

## La News



## Il Bordeaux verso la riduzione delle emissioni di gas serra

Il Consiglio interprofessionale del vino di Bordeaux ha previsto una riduzione delle emissioni di gas serra da parte della filiera nei prossimi cinque anni pari a 30.000 tonnellate (- 15%). Tra i vari provvedimenti: l'alleggerimento delle bottiglie, il miglioramento della lavorazione del vetro (la voce più incidente), l'ottimizzazione dei carichi con lo sviluppo del nolo marittimo, la razionalizzazione degli spostamenti, la riduzione dei fertilizzanti e dei fitofarmaci. Il piano di azione sarà presentato a febbraio.  
Fonte: Sopexa



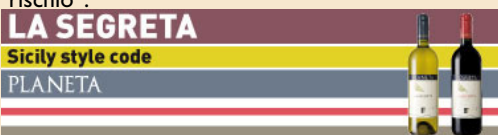
## SMS E ora ci vogliono far contare pure le calorie

Dalla Gran Bretagna arriva una news a dir poco allucinante: i ristoranti - mutuando l'esperienza da Pizza Hut, McDonald's, Starbucks (avete capito bene!) che includono le tabelle con i valori nutrizionali nei loro menù - potrebbero presto seguire questa strada. Tutto questo perché stando ai benpensanti d'Inghilterra, il rimedio all'obesità è il "conta calorie" anche sul menù del ristorante. Siamo alla frutta ... (e mi sono pure perso il primo e il secondo, porca miseria!)  
**Alessandro Regoli**

## Cronaca

## Il Ministro della Salute Sacconi: "Niente riduzione tasso alcolemico ... ma in arrivo restrizioni per i giovani"

"Zero alcol per i giovani fino a 21 anni e per chi conduce mezzi pubblici o commerciali". Così il ministro del Lavoro e della Salute Maurizio Sacconi. "Non indispensabile, invece, la riduzione del tasso alcolemico consentito da 0,5 a 0,2 g/l, non sarebbe azione mirata su categorie a rischio".



## Primo Piano

## La moria delle api apre inquietanti interrogativi sugli effetti dei pesticidi neonicotinoidi sull'uomo

Bastano due minuti: una piccola ape beve le gocce d'acqua sulle piante di mais trattate con gli insetticidi neonicotinoidi, e nel giro di soli due minuti cade a terra morta. Queste le ultime scoperte degli scienziati sul rapporto tra i pesticidi utilizzati in agricoltura e la crescente moria delle api: un risultato che apre inquietanti interrogativi sugli effetti di questi veleni sull'uomo. Se fino ad ora gli scienziati si erano limitati a constatare gli effetti micidiali sulle api della dispersione dei neonicotinoidi all'atto della semina del mais, e del loro inquinamento di nettare e polline, adesso si aprono scenari più allarmanti: fra le fonti di raccolto d'acqua preferite dalle api ci sono le gocce che trovano sulle piante, come la rugiada e le "gutte", ovvero le essudazioni delle foglie. Proprio queste risulterebbero estremamente contaminate e velenose: il professore Vincenzo Girolami (Università di Padova) afferma che "le guttazioni di piante ottenute da semi di mais conciatati, se vengono bevute dalle api le uccidono entro 2-10 minuti ed entro 20-40 minuti se solo vengono assaggiate per un attimo". "Questa scoperta - sostiene Francesco Panella, presidente degli apicoltori italiani - è l'ennesima dimostrazione della superficialità con cui sono state concesse le autorizzazioni d'uso di queste molecole a effetto neurologico sistemico, che trasformano le piante tal quali in insetticidi perenni. Questa drammatica evidenza scientifica comporta importanti riflessioni e impone una diversa capacità pubblica di controllare gli interessi delle multinazionali della chimica. E' ora di prendere atto che il problema non si risolve con la modifica delle seminatrici e neppure con il miglioramento delle tecniche di concia perché la guttazione sulle piante conciate e su quelle che vengono coltivate in loro successione mette comunque a disposizione dell'ape "gocce di linfa" avvelenata".

## Focus

## In arrivo lo show dei grandi vini italiani: da gennaio a marzo, appuntamento con le Anteprime!

Arrivano le Anteprime dei grandi vini italiani: si parte da Verona, il 31 gennaio e il 1 febbraio, con "Anteprima Amarone" 2005, a Palazzo Giardino Giusti. Febbraio è poi il mese della Toscana: il 16 a San Gimignano sarà la volta della Vernaccia 2008; la vecchia Stazione Leopolda di Firenze, invece, sarà il teatro, il 17 e il 18 febbraio, di "Chianti Classico Collection" 2009, con il Chianti Classico 2007, la Riserva 2006 e le anteprime da botte 2008. Il 19, 22 e 23 febbraio l'appuntamento è a Montepulciano, in Piazza Grande, con il Nobile 2006, la Riserva 2005 e il Rosso 2008. In mezzo, il 20 e il 21 febbraio, a Montalcino, sarà la volta di "Benvenuto Brunello", con la vendemmia 2004, la Riserva 2003 e il Rosso 2007, oltre all'assegnazione del rating dell'annata 2008. Poi toccherà al Sud della Penisola: il 7 e 8 marzo a Taurasi, con il Taurasi 2005. Gran finale, dal 18 al 22 marzo, quando a Noto e a Siracusa, sarà di scena "Sicilia en primeur".



# DONNAFUGATA®

## Wine & Food

## In Italia un'azienda agricola su tre è condotta da donne

L'Italia conquista il primato europeo per numero di donne alla guida di imprese agricole, con 267.000 presenze nel 2008 su un totale di 950.000 realtà. Il settore leader è l'agriturismo (33% del totale): emerge da un'analisi di Coldiretti. L'agricoltura è l'attività che ha più appeal: su 1,2 milioni di donne imprenditrici, il 32,5% si trova nel commercio, il 21% nel settore primario e l'11% nel manifatturiero. Questo grazie all'innovazione che caratterizza il settore: trasformazione dei prodotti, il benessere, le fattorie didattiche, gli agrisiloi, la pet-therapy.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

E' scontro sull'Ici dei fabbricati rurali nei territori agricoli sinonimo di prestigio e qualità: da una parte i Comuni e l'Anci, dall'altra le aziende agricole e le organizzazioni delle

imprese. A WineNews.TV si diversi pareri del Sindaco di Montalcino Maurizio Buffi e del vice direttore di Confagricoltura Siena Gianluca Cavicchioli.



COMUNICAZIONE MAI GRIGIA.