

La News



Pasqua, il pranzo è sul web

Non sapete cosa fare per il pranzo di Pasqua? Niente paura, c'è il web. Per i più intraprendenti c'è Viniamo.it, che propone vini tutti italiani che si sposano alla perfezione con le ricette, nel segno della tradizione, da preparare guardandole sul sito della community culinaria MadeinKitchen.tv. Per i più pigri, o per chi non ha tempo di andare a fare la spesa, invece, Esperia.com ha messo insieme gli ingredienti selezionatissimi per un menu completo, dall'antipasto al dessert, vini inclusi, che con pochi click arrivano comodi comodi a casa, con tanto di uova, capretto, colomba e casatiello (foto), ottimo anche per la scampagnata di pasquetta (150 euro per 4 persone). È l'era della tradizione 2.0.



SMS Contadini virtuali? Ma mi faccia il piacere!

82 milioni sono le persone che hanno deciso di trasformarsi in contadini virtuali grazie a Farmville, il social game che spopola sul web, armati di schermo, mouse e tastiera, che, con un semplice click, permettono a chiunque, nel proprio tempo libero, di "lavorare" la terra nella propria fattoria online. Ma che vuol dire fare il contadino sul web? Chiedetelo a chi, il contadino, nella vita "vera" lo fa di professione, seguendo ritmi e tempi "veri" della natura, dall'alba al tramonto e pure di notte, con zappe e vanghe "vere", piante ed animali "veri", e, se ciò non bastasse, facendo i conti, a fine mese, con i soldi, "veri". Non è che siamo contro i videogiochi, ma per chi, a proprio uso, spaccia giocatori per contadini!

Cronaca

Vino, 2010 in ripresa

Per il vino italiano un 2009 negativo, con fatturato a -3,2% (contro il +2% del 2008) e un 2010 atteso in crescita o comunque stabile. Ecco l'indagine di Mediobanca, condotta sull'81% delle 99 principali società di capitale nel settore, con un fatturato di più di 25 milioni di euro. Un terzo degli intervistati si dichiara ottimista e prevede una crescita superiore al 3%. Due su tre esprimono aspettative stabili (variazioni delle vendite compresa tra + e -3%). Mentre solo il 35% formula previsioni al ribasso.



Primo Piano

Biondi Santi, il marchio è di famiglia. Jacopo Biondi Santi vince la causa al Tribunale di Milano

Riceviamo e volentieri pubblichiamo: "il Tribunale di Milano, sezione specializzata in materia di proprietà industriale e intellettuale, con un'importante recente sentenza, depositata il 1 marzo 2010, in accoglimento delle domande avanzate da Jacopo Biondi Santi e dalla società Jacopo Biondi Santi FIBS s.r.l. (assistiti dal professor Giovanni Guglielmetti e dall'avvocato Tommaso Faelli - Studio Bonelli Erede Pappalardo di Milano), ha dichiarato nullo il marchio "BS Biondi Santi S.p.a.", depositato nel 1995 dalla società di distribuzione Biondi Santi S.p.A., presidente Pierluigi Tagliabue. Il Tribunale ha ritenuto che il marchio registrato dalla Biondi Santi S.p.A., distributrice del Brunello di Montalcino Biondi Santi, non è valido perché il suo deposito è stato effettuato in violazione dei diritti anteriori sui marchi comprensivi del patronimico Biondi Santi, spettanti all'azienda agraria Greppo Biondi Santi s.r.l., e in violazione dei diritti sul nome della famiglia Biondi Santi, che controlla l'azienda agraria il Greppo, e del signor Jacopo Biondi Santi personalmente, di cui è stata accertata la notorietà. La famiglia Biondi Santi è, infatti, famosa in tutto il mondo per avere "inventato" nell'Ottocento il celebre Brunello di Montalcino. E, oggi, oltre alla produzione di Brunello di Montalcino nella tenuta Il Greppo, Jacopo Biondi Santi produce, nella tenuta del Castello di Montepò, nel territorio di Scansano, una serie di vini innovativi frutto di uno studio micro zonale, con gli stessi ceppi di Sangiovese Grosso BBS I I, con cui viene prodotto a Montalcino lo stesso Brunello. La Biondi Santi S.p.A. è, invece, una società di distribuzione, costituita nel 1988, con la quale nessuno della famiglia Biondi Santi ha più alcun rapporto societario già da diversi anni. Il Tribunale di Milano ha, infine, escluso che il marchio registrato da Biondi Santi S.p.A. possa essersi convalidato a seguito dell'uso, evidenziando che il marchio è stato depositato senza il consenso di Jacopo Biondi Santi, dell'azienda Il Greppo, e anche in mala fede da Biondi Santi S.p.A. ...".

Focus

La nuova voce dei vini a denominazione d'Europa parla italiano con Federdoc

C'è una nuova voce per i vini a denominazione di origine o indicazione geografica nell'Ue e nel mondo: si chiama Eflow (European Federation of origin Wines) e sarà guidata da Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc. Insieme all'Italia, ne fanno parte le federazioni dei vini di alta qualità di Francia, Spagna, Ungheria e dei vini portoghesi Porto e Douro. "Sono onorato di rappresentare il prestigioso mondo dei vini a denominazione di origine europei" ha detto Ricci Curbastro, la cui nomina - precisa l'organizzazione - "rappresenta un importante riconoscimento in sede internazionale per Federdoc. Il made in Italy del vino diventa così esempio e guida per l'organismo Ue". La nuova associazione si pone come principale referente in sede comunitaria per i problemi dei vini di origine europea. Tra i temi più caldi c'è la liberalizzazione dei diritti d'impianto a partire dal 2015, "che avrà conseguenze drammatiche sul settore: l'eccessiva produzione porterà a un crollo dei prezzi e alla perdita di posti di lavoro, e sarà la rovina di migliaia di viticoltori".



Wine & Food

Obama mette le calorie nel menu dei fast food

La riforma sanitaria Usa (che dovrà essere rivotata per irregolarità nella procedura, ma non sembra a rischio) rivoluziona anche ristoranti e fast food americani. Dal 2011 Ogni catena di fast food, incluse McDonald's, Starbucks e Burger King, dovranno scrivere le calorie su menu e cartelloni in cui vengono presentati gli hamburger o i famosi "frappuccini". Non solo: dovranno essere indicate le calorie anche in snack e merendine dei distributori automatici. Una piccola rivoluzione nella lotta Usa per una più sana alimentazione, per un popolo che spende più della metà del budget destinato al cibo fuori casa.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'alleanza fra vino e cibo è un'ossessione per i francesi: trovare sempre il vino perfetto per ogni piatto. Così Alain Ducasse sullo straordinario binomio (anche

economico) tra ristorazione e vino. Una caratteristica imprescindibile dei Paesi dell'Europa meridionale, uno straordinario volano per il nettare di Bacco. Francia docet!

