

La News



Planeta for Life 2009, brindisi "mondiale" per i bambini

Un brindisi in 37 locali di 21 città del mondo per raccogliere fondi per i bambini africani del progetto Dream della comunità di Sant'Egidio: il 21 maggio torna Planeta for Life, l'appuntamento con i vini della griffe siciliana, all'interno dell'iniziativa Wine For Life. Il 21 maggio dalle 18.30 alle 20.30 ci sarà uno speciale happy hour, in tanti locali in Italia e non solo, il cui ricavato andrà completamente in beneficenza. Nel 2008 i fondi raccolti hanno permesso a 450 bambini di nascere sani. L'obiettivo per il 2009 è di quadruplicare il risultato (www.wineforlife.org).

MANCA POCO A VINI NEL MONDO
PREPARATEVI
Spoleto, 30 maggio - 2 giugno

SMS Il decoro degli italiani ...

Sono in molti a professare la loro intolleranza (ed a mettere in pratica azioni amministrative) contro l'invasione di cibi alieni ed i puzzi di fritto dei locali etnici - dalla Toscana alla Lombardia - gridando spesso: "via dalle vicinanze dei chioschi cinquecenteschi e dalla raffinate narici di chi li frequenta!". Ma perché nessun amministratore spiega ai tanti turisti del vino, che prendono d'assalto le tante cittadine del vino, perché le vie di pietra serena dei centri storici sono inondate con vagonate di cartoni di vino, formaggi, salsicce, funghi, pomodori essiccati, dolcini tradizionali, salami e prosciutti, che quasi ti fanno inciampare? P.S. - A tanti sindaci dei Comuni del vino ... Perché, invece di fare promozione, non ci si dedica ad azioni meno clamorose, come quella del decoro, tanto caro ai tanti enoturisti?

Cronaca

Ogni giorno almeno un pasto in mensa per l'italiano su 5

Un italiano su cinque consuma almeno un pasto al giorno in una mensa e, tra i bambini, il 60% di quelli fra 3 e 5 anni, e il 32% tra 6 e 10 anni, accede quasi ogni giorno ad una mensa scolastica. In Italia, la popolazione sovrappeso è pari al 31,9% e quella obesa all'11%. Ecco i dati che hanno fatto da sfondo al convegno "Dalla Ristorazione Collettiva alle Scelte di Salute", ieri a Verona, con operatori e istituzioni.

ANTICHE CANTINE
MARCHESI DI BAROLO

Primo Piano

La dieta mediterranea perde colpi, l'italiano su 4 non la segue più. La tendenza all'abbandono più diffusa tra i giovani, i più virtuosi sono gli over 60...

Viva la dieta mediterranea, dicono tutti. Peccato però che uno degli stili alimentari considerati tra i più sani in assoluto venga progressivamente abbandonato proprio dagli italiani. A rilevare la tendenza è un'indagine dell'Osservatorio Nutrizionale e sugli Stili di Vita "Grana Padano". Un italiano su quattro assume la maggior parte del suo apporto calorico da alimenti non mediterranei. Bambini e adolescenti rappresentano in assoluto la fascia di età in cui l'adesione alla dieta mediterranea è minore, seguiti dalle donne che, seppure di misura, adottano uno stile alimentare più mediterraneo rispetto a quello maschile, mentre i più virtuosi sono gli over 60. I dati si riferiscono al periodo compreso tra maggio 2007 e dicembre 2008 (relativi a 2.193 pazienti in età pediatrica e 4.245 adulti su tutto il territorio nazionale) e sono stati analizzati utilizzando come indice di qualità della dieta il "Mai" (Mediterranean Adequacy Index) calcolato dividendo l'energia totale media giornaliera fornita da alimenti tradizionalmente costituenti la dieta mediterranea per quella ottenuta da alimenti "non mediterranei". Paradossalmente, le regioni del Sud appaiono quelle dove la dieta mediterranea è meno seguita; peggio di loro fa solo il Nord Ovest. L'aderenza maggiore è invece nel Nord Est e nel Centro, seguiti da Sud ed Isole. Da tutto ciò emerge chiaramente che nel nostro Paese si registra un progressivo abbandono delle sane abitudini alimentari della nostra tradizione, nonostante sia ormai appurato come lo stile alimentare mediterraneo influisca positivamente sulla salute: in chi aderisce maggiormente alla dieta mediterranea la mortalità è ridotta per eventi cardio e cerebrovascolari del 9%, per tumori del 6% e l'incidenza di Parkinson e Alzheimer è inferiore del 13%.

Focus

Il crollo del maiale, consumi giù del 10%. Coldiretti: "inaccettabile la psicosi e le distorsioni dall'allevamento alla tavola"

Inaccettabile la psicosi che ha portato al -10% di consumi di carne di suino in Italia, e che mette a rischio gli allevamenti del Belpaese che già si trovano in una situazione drammatica per la mancanza di trasparenza e delle distorsioni nel passaggio dalla stalla alla tavola. È il duro atto di accusa di Coldiretti nella prima giornata degli allevamenti italiani, che oggi ha portato nelle piazze di tutta Italia allevatori e animali. "Nella grande distribuzione - ha denunciato il presidente Marini - due prosciutti su tre sono venduti come italiani, ma provengono da maiali allevati all'estero". Coldiretti punta il dito anche sul rincaro dei prezzi dall'allevamento alla tavola: per una braciola si parla del 552%, per un prosciutto si arriva addirittura al 2194%. Tra le richieste, quella dell'obbligatorietà dell'origine nell'etichetta delle carni suine. Coldiretti sottolinea anche come le stalle italiane vantino il primato della qualità in Europa, con ben 28 prodotti di salumeria riconosciuti a livello europeo.



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

Wine & Food

Erbe aromatiche, a Trento un corso "sul campo" per scoprirle

Cresce l'interesse per le erbe aromatiche e per l'universo di profumi, colori e sapori che racchiudono. Per imparare a conoscerle meglio, siano spontanee o coltivate, arriva il corso "Erbe Aromatiche", organizzato da Accademia Impresa della Camera di Commercio di Trento, il 19, 20, 26 maggio. Lezioni "in campo" al Centro per la Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg, per imparare i segreti di queste piante e le loro applicazioni, e una cena didattica a tema con descrizione delle caratteristiche di tutte le piante usate per la preparazione dei piatti (info@accademiadimpresa.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La biodiversità è un tema importante per l'agricoltura, ma nei territori del vino è sempre più presente il rischio di una monocoltura imperante, e inoltre anche i metodi di coltivazione

della vite sono sempre più omologati in tutto il mondo. Le considerazioni di Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Gelardini & Romani
WINE AUCTION