



La Prima di WineNews.it



n. 1086 - ore 17:00 - Venerdì 29 Marzo 2013 - Tiratura: 30059 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Facce (e storie) da Sori"

Oreste Luigi Traversa (96 anni), Alessandro Scagliola (91), Albino Brandone (80), Cesare Tardito (98): quattro volti, nelle foto di Giulio Morra (a partire da in alto a sinistra) che racconta una di quelle storie che solo il vino sa raccontare. Sono "facce da Sori", quelle di quattro vignaioli davvero eroici, "over 80", che da più di 70 coltivano i "sori", filari di Moscato piemontese che hanno pendenze oltre il 50%, e che il Consorzio dell'Asti ha voluto premiare (insieme a 798 colleghi "più giovani"). Hanno un patrimonio vitivinicolo di 336 ettari (in totale gli ettari di Moscato sono 9.700). La provincia di Cuneo conserva il 61% di vigne eroiche, Asti il 35% e Alessandria il 4% (www.astidocblog.com).

I VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
ti aspettano a
PROWEIN 24-26 MARZO PADIGLIONE 3 STAND A73
VINITALY 7-10 APRILE PADIGLIONE 6 STAND C7-E8

Articolo 62 addio?

Poco più di un anno di vita, e il celeberrimo (o famigerato, a seconda dei punti di vista) articolo 62 sui termini di pagamento dei prodotti agricoli voluto fortemente dal Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania, potrebbe essere di fatto stato "cancellato" dal parere dello Sviluppo Economico di Corrado Passera. L'articolo 62, tutto di stampo italiano sarebbe "incompatibile e inapplicabile" con il successivo decreto legislativo 192 del 9 novembre 2012, che ha recepito la direttiva Ue 2011/7 sui termini di pagamento. Il che vorrebbe dire che salta il limite dei 30 giorni, rimane quello dei 60 ma "superabile" previa equo accordo tra le parti, che i 60 giorni si calcolano dall'ultimo del mese di ricevimento fattura e altre "semplificazioni". Vorrebbe, perché per le Politiche Agricole, l'articolo 62 è tutt'ora valido...

Cronaca

"Buona" Pasqua con Marchesi

Tradizionale: ecco la Pasqua degli italiani, e anche del decano degli chef del Belpaese, Gualtiero Marchesi, che suggerisce il suo menu: "uovo al caviale e capesante gratinate, cappelletti, asciutti o in brodo di capponne, pesce San Pietro arrosto con contorno in umido di fave, piselli e cipollotti aromatizzati alla menta, capretto al forno con carciofi spadellati e con un uovo di cioccolata decorato con delle note musicali. Dentro ci sono dei carillon che suonano temi verdiani e wagneriani". "Buona" Pasqua!



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

I trend globali del cibo corrono sui social network

La food passion e la fornelli mania convince sempre più gli abitanti del globo e di anno in anno cresce il numero di persone che sceglie di mangiare a casa dilettandosi in manicaretti tutti "home made" (l'80% nel 2012). Perché? Il tormentone è "mangiare sano", motivazione per eccellenza nel 56% dei casi. Certo è che lo spopolare di format tutti dedicati al wine & food soprattutto in rete ha dato una mano: per il 63% dei cuochi amatoriali, infatti, l'ispirazione viaggia on line, con l'imperativo di non tirare fuori la padella senza prima aver consultato il web, tanto che il numero di coloro che consultano le ricette è duplicato passando dal 9% del 2011 al 18% del 2012. E da qui l'importanza del social sharing, un vero e proprio tam tam, quasi tribale, che acquista sempre più autorevolezza e l'influenza attribuita alle ricette on line e alle recensioni è cresciuta nel 2013 con un ritmo del +126%. Ciliegina sulla torta, con tutta questa interattività, non poteva mancare la tendenza all'avanguardia dei dispositivi "smart", dagli smartphone ai tablet, ormai quasi indispensabili anche per la vita di tutti i giorni con continui touch anche per cucinare o fare addirittura la spesa. Ecco i nuovi trend mondiali in cucina e a tavola secondo la "Global Digital Cooking Trends Survey" 2013 di Allrecipes, la più grande e più attiva community al mondo (oltre 7 milioni di utenti registrati) di ricette online, che fotografa le abitudini di acquisto, preparazione e consumo di cibo delle famiglie su scala mondiale (www.allrecipes.it). Così, dall'Europa all'Asia, dall'Oceania all'America, migliaia di cuochi hanno indicato le loro priorità in cucina, cosa li ispira quando sono ai fornelli e cosa finisce nel loro carrello della spesa. La prima tendenza rilevante è che la percentuale di chi cucina tutti i giorni è in aumento di anno in anno e nel 2012 ha raggiunto l'80%. I motivi sono gli stessi in tutto il mondo: l'attenzione ad un'alimentazione sana ed equilibrata (56% degli intervistati), imparare nuove tecniche (49%), il desiderio di sperimentare nuove ricette (48%), la passione per la cucina (43%), ma anche il risparmio (42%). E in tutto il pianeta tanti chef hanno sempre in mano lo smartphone per consigli e segreti, tanto ai fornelli che mentre fanno la spesa...

Focus

Vino, il 20% del budget di un ristorante

Se il vino al ristorante, per il consumatore, in Italia, sta diventando sempre più un'eccezione, per i ristoratori continua a rappresentare una costante importante nel budget destinato ai rifornimenti: il 20% dei 7 miliardi totali, per Fipe-Concommercio. Ovvero quanto quello dedicato al pesce (20,9%) a carne e salumi (20,7%), e più di ortaggi e verdure (11,9%). A dirlo le prime anticipazioni del rapporto "L'approvvigionamento delle materie prime nella ristorazione di qualità" realizzato da Fipe con Ismea su un campione di ristoranti "stellati", di scena lunedì 8 aprile a Vinitaly (Verona, 7-10 aprile, www.vinitaly.com) nella tavola rotonda "Gli acquisti nella ristorazione di qualità". Un canale importante quello della ristorazione, da studiare e capire con sempre più attenzione, visto che anche in gdo, che pesa per il 70% delle vendite di vino in Italia, le vendite in volume nel 2012, per la prima volta, secondo i dati Symphony Iri, hanno fatto segnare un calo del -4% (a fronte comunque di un +2% in valore) sul 2011. A parlarne, nel convegno Fipe, ricercatori e analisti, ma anche protagonisti della filiera, come Antonio Santini, del "tre stelle" Michelin Dal Pescatore (Canneto sull'Oglio, Mantova).



WWW.CARPINETO.COM

Wine & Food

Dai film a "MasterChef", il lato "glamour" di Vinitaly

Vinitaly è alle porte, e allora iniziamo a segnalarvi alcuni appuntamenti "glamour". Domenica 7 aprile c'è la presentazione di "The duel of wine", nuovo film con il celebre sommelier Charlie Arturaola. L'8, il Consorzio del Franciacorta condivide esperienze di successo del made in Italy con Ferruccio Ferragamo, Oliviero Toscani e Riccardo Illy. Nello stesso giorno il debutto del vino del re dell'hard, Rocco Siffredi, prodotto dall'amico Jarno Trulli (Podere Castorani), ex pilota di F1. E dal 7 al 9 aprile, con bolgherese Campo alla Sughera, gli show cooking di Tiziana Stefanelli, vincitrice di "MasterChef".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dopo la "Chianti Classico Revolution", nasce Chianti Classico Co., prima società commerciale in Italia totalmente controllata da un Consorzio di tutela del vino, quello

del Chianti Classico, per gestire il merchandising e la promozione del marchio e del territorio. A WineNews, le parole del presidente Michele Zonin.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES