

La News



Agro-asili, crescere un po' più vicini alla terra

Il diffondersi di iniziative quali le fattorie didattiche e gli orti scolastici per avvicinare i più piccoli al mondo agricolo trovano ora un'ulteriore espressione negli agro-asili. Si tratta di un servizio di asili nido nelle aziende agricole in fase sperimentale promosso da Coldiretti Torino per la diversificazione delle attività, e avviato per ora da due aziende agricole della zona, teso a ricreare quell'interdipendenza armoniosa fra uomo e natura mediante il contatto con piante, animali e ambiente fin dalla più tenera età.



SMS

E i media scoprirono le api

Dopo anni in cui WineNews ha ripetutamente lanciato l'allarme sulla moria delle api italiane - uccise, come nel resto del mondo, dai cosiddetti "neonicotinoidi", ovvero le sostanze utilizzate per la concia dei semi (in particolare del mais), che nel giro di qualche minuto provocano prima la paralisi e poi la morte dei piccoli insetti che vi entrano in contatto - sembra che i media nazionali si siano finalmente accorti del problema. Ma non è ancora abbastanza: le api, vere e proprie sentinelle ambientali, ci stanno mandando un segnale di importanza vitale. La quantità di veleni chimici usati in agricoltura, dai pesticidi ai fertilizzanti, è arrivata ad un livello di guardia. Facciamo qualcosa prima che sia troppo tardi...

Alessandro Regoli

Cronaca

Brunello verso la fine ...

Stando ai rumors, la Procura di Siena sta chiudendo l'indagine, avviata nel Settembre 2007, sul Brunello non conforme al disciplinare di produzione. In uno degli ultimi atti, i periti nominati dal Gip hanno sottolineato la mancanza di una banca dati di riferimento per utilizzare le pur valide analisi, eseguite con metodo riconosciuto Oiv, disposte dopo il sequestro dei vini. La Procura ha basato comunque il suo impianto accusatorio soprattutto su prove documentali.



Primo Piano

Il vino già utilizzato dagli antichi egizi in medicina 5000 anni fa. A dirlo uno studio dell'Università Usa della Pennsylvania

Il vino era già utilizzato 5000 anni fa in medicina dagli antichi egizi che usavano arricchirlo con erbe e resine secondo i ricercatori dell'Università di Pennsylvania del Museo di Archeologia e Antropologia. A dirlo il rapporto del gruppo di ricerca, guidato da Patrick E. McGovern, pubblicato negli "Atti dell'Accademia Nazionale di Scienze" (Pnas-13 aprile).

Gli archeologi hanno analizzato con tecniche di biologia molecolare vasellame e anfore risalenti a un periodo che va dal VI al IV secolo a.C. rinvenuti nella tomba del faraone Scorpione I, rivelando la presenza di molti composti organici assorbiti dalle giare e dalle anfore. Così gli archeologi sono risaliti alla presenza di una serie di erbe aromatiche come salvia, rosmarino, coriandolo, balsamo, menta e resina di pino.

Secondo gli esperti, nelle stesse anfore, ci sono anche tracce di vino per cui l'ipotesi più verosimile è che nell'antico Egitto, già nel 3150 a.C., le persone producevano vino aromatizzato con probabili finalità terapeutiche.

"Questi risultati forniscono una prova diretta di natura chimica che gli antichi Egizi utilizzavano rimedi medicinali biologici - conclude McGovern - fatto che prima di questo studio poteva solo essere documentato in modo confuso e non definitivo attraverso i testi dei papiri medici risalenti ad un'epoca, però, molto più recente, ovvero intorno al 1850 a.C.. Il raffinamento ulteriore delle tecniche analitiche consentirà di rilevare anche altri composti usati nel vino".

Focus

Il G8 Agricolo, vertice dei Ministri dell'Agricoltura (18-20 aprile), verso un "Manifesto della sicurezza alimentare"

"L'agricoltura può essere il volano da cui ripartire per superare questa crisi, nata in ambiti lontani da quello primario": così il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia sulle attività organizzative del prossimo vertice dei Ministri dell'Agricoltura, propedeutico al G8, di scena dal 18 al 20 aprile prossimi a Cison di Valmarino. "Questo G8 parlerà di agricoltura vera, quella che cava cibo dalla terra. Parlerà di territori, dietro i quali - ha proseguito Zaia - c'è sempre la storia e la tradizione di una comunità umana. Siamo chiamati a preparare un grande manifesto in cui gli Stati e i grandi organismi si possano riconoscere nella lotta alla fame nel mondo, nell'impegno per la sicurezza alimentare, contro la volatilità dei prezzi agricoli, per la difesa delle identità produttive e per rimettere al centro la produzione agricola". "Siamo pronti - ha concluso il Ministro - ad assumerci la responsabilità di coordinamento e sintesi di idee che serviranno a ridisegnare lo sviluppo dell'agricoltura mondiale".



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

Ecco a voi il "gelato al gamberetto" di Santa Margherita!

Mario Rivaro, gelatiere genovese, ha inventato il gelato al gamberetto di Santa Margherita di scena a Slow Fish, il salone del mondo ittico in programma alla Fiera di Genova (17-20 aprile). Prodotto utilizzando solo crostacei di Santa Margherita Ligure, lavorati al fine di ottenere un gelato salato su base di latte, è profumato con il vino Pigato di Albenga. Da tempo Rivaro sperimenta mousse-gelato salate finalizzate ad essere abbinare ai primi e ai secondi piatti come ad esempio il gelato al fungo porcino, quello al parmigiano reggiano e il "tuttoPasto" che può sostituire un pasto completo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Buonitalia, l'ente di promozione del Ministero dell'Agricoltura, può svolgere - spiega Adolfo Urso, sottosegretario al Commercio Estero, a WineNews.TV - un buon

lavoro se lavora d'intesa con l'Ice. Il disegno di legge 11/95, in via di approvazione, prevede tre deleghe di riforma globale del sistema di promozione italiana".

