italiani di qualità sulla più importante piazza d'Italia, Roma. Le condoglianze di WineNews, nel giorno in cui si sono svolti i funerali nella basilica di Santa Maria degli Angeli in Piazza della Repubblica a Roma, ai figli e alla famiglia.

Cronaca

Ferrari, +10% nel 2010 e una nuova governance in arrivo

Le "bollicine" per eccellenza vanno forte: lo spumante Ferrari della famiglia Lunelli mette il turbo, nel 2010, e aumenta le vendite del 10% sul 2009, per un totale di 54 milioni di euro. La "febbre" da spumante Ferrari sale in Usa, Germania, Russia e Brasile, e la maison trentina sfiora un utile di 7 milioni (+55%). E presto verrà presentata la nuova governance del gruppo Lunelli, che prevede un cambio generazionale nella gestione della Ferrari.



Non succede solo nelle favole
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

Opportunità o minaccia? Le due facce degli Ogm

L'utilizzo o meno degli Ogm in agricoltura continua a tenere banco e a dividere nutrizionisti, scienziati e pensatori di tutto il mondo. È un crocevia fondamentale per dare risposte ad un mondo in cui la povertà, la fame e la malnutrizione stringono nelle loro tenaglie metà della popolazione mondiale. Per Vandana Shiva, attivista politica, ambientalista e direttore del Research Foundation for Science, Technology & Natural Resource Policy, che da sempre sostiene le ragioni della biodiversità, "più si intensifica la biodiversità, più si produce economia e sviluppo. Potremmo nutrire due Indie se intensifichiamo la biodiversità in agricoltura". Una posizione motivata dalle difficoltà che sta attraversando il modello monocolturale, "un modello che è entrato in crisi. Se non passiamo all'agricoltura dei piccoli agricoltori ci saranno - spiega Vandana Shiva - nuove crisi. Del resto, sono i piccoli produttori a rappresentare l'85% del cibo a tavola, mentre è l'agri-business a togliere gli alimenti alle persone". D'altro canto, c'è chi non giudica il percorso intrapreso fin qui sull'utilizzo degli Ogm del tutto sbagliato. Camillo Ricordi, scienziato e professore all'Università di Miami oltre che membro dell'Advisory Board del Barilla Center for Food & Nutrition, parla di un utilizzo forse improprio degli Ogm, ma non sbagliato: "molte delle biotecnologie sono non transgeniche e non comportano mutazioni genetiche. Credo - spiega Ricordi - sia possibile una sinergia tra le diverse tecniche, e servono più partnership tra pubblico e privato. Un approccio scientifico misto, ma anche un approccio economico misto". Eppure, la soluzione potrebbe arrivare da un superamento delle antiche spaccature, come suggerisce Klaus Ammann, professore in Biodiversità all'Università di Berna, secondo cui "la sfida alla fame del mondo sta nel combinare le tecnologie moderne con l'agro-ecologia, una cosa non può escludere le altre. Senza essere troppo ansiosi sugli Ogm, laddove è la selezione convenzionale ad essere finora costata molto". Multinazionali e piccoli agricoltori, non si può fare a meno di nessuno dei due in un mondo che presto ospiterà 7 miliardi di persone.

Focus

Il cibo, un piacere "memorabile"

Come una bella donna che vi fa voltare per strada, come un vestito che cattura il vostro sguardo in una vetrina, così è o dovrebbe essere il cibo che mangiamo: alla base della corretta alimentazione, e ancor più del successo di una dieta, vi è la capacità di rendere "memorabili" i nostri pasti. Perché il senso di appagamento e di sazietà non è regolato solo dall'intestino o dallo stomaco, ma anche dal nostro cervello, o meglio, dalla capacità del cervello di tener traccia del cibo che abbiamo ingerito. E' la filosofia di "Cucina Wellness", il progetto Assic, (Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina) che si avvale del supporto di chef e scienziati per promuovere la salute attraverso la tavola, raccogliendo piccoli suggerimenti e accorgimenti per mangiare meglio e, quindi, vivere meglio combattendo la dipendenza dai cibi grassi. Come? "La prima regola - spiega Chiara Manzi, dietista, presidente Assic e fondatrice di "Cucina Wellness" - è non vietare e non rinunciare mai all'appagamento del gusto. Una fettina ai ferri o un'insalata scondita non sono "Cucina Wellness", perché non sono memorabili, anzi deprimono. Il cibo è e deve essere considerato un piacere, fin dalla sua preparazione".



vitaly
IN THE WORLD

www.vitalytour.com

Wine & Food

Vino & Co: stretta in Russia, disco verde negli Usa

Echi di guerra fredda: mentre in Russia la piaga dell'alcolismo ha spinto il presidente Dmitry Medvedev a vietare il consumo le bevande alcoliche persino nei locali dove vengono vendute (salvo bar e ristoranti), negli Usa accade il contrario. In Pennsylvania, dove vigono rigide leggi anti-alcol, la catena Wal-Mart ha installato, nei suoi store, il "Pronto Wine Kiosk", un distributore automatico di bottiglie di vino. Ma l'operazione non è semplice: i clienti devono mostrare la carta d'identità, guardare la telecamera, soffiare in un rilevatore di alcol e ottenere l'approvazione di un funzionario statale.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando la ristorazione e la passione per il vino si incontrano e si fondono in una sola cosa, nascono esperienze come quella del Ristorante Caino, punto di riferimento per chiunque,

oltre alla buona tavola, ama anche il buon bere. A WineNews, il patron Maurizio Menichetti racconta come, negli anni, nasce e cresce una cantina da 20.000 bottiglie.



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES