



La Prima di WineNews.it



n. 1206 - ore 17:00 - Martedì 17 Settembre 2013 - Tiratura: 30440 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La solidarietà viene dalla terra

È dalla terra che nascono le cose più buone, e non si tratta "solo" di vino e cibo, ma anche e soprattutto di umanità e solidarietà. La stessa che ha fatto incontrare le eccellenze dei Campi Flegrei, dai ristoratori ai vignaioli, dai produttori dei pomodori San Marzano a quelli della mozzarella di bufala, dietro le quinte di una serata di beneficenza in cui i protagonisti saranno i ragazzi down diplomati all'Alberghiero di Pozzuoli, assistiti dall'Associazione "La Bottega dei Semplici Pensieri", che, con l'aiuto degli chef professionisti, metteranno alla prova le proprie capacità ai fornelli, ne "La Cucina dei Semplici", questa sera nel Castello di Arco Felice. Info: www.labottegadesemplicipensieri.it

FRIULI VENEZIA GIULIA,
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

L'Italia in uno store

Moda, arte, design e, ovviamente, wine & food, tutti insieme, in un solo negozio, a Milano. Tutto ciò che rende celebre il Belpaese nel mondo, attraverso lo sforzo di alcuni tra gli imprenditori più importanti dei diversi settori, trova spazio in quello che si può ben definire come modello dell'ospitalità italiana: si chiama "Larte", il concept store che aprirà al pubblico l'1 ottobre, ma che ha già offerto un assaggio delle proprie potenzialità, ospitando le bollicine di Bellavista, Ca' del Bosco e Ferrari tra gli oggetti di design firmati Alessi ed Artemide, il caffè Illy e la cioccolata di Baratti & Milano. Uno spaccato del made in Italy, in un format firmato Altgamma, già in rampa di lancio per conquistare l'estero.

Primo Piano

La luce in fondo al tunnel è dell'agroalimentare

Se non ci fosse l'agroalimentare a tirare l'economia del Belpaese, chissà a che punto sarebbe la ripresa, che qualcuno scorge alla fine di un tunnel lungo 6 anni, e che in molti invocano, senza eccessiva convinzione. Il settore primario, che comunque sul mercato domestico paga la continua erosione del potere d'acquisto delle famiglie italiane, si scopre invece più che competitivo all'estero, dove continua ad inanellare un successo dietro l'altro, diventando il vero apripista per tanti altri settori, da quello dell'auto a quello della siderurgia, grazie ad una capacità di integrazione ed internazionalizzazione sconosciute ad altri comparti. Così, l'export di cibo made in Italy nei primi 7 mesi del 2013 ha messo a segno un confortante +7%, soprattutto grazie alle vendite di vino, cresciute del 9% sui mercati globali, e che a fine 2013 potrebbero toccare per la prima volta i 5 miliardi di euro. Ottima anche la performance dei prodotti freschi dell'agricoltura, che crescono del 10%, più dei prodotti alimentari, che mettono a segno comunque un ottimo +6,9%. Risultati che non sono figli del caso, come ricordano le associazioni di categoria, da Cia a Confagricoltura passando per Coldiretti, ma di una strategia che ha visto, per la prima volta, il coinvolgimento diretto nella cabina di regia per l'Italia internazionale proprio dei rappresentanti del mondo agricolo, bravo, a sua volta, a fare sistema, razionalizzando le risorse e lavorando sulla frammentazione del panorama agroalimentare del Belpaese. E se la meta preferita dalle bottiglie del Belpaese, in quanto a giro d'affari, sono gli Stati Uniti, dove l'Italia enoica, nel primo semestre dell'anno, è cresciuta del 3,7% in quantità e di ben il 9,6% in valore, adesso anche l'ortofrutta guarda con interesse e fiducia ad Occidente: è news di oggi la firma del piano operativo sottoscritto dall'Animal & Plant Health Inspection Service (Aphis) americano e dal Servizio Fitosanitario Centrale del Ministero delle Politiche Agricole, con il quale è stato definito il programma per l'esportazione di mele e pere italiane verso gli Usa, grazie al quale nell'arco di qualche settimana i primi container di mele e pere potranno ufficialmente fare rotta su New York.

Focus

"Italia a tavola": il decalogo per i turisti

A quanti è successo, capitando in un qualsiasi ristorante di una delle tante città d'arte italiane vicino a dei turisti stranieri, di assistere a richieste da far strabuzzare gli occhi, come il ketchup sulla pizza, o il cappuccino con l'amatriciana? "Affronti" a cui, a breve, non dovremo più sottostare, grazie al decalogo dell'Accademia Barilla per gli stranieri in Italia. Regola n. 1: mai, mai sorseggiare un caffè o un cappuccino a pranzo e/o cena. Regola n. 2: risotto e pasta sono piatti a sé stanti, non vanno assolutamente mischiati con altre pietanze (eccezione fatta per l'ossobuco alla milanese...). Regola n. 3: mettere l'olio nell'acqua della pasta non serve a niente. Regola n. 4: il ketchup sulla pasta è un errore imperdonabile. Regola n. 5: gli "spaghetti bolognesi", in realtà, non esistono, neanche a Bologna. Regola n. 6: la pasta con il pollo non è un piatto tipico del Belpaese. Regola n. 7: la Caesar salad, anche se inventata da un italiano (Cesare Cardini), qui è praticamente sconosciuta. Regola n. 8: le tovaglie a quadretti bianchi e rossi non le usa più nessuno. Regola n. 9: le "fettuccine Alfredo" in Italia non sono mai decollate. Regola n. 10: rispettate le tradizioni, e condividete i piatti più buoni con chi amate. Basterà?



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Cronaca

25 anni di Aiab

L'Aiab festeggia oggi un quarto di secolo a sostegno della crescita del biologico. 25 anni in cui l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica ha dato il suo forte contributo, assistendo al riconoscimento del biologico come settore degno di una regolamentazione dedicata, ma anche e soprattutto alla sua inclusione all'interno della Politica Agricola Comune (Pac), alla sua nobilitazione tra le politiche settoriali e di ricerca. Traguardi che Aiab celebrerà con un brindisi alla Camera dei Deputati.



Emiliano Falsini
CONSULENZE ENOLOGICHE

Wine & Food

Il "Bar dell'Anno" 2014 è la Caffetteria Torinese di Palmanova

"Premio Illy Bar dell'anno" alla Caffetteria Torinese di Palmanova (Ud), incoronato miglior bar d'Italia nella "Guida bar d'Italia" del Gambero Rosso che vede, nell'edizione 2014, 4 nuovi ingressi "nell'Olimpo dei migliori" e 3 insegne che festeggiano i 10 anni di "tre chicchi e tre tazzine". La menzione speciale della giuria, composta da Michela Auriti (Oggi), Luca Zanini (Corriere della Sera), Licia Granello (La Repubblica), Anna Scafuri (Tg1), Giulia Segreti (Financial Times), è andata al Lievita di Riccione. L'aperitivo più originale, invece, si beve al "d&g Patisserie" di SelvaZZano Dentro.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'articolo 62 sui tempi di pagamento in agricoltura voluto dall'ex Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania, è vivo e vegeto, e pienamente in vigore. E non è in

conflitto con la direttiva europea recepita dall'Italia, come sostenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico. Così a WineNews l'"avvocato del vino" Marco Giuri.

