

## MENO FILETTO E PIÙ POLLO. ECCO I CAMBIAMENTI DETTATI DALLA CRISI

In periodi di magra il risparmio tocca tutti i settori, non ultimo quello dell'alimentazione e infatti nel corso del Salone Internazionale della Carne di Verona è emerso che gli italiani dall'inizio del 2012 (da quando cioè la crisi è diventata più imponente) preferiscono il pollo al manzo e l'acquisto del filetto, taglio pregiato e ritenuto il migliore in assoluto da moltissimi consumatori, è stato relegato a occasioni particolari. Si ritorna dunque alla carne povera, come il pollo, il piccione, il coniglio, il quinto quarto e le frattaglie ed è proprio in questa fase che ritorna in auge la figura del macellaio capace di ricavare le parti più economiche ma comunque gustose.

## NIENTE VODKA SIAMO INGLESI...

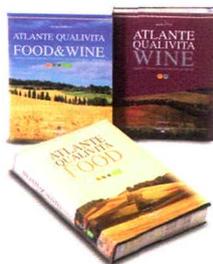


Serio provvedimento che vede coinvolti gli atleti russi che prenderanno parte alle Olimpiadi 2012 di Londra. La decisione è stata presa dalle autorità di Mosca in riferimento alla debacle avvenuta a Vancouver in occasione Olimpiadi targate 2010 nel corso delle quali i loro sportivi hanno portato a casa solo quindici medaglie contro le cinquanta previste, pare proprio a causa di un eccessivo consumo di vodka durante le competizioni e gli allenamenti. Dal canto loro, gli atleti, si difendono affermando che l'abuso di alcol a cui si fa riferimento è relativo a dopo le olimpiadi ma alle autorità moscovite sembra non interessare, quindi niente vodka al massimo una *cup of tè* alle cinque in punto!

## TERREMOTO IN EMILIA: AIUTIAMO LE AZIENDE ACQUISTANDO IL PARMIGIANO "CADUTO"

L'Emilia è stata colpita da un forte terremoto, la zona del modenese, la città di Ferrara e provincia e una parte della provincia di Bologna sono state profondamente ferite. Non possiamo e non vogliamo non considerare la richiesta di aiuto arrivata da alcuni caseifici del luogo. A causa delle forti scosse sono cadute trecentomila forme di Parmigiano che equivalgono a ottanta milioni di euro di danno. Secondo il disciplinare le forme cadute ma ancora intatte possono continuare il percorso di stagionatura ovviamente sempre rimanendo nella zona, ma per quelle rotte non c'è soluzione se non la vendita ma a prezzi ridotti. Per chi fosse interessato all'acquisto sarà sufficiente mandare una email a [filieracorta@arci.it](mailto:filieracorta@arci.it) oppure [elisa.casumaro@yahoo.it](mailto:elisa.casumaro@yahoo.it).

## DA QUEST'ANNO L'ATLANTE QUALIVITA È ANCHE WINE



Realizzato anche con la collaborazione Aicig (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche), Federdoc e **Accredia (Ente Italiano di Accreditamento)** e con il patrocinio del Mipaaf, l'Atlante nasce con lo scopo di far conoscere sia ai produttori, sia ai consumatori, le varie produzioni agroalimentari di qualità, ma l'edizione 2012 ha affiancato al consueto volume, una seconda pubblicazione: **L'Atlante Qualivita Wine**. Ben cinquecentoventuno denominazioni descritte, tra queste oltre trecento vitigni autoctoni, suddivise in settantatré Docg, trecentotrenta Doc e centodiciotto Igt. Le schede, corredate di cartografia e immagini, riportano i dati

degli organismi di controllo oltre naturalmente l'analisi gustativa e varie curiosità. Tutto questo è raccolto in un volume di oltre seicento pagine illustrate da più di settecento fotografie che raccontano uno dei comparti più importanti per la nostra economia, basti pensare che in Italia si producono oltre quaranta milioni di ettolitri di vini, il 16% della produzione mondiale, ventitre dei quali sono stati esportati nel 2011 ed hanno prodotto un fatturato di oltre 4,3 miliardi di euro, facendo segnare un bel 12% in più rispetto l'anno precedente.

## POMODORO: SE È BIOLOGICO CONTIENE PIÙ OSSIDANTI

Se vi piacciono i pomodori, andate pazzi per le insalate e la caprese è la ricetta che vi riesce meglio, allora sceglieteli biologici perché non solo sono privi di pesticidi, ma offrono dosi maggiori di antiossidanti: in primis licopene, ma anche calcio e altri nutrienti benefici. A dircelo è uno studio portato avanti dall'Università di Pisa e dal *Consiglio Nazionale delle Ricerche* i cui esperti hanno messo a confronto pomodori coltivati in maniera tradizionale (con concimi e pesticidi) e pomodori bio, coltivati assieme a microfunghi del terreno. Ne è emerso che questi ultimi al loro interno contenevano più fosforo, (+60%), zinco (+28%), calcio (+15%) e potassio (+11%). In particolare, i bio pomodori erano più ricchi di licopene (+18,5) ritenuto l'ingrediente segreto, capace di rendere la verdura scudo contro le malattie cardiovascolari ed alcuni tumori, come il tumore alla prostata.

