

La News

i percorsi di

elisir salute

GUARIRE CON IL CIBO

Guarire con il cibo si può

La prevenzione per la salute inizia a tavola, ed è sempre più diffuso anche in Italia un approccio salutista al cibo. Con l'alimentazione, oltre ai problemi legati al sovrappeso, si possono curare anche infiammazioni croniche o invecchiamento precoce. Ma non basta la buona volontà, serve anche una preparazione specifica e delle regole da seguire per evitare errori. Anche per questo nasce "Guarire con il cibo", il corso di nutrizione bio-logica dal 6 al 7 giugno a Bologna (www.elisirdisalute.it), realizzato da Giampiero Di Tullio, specialista in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica e docente di "Sociologia della Salute e Medicine non Convenzionali" dell'Università di Bologna.

- Palazzo -
BRUNELLO DI MONTALCINO
www.aziendaipalazzo.it

SMS **I pomodori e il latte "italiani" degli immigrati**

L'immigrazione è un tema frainteso e dominato, troppo, dall'ideologia, invece che da un sano pragmatismo e realismo. C'è chi sostiene, ad esempio, che dobbiamo cacciare i lavoratori immigrati (dai romeni agli albanesi, dagli indiani ai tunisini e agli algerini, per esempio) a favore dei lavoratori italiani. Italiani che allora, almeno per coerenza, dovrebbero dare il "buon esempio", andando a raccogliere i pomodori in Puglia o in Toscana (Maremma) ed a mungere le mucche nella Pianura Padana al posto degli stranieri ... Alla faccia di chi pensa di essere civile solo perché italiano!

Alessandro Regoli

Cronaca

Vampiri tra i vigneti del Nobile!

Tra i vigneti del Vino Nobile di Montepulciano si aggirano i vampiri! Nessuna paura però, sono quelli del film "New Moon", sequel del successo "Twilight". Per le riprese del film, che in maggio saranno girate nella cittadina toscana, la Strada del Vino Nobile organizzerà un tour nei luoghi del set del film, a bordo dell'automobile dei vampiri. Dopo "Sogno di una notte di mezza estate", "Il paziente inglese" e "Under the tuscan sun", il paese del Nobile ancora protagonista delle pellicole hollywoodiane.

21 MAGGIO 2009

PLANETA FOR LIFE

UN APERITIVO SOLIDALE NELLA TUA CITTÀ

Primo Piano

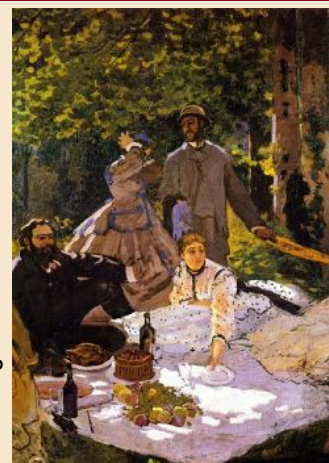
Anche in Francia si beve sempre meno vino. I cambiamenti nelle abitudini di consumo dei Transalpini rivelati da un'indagine di Viniflor

Anche in Francia si beve sempre meno vino: dopo i numeri sull'Italia forniti nelle indagini del recente Vinitaly, o i dati di Ismea, oppure secondo le ultime rilevazioni Istat, anche il Paese transalpino, terra storica per la produzione e la diffusione della cultura del vino, propone, attraverso uno studio di Viniflor (Office National Interprofessionnel des Fruits, des Legumes, des Vins et de l'Horticulture) uno spaccato dell'evoluzione delle abitudini di consumo di vino. L'indagine copre un periodo di 10 anni e, sostanzialmente, conferma quanto era emerso dalle rilevazioni italiane: il mercato sta cambiando e insieme ad esso anche le abitudini dei consumatori, che, purtroppo, bevono sempre meno vino. Nel 1998, 48 persone su cento bevevano vino nei pasti, mentre nel 2008 la percentuale si è ridotta al 46%. 10 anni fa l'86% dichiarava di consumare vino al ristorante, nel 2008 questa percentuale è scesa all'81%. Sia nel 1998 che nel 2008 si consumava e si consuma vino prevalentemente nel week-end e in compagnia degli amici (rispettivamente per il 96% e il 97%), stesse percentuali per quanto riguarda il luogo privilegiato del consumo e cioè la casa. Nel 1998 dichiarava di consumare vino tutti i giorni o quasi il 23% del campione, mentre oggi la percentuale è scesa al 15%. Secondo il campione sondato da Viniflor (1.000 telefonate) chi beve vino nell'aperitivo è passato invece dal 36% al 51%. Più o meno stazionaria, invece, la percentuale di quelli che dichiaravano e dichiarano di consumare vino 1 o 2 volte alla settimana (23% nel 1999 e 22% nel 2008). In crescita, invece, coloro che dichiarano di consumare vino raramente: il 31% nel 1999 e il 37% nel 2008. Cresce anche la percentuale di quelli che non bevono mai vino: 23% nel 1999 e 26% nel 2008.

Focus

Picnic ecosostenibile, arriva il "decalogo" verde di Coldiretti

Prodotti di stagione, biologici, e a km zero, magari acquistati direttamente in azienda, e sfusi per risparmiare i materiali per le confezioni; piatti e bicchieri biodegradabili, evitando la plastica, e tovaglie di carta riciclata, evitando così l'utilizzo di detersivi; raccolta differenziata e utilizzare gli avanzi per produrre concime per piante e fiori casalinghi; scegliere luoghi vicini a casa per limitare l'impatto ambientale dei trasporti. Sono i punti salienti del decalogo firmato Coldiretti per il picnic ecosostenibile, lanciato da Venezia su un prato in Riva al Canal Grande nel Forum "L'energia di domani". Consigli utili per i ponti di primavera, e per le "microvacanze" (quelle da 1 a 3 notti fuori casa), che in Italia nel 2008 hanno superato le vacanze più lunghe. E poi, il Belpaese è pieno di occasioni per gustare ottime leccornie in mezzo al verde: non mancano - sottolinea Coldiretti - percorsi enogastronomici, con 142 "strade dei vini e dei sapori" e 772 parchi e aree protette, per il 10% del territorio (accanto il capolavoro "Déjeuner sur l'herbe" di Claude Monet).



RCR CRISTALLERIA ITALIANA

IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

"Diraspatura", how do you say in English?

Se è vero che l'export rappresenta una "condicio sine qua non" per il vino italiano, è altrettanto vero che parlare un inglese, la lingua internazionale del commercio, perfetto anche dal punto di vista "enologico" può essere un'arma vincente. Ma quanti sanno, ad esempio, come si dice "diraspatura"? Da questa riflessione nasce il corso di inglese vitienologico realizzato dalla Anglomania Language School di Piacenza, una tre-giorni di "full immersion" dal 7 al 9 maggio, diretta dall'agronomo e giornalista Matteo Marengi e dalla fondatrice della scuola, l'inglese Jane Upchurch.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Lambrusco, vino amato in "patria", ma spesso snobbato nel resto d'Italia e del mondo, difficilmente sui tavoli dei ristoranti. Sandro Cavicchioli, nome cult del Lambrusco: "le cose

stanno cambiando, è anche colpa di noi produttori che fino ad oggi non abbiamo creato riserve, etichette speciali e linee dedicate per colpire in maniera incisiva l'Horeca".

ModulGraf
Etichette autoadesive

Sistema audio **ecoCoder**