



La Notizia del giorno 28 ottobre 2021



LA NOTIZIA

Effetto lungo del Covid, il 41% dei nuovi poveri non riesce a rialzarsi



L'emergenza Covid è pressoché sotto controllo grazie ai vaccini, ci sono segnali di ripresa per commercio e imprese e, lentamente, anche per il turismo. Ma a Milano **quattro poveri su dieci** dopo un anno faticano ancora a rialzarsi e un terzo delle persone schiacciate dall'effetto lungo dei lockdown sono donne

con figli minorenni a carico. Il settore della ristorazione e quello alberghiero sono stati i più colpiti, non sono ancora tornati ai livelli pre-Covid e i dipendenti (lavapiatti, addetti alle pulizie e camerieri) sono al lavoro ma con orario e salari ridotti. E' la fotografia di una Milano in bianco e nero presentata ieri dall'**Osservatorio della Caritas Ambrosiana** su un campione di utenti dei centri di ascolto e dei servizi presenti nel territorio della Diocesi milanese. (Il Giornale) Il **Banco Alimentare** sarà anche a **Golosaria Milano**, sabato 6 novembre (ore 16) nel talk show inaugurale che declinerà il tema di questa edizione: **Il Gusto della Colleganza**. @ Un decreto legge per semplificare e accelerare l'attuazione del Pnrr, concentrando altri 8 obiettivi in aggiunta ai primi 51 che l'Italia si è impegnata a raggiungere entro la fine del 2021 con la Commissione Ue. Tra i nuovi obiettivi rientra anche un **pacchetto di misure a sostegno del settore turistico**, per cui vengono stanziati in tutto **2,4 miliardi**. Ci sarà un credito d'imposta dell'80% per le aziende del settore, compresi gli agriturismi, e un contributo a fondo perduto del 50% sulle spese di investimento. (Corriere della Sera) @ **La Russia dà tregua allo Champagne** fino a fine anno. I russi potranno brindare al nuovo anno stappando ancora bottiglie con l'etichetta "Champagne" francese. Aspetterà infatti altri due mesi, fino al 31 dicembre 2021, l'attuazione della legge voluta da Putin che stabilisce che lo Champagne è soltanto quello russo, con uve rigorosamente russe e con tanto di scritte in cirillico sulle etichette. (Italia Oggi)



AGRICOLTURA VERTICALE, NOCCIOLE PIEMONTESE E LO ZENZERO DI **FABRI**



Niente vincoli sull'agricoltura verticale. La **Regione Lombardia** è la prima in Italia a prevedere incentivi specifici per l'agricoltura verticale. E lo fa nell'ambito di una legge appena approvata dal Consiglio regionale che consente di aprire vertical farm anche in aree non agricole e incentiva orti

urbani e tetti verdi. (QN) @ Sempre in Lombardia ha fatto invece infuriare pescatori e aziende ittiche la decisione del ministero di imporre uno stop alle specie di pesci alloctone, che tuttavia sono presenti da cento anni nelle acque lombarde. Una scelta dall'assessore regionale all'Agricoltura **Fabio Rolfi** viene definita: "Un danno economico enorme". (Il Giornale) @ Crolla tra il 20 e il 25% la **produzione italiana di riso 2021** per l'andamento climatico avverso al quale si è aggiunta una crescita esponenziale dei costi di produzione per effetto dei rincari nei prezzi dei carburanti e mezzi tecnici, fertilizzanti in primis. E' quanto emerge dal primo bilancio della **Coldiretti**, che chiede al ministero delle Politiche Agricole la convocazione urgente di un **tavolo di filiera** per individuare misure che possano salvaguardare un settore che vede l'Italia leader in Europa. @ In Piemonte, quest'anno la **produzione di nocciole** subirà un drastico calo, sicuramente superiore al 50%. Le gelate di aprile hanno inibito la formazione dei frutti, che sono caduti a terra, e tra gli imprenditori dell'Alessandrino c'è preoccupazione. Intanto, la Regione pochi giorni fa ha presentato ad Asti un progetto di ricerca per salvaguardare la produzione della "Tonda gentile" del Piemonte, considerata a livello internazionale la migliore varietà per le sue caratteristiche uniche. (La Stampa Alessandria) @ **Frode sul Barolo**: assolti i fratelli Orlando e Attilio Pecchenino. Lunedì la Corte di Appello di Torino ha ribaltato la sentenza del Tribunale di Cuneo che a febbraio 2020 li aveva condannati a sei mesi di reclusione per tentata frode su alcune annate di Barolo (circa 20mila bottiglie dal 2007 al 2012 rinvenute nella cantina di Dogliani) Ma a quanto pare, il fatto non sussiste (*E chi li ripaga adesso?* NDR). (La Stampa di Cuneo) @ Novità in casa **Fabri**. L'azienda di sciroppi divenuta celebre per l'amarena lancia un nuovo prodotto a livello mondiale: lo **zenzero**. Stesso tipico vaso in ceramica ma con disegni arancioni e, all'interno, spicchi di zenzero immersi in uno sciroppo di zenzero e curcuma, perfetti nei cocktail e anche in cucina. Ne parla **Carlo Valentini** su Italia Oggi. @ Su Repubblica si parla invece del

progetto sociale di "lady Bottura", al secolo **Lara Gilmore**, che ha dato vita con un gruppo di famiglie a un laboratorio dedicato ai ragazzi autistici. *"I tortellini a Modena sono una religione - spiega - chi non crede in Dio può sempre credere nei tortellini. Diamo un nuovo senso a quest'arte"*. E ancora: *"Nostro figlio Charlie è stato un motore: l'abbiamo fatto per lui, come tutti i genitori che dedicano tempo ed energia per i loro ragazzi"*.

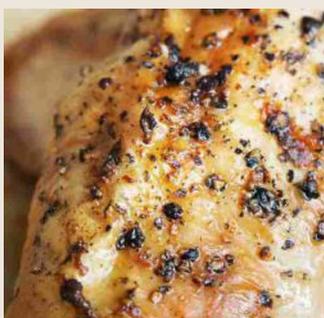
ANIMALIA



Mucche felici, ma fuorilegge. Su Italia Oggi è da leggere la storia di **Ernst Hermann Maier**, un allevatore tedesco che cresce i bovini liberi e garantendo loro una vita serena. Quando arriva il loro momento li lascia morire sui campi dove pascolano, a

Balingen, ma per l'Ue viola le leggi comunitarie e, per questo, da anni si batte contro le norme. Tanto da inventarsi lo **Schlachthof**, una sorta di macello mobile che si sposta per i suoi campi. Dopo essere stata anestetizzata, la bestia viene trasportata nello **Schlachthof**, dove viene uccisa nel modo meno crudele possibile, quindi portata al macello centrale. Una procedura che aggira le norme, ma complicata e costosa. Sarà riconosciuta dalla Ue? (Italia Oggi)

L'ASSAGGIO



L'assaggio di oggi è la ricetta del **pollo alla birra con patate e rosmarino**. Un secondo piatto molto semplice da realizzare, ma saporito e succulento, ideale per una cena d'autunno. La preparazione del piatto è raccontata su ilGolosario.it.