

## Nuovi fondi STANZIALI DALLA REGIONE

Sono state approvate dall'assessorato all'Agricoltura della Regione le graduatorie di due misure del Programma regionale di Sviluppo Rurale per complessivi 700 mila euro. Con un primo provvedimento, la Regione ha finanziato per 250 mila euro 165 aziende agricole, per abbattere i costi di certificazione per i prossimi tre anni. Con 450 mila si finanzieranno 313 imprese agricole e forestali, che potranno così usufruire dei servizi di consulenza



### GASOLIO, SERRE IN DIFFICOLTÀ

La Cia lancia l'allarme: «Il caro-gasolio, alimentato dal prezzo record del petrolio, sta mettendo in gravissima difficoltà l'agricoltura. Sono molto pesanti gli effetti per le serre che, alle prese con oneri sempre più gravosi, rischiano un drammatico tracollo»

### BASILICO SALATO

Particolarmente caro il prezzo del basilico. La stagione fredda, il caro gasolio e il calo della produzione all'origine degli aumenti

## CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI

### «Promozione per il consumo»

Favorire il consumo dei prodotti ortofrutticoli calato nel 2010 dell'1,4% (-0,6% ortaggi e -0,8% frutta). Lo afferma la Cia-Confederazione italiana agricoltori, prendendo spunto dall'iniziativa della



maggior catena di distribuzione degli Stati Uniti, Wal-Mart, che ha presentato un piano quinquennale contro l'obesità che prevede la riduzione del prezzo dell'ortofrutta per incentivare la vendita e la diminuzione del contenuto di zuccheri, grassi e sale nei propri prodotti. Per la Cia, in Italia il problema del basso consumo non dipende tanto dai prezzi al

dettaglio rimasti più o meno stabili negli ultimi 2 anni, quanto dalle cattive abitudini alimentari. Da qui la necessità di investire di più su una "cultura alimentare" che privilegi frutta e verdura in un'ottica di prevenzione e tutela della salute. La Cia chiede un rapporto più stretto tra agricoltori e grande distribuzione, anche attraverso accordi di filiera.

## MONDO



### NEW YORK

È stato il giovane Chef Aaron Sanchez a vincere l'eliminazione del 13 gennaio. La gara si è svolta nella splendida ambientazione della scuola dell'"International Culinary Academy of New York".



### SAPPORO

In Giappone a vincere l'eliminazione è stato lo chef Katsuya Mikami. Tra i giudici, oltre a molti cuochi "di rango" anche Joh Sasaki, considerato uno dei maggiori scrittori viventi del Paese del Sol Levante



### MOSCA

Non un cuoco, ma un immobiliare ha vinto la gara eliminazione che si è svolta a Mosca. Gennady Grabrielyan ha sbaragliato anche cuochi professionisti

## GRANO ALLE STELLE



Prezzo del grano alle stelle, segnalato in aumento di oltre il 30% nell'ultimo anno. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti che segnalare restrizioni all'export di cereali decise in Russia e Ucraina. Le restrizioni commerciali amplificano gli effetti provocati dalle condizioni climatiche, prosegue Coldiretti, con il 2010 che si è classificato come l'anno più caldo e più piovoso a livello mondiale da quando sono iniziate le rilevazioni. Così, c'è stato il crollo della

produzione di grano in Russia dovuto al forte caldo ma anche le difficoltà per le alluvioni dell'Australia, grande esportatore di grano ad alto contenuto proteico. La produzione - continua la Coldiretti - risulta in calo anche in Italia sia per il grano duro che per quello tenero per effetto dell'abbondante pioggia che non ha permesso lo svolgimento regolare delle semine. È quindi probabile un ulteriore aumento del prezzo della materia prima, ma anche di pane e pasta

**PALATIFINI** ♦ La settimana scorsa si sono svolte le eliminatorie del campionato mondiale in Giappone, Stati Uniti, Brasile, Russia e Argentina

# A Rio il re del pesto è un petroliere

Ha sbaragliato decine di concorrenti. La finale si terrà nel marzo 2012 a Palazzo Ducale

Sfida tra cuochi, giornalisti, imprenditori, studenti, imprenditori ed esperti o semplici amanti della cucina italiana in quattro continenti, la settimana scorsa, in occasione della giornata mondiale del pesto voluta da Gvci (Gruppo virtuale dei cuochi italiani nel mondo), che ha coinvolto circa 2000 ristoranti italiani in tutto il globo. L'Associazione Palatifini di Genova ha organizzato cinque eliminatorie del Campionato Mondiale di pesto al mortaio a New York (USA), Rio de Janeiro (Brasile), Buenos Aires (Argentina), Sapporo (Giappone) e Mosca



Armburst con Panizza

A Mosca vince un immobiliare

Buenos Aires Trofeo a un pugliese

(Russia). Le gare eliminatorie che si sono tenute a New York, Buenos Aires, Rio de Janeiro, Mosca e Sapporo in Giappone.

Lo chef Aaron Sanchez ha sbaragliato in concorrenti statunitensi, in Argentina ha vinto Leonardo Fumarola, giovane chef di origini pugliesi, in Giappone lo chef Katsuya Mikami e in Russia Gennady Grabrielyan di mestiere immobiliare. In Brasile ha prevalso Bruno Armburst imprenditore

petroliere grande innamorato dell'Italia e in particolare della Liguria. Vestito di tutto punto, in giacca e cravatta, «Armburst si è presentato all'hotel Copacabana e ha realizzato il miglior pesto al mortaio, definito dalla giuria "il più equilibrato" - spiega Roberto Panizza di Palatifini - . Il petroliere ha detto di aver vissuto tre anni in Italia e ha aggiunto di conoscere bene le Cinque Terre».

«La partecipazione è stata grande e appassionata. Fra i giudici, oltre agli inviati dell'Associazione Palatifini (Roberto Panizza, Sara Di Paolo e Mauro Cavallero) im-

portanti chef e altre persone fuori dal comune come Joh Sasaki uno dei maggiori scrittori viventi in Giappone, grande innamorato anche lui della nostra cucina.

Le manifestazioni sono avvenute con il sostegno della Camera di Commercio di Genova presso la quale è stato possibile assistere alla diretta via internet-skype delle gare. Hanno partecipato il presidente Paolo Odone che ha portato il saluto ufficiale di Genova ai partecipanti delle eliminatorie e i cuochi dell'associazione Genova Gourmet che riunisce ventinove fra i migliori ristoranti genovesi.