



Le brevi

"Itala", in arrivo sui mercati il marchio di qualità del latte bovino

Mancano pochi giorni e il nuovo marchio collettivo "Itala" verrà ufficializzato. Sarà infatti presentato martedì 27 maggio a Roma, presso il Roof Garden dell'Hotel Exedra a Roma, l'iniziativa di filiera e di promozione dell'Unione nazionale fra le associazioni di produttori di



latte bovino (Unalat) sul latte di qualità. Il prodotto - si segnala in una nota - è confezionato entro 24-48 ore dalla mungitura ed è ottenuto nel

rispetto dell'ambiente. Il marchio collettivo di qualità (www.italaweb.it) - si precisa - è un'iniziativa promossa da Unalat, nell'ambito del programma di Promozione del latte bovino con tracciabilità di filiera garantita, finanziato con fondi del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, in collaborazione con Buonitalia e Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione.

Alimentare: gruppo Pavan; utile +118%, entra Intesa San Paolo

Il Gruppo Pavan di Galliera Veneta (Padova), specializzato nella fornitura di macchine ed impianti per l'industria alimentare, ha reso noto che nel 2007 ha raddoppiato l'utile netto ed ha annunciato l'ingresso nel capitale del Gruppo Intesa Sanpaolo con una quota circa del 4%. L'Assemblea del gruppo ha approvato il bilancio 2007 che vede un fatturato di 90 milioni di euro (+27%), con un margine operativo lordo di 13 mln (+55%) e un utile netto di 4,5 mln (+118%). Le parti non hanno rilasciato commenti circa i termini economici dell'operazione, che comunque hanno definito soddisfacenti per entrambi.

Luganeggiando sul Garda

Domenica 1 giugno si svolge la sesta edizione di Luganeggiando, una giornata dedicata al



stappano bottiglie, versano vino e offrono assaggi dei piatti che la cucina locale è solita accompagnare con il bianco D.O.C.

Due i percorsi: entrambi da 8 chilometri e con sei fermate, nell'entroterra della sponda

meridionale del lago di Garda, tra Peschiera del Garda e Sirmione, per una passeggiata suggestiva con le Alpi che fanno da pittoresco sfondo alle acque azzurre del lago.

Cento vini DOC "Colli Berici" in degustazione al pubblico la terza edizione della "Rassegna Enologica"

E' un viaggio "ideale", alla scoperta di decine di cantine della zona D.O.C. dei Colli Berici e dei loro prodotti, quello che aspetta il pubblico di curiosi, appassionati ed esperti per domenica prossima a Barbarano Vicentino, nella centralissima sede di Palazzo dei Canonici, in piazza Roma.

Si tratta della giornata conclusiva della terza edizione della "Rassegna Enologica Itinerante dei Vini DOC" dei Colli Berici, quando saranno

posti in degustazione i cento vini a Denominazione di Origine Controllata partecipanti al concorso, che potranno quindi essere assaporati e confrontati. Il percorso



dunque non sarà solo "immaginario" ma felicemente, e gustosamente, reale: ogni "gastronauta" partecipante potrà infatti intraprendere una vera e propria spedizione, senza muoversi mai più che di pochi metri, a piedi, all'interno del palazzo, alla scoperta di Tai Rosso e del fratello Barbarano, e di Merlot e Cabernet, tra i rossi, o effettuare un'escursione fra Tai, Pinot Bianco e Garganego per i bianchi, fino a partire alla ricerca di un tesoro celato agli occhi dei più, fra le etichette di Chardonnay, Sauvignon e Spumante delle varie aziende vitivinicole dei Colli Berici.

Una bella comodità, quella che si rimarrà

Anno X n.20 - 27 maggio 2008

■ [INDIETRO](#)

■ [E-MAIL](#)

■ [PRECEDENTI](#)

Lugana, alla scoperta di questo prodotto così prezioso, delle terre che lo generano e degli uomini che lo lavorano. Da mattina a sera, a chi percorre a piedi l'itinerario proposto, le aziende vitivinicole aprono i cancelli,

aperta al pubblico tutto il giorno, dalle 10 alle 19, nella prestigiosa struttura, solitamente chiusa alle visite del pubblico. Il biglietto d'ingresso, di 8 euro include il bicchiere da degustazione, che potrà essere conservato, e comprende un servizio continuo di piatto freddo a base di prodotti tipici locali.