



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 779 - ore 17:00 - Mercoledì 18 Gennaio 2012 - Tiratura: 29198 "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 bandiera? Nel piatto ...

Il cibo che mangiamo quotidianamente ci dice da dove veniamo, racconta le nostre origini, il nostro senso di appartenenza, proprio come una bandiera. E se la bandiera fosse fatta dello stesso cibo che ci rappresenta? Sicuramente la Svizzera avrebbe il rosso dello speck sullo sfondo e il bianco crociato fatto dall'Emmenthal. Le strisce della bandiera americana sarebbero fatte da tanti hamburger. E l'Italia? Verde basilico, bianco spaghetti e rosso pomodoro, ovviamente. L'idea è degli organizzatori del "Crave Sydney International Food Festival", in Australia, che, ogni anno, ripropone le tradizioni culinarie degli stati mondiali, partendo proprio dalle loro bandiere.



SMS

Ma cos'è il junk food?

L'idea di tassare il junk food non piace a Federalimentare. Per il presidente Filippo Ferrua, "quella di tassa di scopo destinata a compensare la spesa sanitaria regionale, è un'ipotesi malaugurata, la tutela sanitaria dei cittadini non si persegue con le tasse ma con l'educazione alimentare, non esistono cibi cattivi di per sé, solo regimi alimentari sbagliati". Ma se non esistono cibi cattivi, come si fa a definire quali considerare junk food? Noi non lo abbiamo ancora capito, il Ministro Catania nemmeno, visto che proprio oggi ha commentato: "Junk food è un'espressione vaga, è molto importante che il Ministero della Salute entri nel merito su cosa tassare come cibo spazzatura in modo da poter esprimere le nostre valutazioni". E pensare che all'inizio volevano tassare anche il vino con il junk food ...

Cronaca

Agea, "tormentone" senza fine

L'Agea - Agenzia per l'erogazione degli aiuti in agricoltura (da cui transitano 5 miliardi di aiuti agli agricoltori all'anno) è senza una guida: "prepensionato" dall'ex Ministro Saverio Romano Dario Fruscio, il presidente famoso per il pugno di ferro usato con gli irriducibili delle quote latte, l'Agenzia è passata sotto il controllo del commissario Mario Iannelli, la cui nomina è stata bocciata dal Tar del Lazio. Una decisione che, probabilmente, rimetterà in sella proprio l'ex presidente Dario Fruscio.



VILLA SANDI

VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

La Toscana del vino parlerà con una sola voce: si parte con "Buy Wine", il 16 e 17 febbraio a Firenze

Nell'Italia in cui tutti dicono che si deve fare sistema, a provarci è una delle Regioni più campaniliste per antonomasia: la Toscana. L'organizzazione da parte dell'agenzia regionale Toscana Promozione dell'evento "Buy Wine" (16-17 febbraio alla Stazione Leopolda di Firenze, oltre ai tour: si parte con il Nobile di Montepulciano, dal 18 febbraio, passando per la Vernaccia di San Gimignano il 19 febbraio, per il Chianti Classico, dal 20 febbraio, e per il Brunello di Montalcino, dal 24 febbraio) a ridosso delle Anteprime delle più importanti denominazioni della Regione, che alcuni vedono come un rischio di cannibalizzare gli eventi dei Consorzi, è in realtà un tentativo di fare sinergia, proprio in accordo con i Consorzi, nella prospettiva di organizzare un evento in cui "la Toscana parli al mondo come terra del vino unita - spiega a WineNews il direttore dell'agenzia di promozione regionale Stefano Giovannelli - e non parlo tanto di unire le Anteprime dei Consorzi che hanno una loro dinamica, ma un evento più avanti nell'anno, che combini un messaggio verso il consumatore, che coinvolga il vino, ma anche il turismo e la cultura". Un investimento importante quello della Regione Toscana nel vino, che metterà in campo 1,6 milioni di euro per 24 iniziative in tutto il mondo tra workshop, partecipazione a fiere e road-show. Il primo appuntamento in agenda è proprio il "Buy Wine", una "borsa vini con 180 aziende toscane, per fare trattative commerciali con i buyer invitati, 110 provenienti da 20 Paesi stranieri, dal Nord America all'Europa e con una grossa delegazione cinese e asiatica, ma anche da India e Brasile, e altri selezionati dall'Italia - spiega la responsabile Marta Javarone - per un evento fatto per incontri commerciali per le aziende di tutta la Regione, e con un'area gratuita dedicata ai Consorzi di Tutela che potranno far assaggiare i loro vini ai buyer internazionali. Per le aziende il costo è irrisorio, 270 euro per le "due giornate" in Leopolda, con i buyer stranieri ospitati gratuitamente".

Focus

I mille "volti" dell'orto in città

Ci sono l'orto del sindaco (nella foto, Gianni Alemanno nei giardini del Campidoglio) e quelli didattici, sociali, condivisi tra chi abita in quartieri come la Garbatella o la Magliana, comunitari come quello dei curdi, c'è l'orto in cassetta dell'artista Fritz Haeg sollevato dai terreni inquinati della ex Snia. Ci sono l'orto "Insorto" che ridà vita a terreni abbandonati dall'Inps, degli odori, l'orto-giardino di Valle Giulia che fornisce la mensa della Facoltà di Architettura, l'orto archeologico dell'Anfiteatro Castrense, quello bio o con l'agriasilo di Coldiretti al Quirinale, fino ai critical garden della "guerriglia" urbana per far spuntare il verde in città. Che nascano per creare spazi (e relazioni) più "naturali" o progetti di educazione ambientale ed alimentare, che siano curati da bambini, anziani, studenti, disabili, dagli abitanti dei quartieri o da giardinieri "sovversivi", gli spazi verdi di una grande città come Roma, oltre 90, censiti in una mappa virtuale da Zappata Romana (www.zappataromana.net), ci dicono che l'orto insegna la vita, la pazienza, la conservazione, i tempi della natura, spiega il cibo ai piccoli e lo fa riscoprire agli adulti, favorisce l'integrazione. E, allora, sarebbe bello che ci fosse un orto per tutti.

