



GUIDA ALLA SCOPERTA DEI TESORI AGROALIMENTARI ITALIANI

di *Alfredo Zavanone*



L'olio toscano sbarca in Canada. A Montréal, durante il consueto appuntamento annuale con SIAL, il Salone professionale dedicato all'industria agroalimentare mondiale, la Camera di Commercio di Pistoia ha organizzato incontri d'affari personalizzati per le imprese locali con selezionati importatori, distributori e buyers del Nord America allo scopo di presentare prodotti italiani, esigenze di mercato e gusti della clientela canadese, grazie alla collaborazione con l'ICE.

Per l'occasione oltre 100 campioni di olio extravergine d'oliva sono stati testati da un assaggiatore professionista, e tutte le bottiglie riportavano il marchio del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine d'oliva Toscano IGP; l'iniziativa è stata accolta con grande entusiasmo da parte degli operatori gastronomici canadesi.

I vini lombardi sono invece stati i protagonisti di Vinitaly 2009 a Verona. Su iniziativa di Regione Lombardia, Unioncamere ed Agrimercati, in 20 punti vendita Coop ed Esselunga e in circa 30 enoteche milanesi è stata distribuita una guida - magazine dedicata interamente ai vini DOC e alle DOCG della Regione. "La pubblicazione - ha sottolineato l'assessore all'Agricoltura, Luca Daniel Ferrazzi - propone una panoramica precisa e puntuale dei vini lombardi ed una serie di ricette locali da abbinare ad essi". E sempre a proposito di vini, il 2008 ha registrato un calo nelle esportazioni: i volumi prodotti sono diminuiti del 7% e i principali sbocchi commerciali - Usa e Nord Europa - sono in contrazione. In compenso gli spumanti vanno per la maggiore e si affacciano nuove piazze come Brasile, Messico e Sud - Est Asiatico.

La Casa del Vino di Rovereto(TN) ha ideato un singolare servizio: "Stasera ti passo a prendere io", che consente di prenotare il trasporto di andata e ritorno dalla propria abitazione alla Casa del Vino tutti i venerdì e sabato sera in collaborazione con la concessionaria Hartmann Renault di Trento. Il servizio è gratuito e rivolto sia ai privati che agli ospiti di alberghi, aziende ed uffici, per permettere a tutti gli interessati di trascorrere una serata gustando i piatti proposti senza rinunciare al piacere del buon vino.

Per informazioni rivolgersi a Luca Bini, tel. 0464/486057,

www.casadelvino.info

Per gli amanti del pesce buone notizie: secondo gli ultimi dati forniti dall'Associazione Piscicoltori italiani la produzione annua lorda supera i 348 milioni di euro grazie alle oltre 800 aziende e 15.000 addetti del comparto con in testa oltre un quinto della produzione internazionale del caviale da allevamento in Lombardia e fra i prodotti italiani di punta figurano trote, carpe, tinche, storioni ed anguille. Gli appassionati si ritroveranno sabato 23 e domenica 24 maggio 2009 presso il porto di Andora (SV) per la quinta edizione di Sale&Pesce, rassegna gastronomica per valorizzare mare e territorio grazie ad un percorso sulle produzioni locali e di altre Regioni italiane, creando l'interazione fra sapori e profumi mediante spazi espositivi.

In Sardegna è stata emanata una nuova normativa per la pesca del pesce spada grazie ad un decreto firmato dall'assessore regionale all'Agricoltura Francesco Foddis e secondo il quale la taglia minima di cattura è stata fissata a 140 cm (il tutto per uniformare le caratteristiche in tutte le Regioni italiane).

Per il formaggio udite udite: la fontina è la prima in classifica per n° di pezzi prodotti, ben 444.716 nel 2008. I dati sono stati resi noti dal Consorzio di tutela per la produzione e commercio del prodotto, che si occupa anche della marchiatura delle forme che rispetto al 2007 hanno registrato una qualità superiore grazie alla permanenza dei capi in alpeggio e alla qualità dei pascoli.