



La News



Ristoranti "bambini free"?

Impedire l'accesso ai bambini sotto i 10 anni dopo le ore 21, per il chiasso, gli schiamazzi e i disagi che possono creare ai clienti. È la decisione del ristorante di Bagnolo Mella (Brescia) che, ovviamente, ha fatto discutere. Ma che, "da un punto di vista formale, non presenta criticità", ha commentato il presidente Fipe-Confcommercio, Stoppani: "un pubblico esercizio può rifiutare una prestazione se esistono giustificati motivi che lo impongono". Come sembrano essere quelli elencati. E così, di fatto, dopo i ristoranti i cui è consentito portare animali domestici, quelli dove si può mangiare con in piatti serviti su corpi di avvenenti fanciulle, ora arrivano anche quelli "bambini free" ...



SMS "Ministero Agroalimentare"

"L'interim del Ministero dell'Agricoltura al Presidente del Consiglio Letta può costituire l'occasione per dare nuovo slancio all'intera politica agricola, a partire dal ruolo dello stesso Mipaaf, che può evolvere nel Ministero dell'Agroalimentare, con nuove funzioni". Così Luca Sani, presidente della Commissione Agricoltura alla Camera. Che sottolinea come, tra un Pil agricolo e agroalimentare che è ormai il 17% di quello nazionale, il 20% realizzato all'estero, e con l'export in crescita, l'avvio della Pac 2014-2020 e l'Expo 2015 che incombe, la situazione che possa essere quella giusta da cogliere per trovare un nuovo slancio. E chissà che non ci si ritrovi con un Ministero più efficiente su "programmazione economica, promozione, sostegno all'export e alle imprese" ...

Cronaca

Letta: "sarà l'Expo d'Europa"

"Sarà l'Expo dell'Europa, non solo dell'Italia". Per il Presidente del Consiglio Enrico Letta quella del 2015 non sarà solo l'esposizione universale di Milano e dell'Italia, ma è l'intero Vecchio Continente che si mette in mostra. E non sarà una vetrina di prodotti, ma il momento per trovare soluzioni che, come ha sottolineato Letta, facendo il punto al Parlamento Europeo sull'organizzazione dell'Expo di Milano, "possono fare la differenza tra la vita e la morte per milioni di persone nel mondo".



Primo Piano

Le barbatelle made in Italy sulla "Via della Seta"

Non solo il vino italiano, ma anche le barbatelle "made in Italy", ora, riprendono a percorrere la "Via della Seta". Nella veste di "Marco Polo" del vivaismo tricolore, la Vivai Cooperativi Rauscedo, tra i leader mondiali del settore, con una produzione di oltre 60 milioni di barbatelle all'anno, ed unica realtà italiana ad aver ricevuto il via libera per le esportazioni in Cina, dopo lo stop imposto (a tutto il mondo) dal Governo di Pechino, per motivi, formalmente, fitosanitari. La Cina è il consumatore n. 1 di vino rosso al mondo, secondo Vinexpo e International Wine & Spirit Research, e Paese produttore n. 5, con oltre 500.000 ettari di vigneto, secondo l'Oiv. E ancora in crescita, sia dal punto di vista del consumo che della produzione. Ecco perché è una grande notizia la possibilità, per l'Italia, di ricominciare ad esportare barbatelle nel grande Paese Asiatico. Il che, chiaramente, non vuole dire che tra qualche anno, arriveranno sul mercato milioni di bottiglie di vini da uve Sangiovese, Nero d'Avola, Montepulciano d'Abruzzo, Greco di Tufo o Fiano d'Avellino "made in Cina". Ma, intanto, il made in Italy mette una bandierina enoica in più nello scacchiere del vino in Cina, che male non può fare. Il mercato è potenzialmente enorme. "Si parla - spiega a WineNews il dg Rauscedo, Eugenio Sartori - di 120 milioni di barbatelle all'anno, tra uva da tavola e da vino. Ma va detto che l'atteggiamento del Governo cinese non è quello di favorire l'importazione, ma di valorizzare e potenziare la capacità produttiva del vivaismo interno. Semmai si punta più ad importare novità vegetali o cloni che poi si vorrebbero riprodurre in loco, o a spingere i vivaisti europei ad installarsi in Cina". In ogni caso, "le varietà più richieste sono le internazionali, più che altro francesi. Anche se, tra le curiosità, c'è il Marselan, incrocio francese tra Cabernet-Sauvignon e Grenache, di cui c'è grande richiesta, perché dà origine ad un vino con un tannino morbido e rotondo che piace molto ai cinesi. Le varietà italiane? Per ora più una curiosità che altro. E noi siamo anche restii a dar loro cloni, selezioni e varietà italiane, ci teniamo a tutelare il nostro patrimonio. Meglio che apprezzino il vino prodotto in Italia".

Focus

A tavola con Giorgio Morandi e ... Bottura

Bottiglie, vasi, brocche, fruttiere, caffettiere, ciotole, composti sul piano di un tavolo e riproposti per quasi 50 anni, sono i veri protagonisti delle sue opere, quelle nature morte che lo hanno reso celebre nel mondo. Non solo, perché designer ed aziende del made in Italy hanno elaborato oggetti contemporanei, per la tavola, ispirati alle sue opere. Meno noto, il vero legame di questo grande protagonista della pittura italiana del '900, inaspettato buongustaio, con la tavola. Che ora un evento riscopre: "aroundmorandi - natura morta con pane e limone", performance dedicata a Giorgio Morandi, da wonderingstars (www.wonderingstars.it), con il trislettato chef Massimo Bottura che, con la "collega" Marta Pulini, farà rivivere "le ricette inedite custodite, compilate ed elaborate dalle sorelle Morandi per il fratello, goloso di ciauscolo, cioccolato, "salsiccie" e curry - spiega a Winenews Valeria Lombardo di wonderingstars - rispolverate dal suo patrimonio familiare", tra gli oggetti del design italiano, da Alessi a Venini. Prima al MAMbo-Museo d'Arte Moderna di Bologna (27-30 marzo), poi all'Expo 2015 - partner della performance - nella Fabbrica del Vapore-Padiglione Italia.



Wine & Food

Tutto il wine & food di "Casa Italia" ai Giochi Invernali di Sochi

L'Italia enogastronomica non perde occasione di fare bella mostra di sé, e si sposa di nuovo con lo sport, portando a "Casa Italia" a Sochi, sede russa delle Olimpiadi invernali 2014, dal 7 al 23 febbraio, molti marchi del wine & food che parlano di storie ed ingredienti italiani. Se in "Casa Italia" si branderà alle vittorie con gli spumanti Ferrari della famiglia Lunelli, ma anche con i vini di Falesco, cantina umbra della famiglia Cotarella, tra gli sponsor ci saranno Kinder+Sport ed Expo, partner ufficiale della spedizione, seguita dai prodotti di Coop, Segafredo Zanetti, Monini, Cremonini e Montana.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dove va il mondo delle chiusure, e cosa è cambiato nel 2013? Ne abbiamo parlato con Carlos Santos, direttore generale di Amorim Cork Italia, tra le buone performance del

sughero, che chiude il 65% delle bottiglie prodotte nel mondo, e la perdita di terreno dei tappi sintetici, incalzati anche dai tappi a vite, che corrono sul mercato Usa.

