

La News



Ferrero, con la Nutella sul tetto del mondo

Sarà merito della mitica Nutella, o dell'intramontabile "ovino" Kinder, o forse del più "giovane" Estathé, ma La Ferrero, industria dolciaria di Alba, nel Cuneese, nome del made in Italy tra i più conosciuti in assoluto, è l'azienda nel mondo che può vantare la migliore reputazione nel grande pubblico. Lo dice uno studio del Reputation Institute di New York. Nella classifica, il marchio italiano ha superato colossi come Ikea e Johnson&Johnson. Complessivamente il gruppo Ferrero, conta 36 società operative nel mondo, 15 stabilimenti e circa 19.600 dipendenti.



Arriviamooooooooooooo!

Forse frastornati dalla batosta finanziaria nella finanza di questi ultimi mesi, i fondi sovrani (da Abu Dhabi-Emirati Arabi Uniti al Kuwait, dall'Arabia Saudita a Singapore, dalla Cina al Brunei) sono rimasti a guardare, ed ora hanno ricominciato ad investire. Ma con criteri di versi, dicono tanti analisti internazionali. Stavolta più che alla finanza, le "authority" dei Paesi in surplus, dal Golfo Persico alla Cina, guardano all'industria vecchio stampo, interventi meno onerosi ma più mirati, e all'agricoltura. E, perchè no, anche a qualche grande e bella azienda del vino francese o italiano. Insomma, nella seconda giovinezza dei fondi Sovrani, ci sarà davvero anche l'agricoltura. C'è da crederci!

Cronaca

"Chef sans frontieres" porta in cucina i "ragazzi di strada"

Togliere i ragazzi dalla strada e insegnargli i segreti della cucina: è l'idea di Chef sans Frontières, Ong creata dal giornalista Francesco Liello e dalla export manager Silvia Sonnagge, con l'obiettivo di prendere i ragazzi di strada (bambini non riconosciuti, abbandonati, orfani e senzatetto) in tutto il mondo e insegnargli a cucinare, gestire un locale, metterlo in piedi, con dei professionisti, per poi affidarglielo. Prima apertura in Senegal con l'italiano Pietro Zito.



Primo Piano

Convention Città del Vino: crescono i turisti "enogastronomici". 6,5 milioni gli enoappassionati in giro sulle 140 strade del Vino e dei Sapori da Nord a Sud del Belpaese

Dai 4 ai 6,5 milioni, crescono gli eno-appassionati in giro per l'Italia, pronti a partire alla volta delle 140 Strade del Vino e dei Sapori del Bel Paese, una rete capillare con 1.300 Comuni, quasi 400 denominazioni di vini, oltre 4.000 ristoranti, quasi 33.000 prodotti e più di 3.300 cantine, con l'entoturismo che segna stabilità nei 2,5 miliardi di volume di affari, e dove l'obiettivo su cui puntare è quello di dare al settore un'immagine unica ed omogenea. E proprio l'entoturismo è l'atout della Convention di Primavera delle Città del Vino (Castelnuovo Berardenga, da oggi al 10 maggio). "Il primo passo - sottolinea il presidente delle Città del Vino Valentino Valentini - è quello di fare più sistema, sviluppando strategie politiche e finanziarie per rafforzare i territori, asset importante e decisivo per la competizione internazionale. Segmentare proposte e tipologie di offerta è fondamentale per l'identità e l'originalità di ogni singola realtà, ma, allo stesso tempo, ciascun territorio deve essere facilmente individuabile e fruibile da parte dei suoi potenziali visitatori in un contesto di insieme, che permetta di dire addio alla casualità". E come per tutto il turismo, anche per quello del vino internet è un canale sempre più importante, e per questo è nato www.stradedelvinoitalia.it, il primo portale in Italia che raccoglie tutte le Strade del Vino e dei Sapori. L'attrattiva enogastronomica incide sempre di più sul successo del territorio, e per un'indagine dell'Osservatorio delle Città del Vino, porta ad una crescita dei flussi turistici tra il 18% e il 20%.

Focus

Crisi delle api: per gli apicoltori colpa degli agrofarmaci, per gli agrochimici del clima

"La crisi delle api e dell'apicoltura si evidenzia in tutta la sua gravità nei Paesi dove più ha preso piede il modello agrochimico industriale, come Usa, Canada, Argentina, Francia, Italia e Germania, con tutto il corollario di Ogm, diserbo sistematico e pesticidi". Parole del presidente Unaapi Francesco Panella, che, nel gioire per il ritorno delle api in Pianura Padana dopo la sospensione dal 2008 dell'uso di neonicotinoidi in agricoltura, non abbassa la guardia, pur tenendo conto di altri fattori, come i mutamenti climatici a livello globale. Secondo le aziende agrofarmaceutiche, al contrario, sono proprio questi ultimi a incidere di più: secondo una ricerca per Agrofarma, curata dal professor Umberto Solimene dell'Università di Milano, c'è "un preciso collegamento tra il riscaldamento globale e il fenomeno della moria delle api". "In un periodo di crisi globale - sottolinea ancora Panella - i venditori di chimica per l'agricoltura sono gli unici che vedono incrementare i loro utili con cifre a due zeri, che gli permettono di finanziare ricerche ad hoc".



RCR CRISTALLERIA ITALIANA
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

Mon dieu! A Parigi il vino passa dalla cantina al banco dei pegni

Una volta erano gioielli, argenteria e quadri, ma ora con la crisi al banco dei pegni è finito anche il vino. La notizia arriva da Parigi, dove un'importante agenzia di pegni nazionale, Le Cr dit Municipal, ha indetto la prima asta di vini di pregio, tutti lasciati da persone che non hanno pi  potuto riscattarli dopo averli impegnati. Nobili disperati, collezionisti di vino, ma anche persone comuni, che hanno - sicuramente a malincuore - dovuto rinunciare a bottiglie di un certo valore: Champagne d'annata, vecchi Chateau Lafite, prestigiosi Armagnac di fine Ottocento. Mon dieu!

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Eugenio Magnani, direttore Generale dell'Enit, l'agenzia nazionale del turismo: "fondamentale il ruolo dell'enogastronomia nell'offerta turistica italiana. Chi viene in Italia

oggi vuole vivere esperienze davvero speciali alla scoperta della cultura, che non   solo arte e architettura, ma anche questa voglia di esprimere tradizione e variet  nel gusto".

ModulGraf
Etichette autoadesive
Sistema audio
ecoCoder®