



La News



Chanel al supermercato

Modelle con carrelli e cestini firmati Chanel, fanno comodamente la spesa tra scaffali pieni di generi alimentari e prodotti casalinghi ridisegnati e costumizzati con la "doppia C": dall'acqua Chanel n. 0 ai biscotti con C incrociata, dal paté di foie magro ai guanti in gomma rigorosamente neri e con la camelia (fiore simbolo della maison) fino al liquore con il nome di Boy Capel, il grande amore della vita di Gabrielle Chanel. È così, tra gli scaffali di un supermercato, che la maison francese Chanel, emblema di eleganza senza tempo, ha presentato la sua nuova collezione autunno inverno 2014-15, perché la moda ed il cibo hanno molte più cose in comune di quanto si immagini ...



Da "Sanpa" a San Paolo

C'è un'Italia che esporta eccellenze vinicole e alimentari con grande successo in tutto il mondo. Ma anche un'Italia che inizia ad esportare modelli di recupero basati sulla cultura dei mestieri del wine & food. È il caso di San Patrignano. Sull'asse "Sanpa"-San Paolo del Brasile. La comunità di recupero per tossicodipendenti fondata da Vincenzo Muccioli, è diventata, nel tempo, un marchio prestigioso dell'enogastronomia italiana, con i vini e non solo prodotti dai ragazzi nel loro percorso di vita, ed in questi giorni ospita Filipe Sabara, fondatore di Arcah Charity a San Paolo, in Brasile, per un soggiorno-studio per esportare il modello della comunità in Brasile. Con David Hertz, celebre chef brasiliano e fondatore di "Gastromotiva", per il reinserimento di persone svantaggiate o emarginate attraverso la cucina.

Cronaca

Uno spumante "senza confini"

Se bastasse un vino a risolvere le controversie internazionali, la crisi ucraina rientrerebbe nel giro di qualche ora. Purtroppo, i governanti spesso e volentieri si rivelano meno illuminati di tanti vigneron, capaci di far incontrare, tra i filari, culture e storie diverse, o di riavvicinare regioni che hanno condiviso secoli di storia, come l'Italia e la Slovenia, riunite nel Sinefinis, lo spumante "senza confini", 100% Ribolla Gialla, nato dalle uve di due giovani viticoltori, il friulano Robert Princic e lo sloveno Matiaz Cetrtic.



Primo Piano

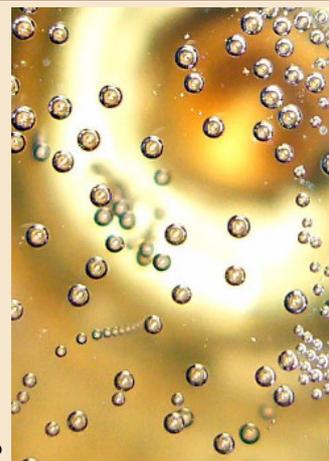
Petrini e la "piccola distribuzione organizzata"

"Proprio come successo per Slow Food, nata come reazione alla cultura dei fast food, è ormai maturo il tempo per un nuovo modello distributivo, basato sulla "piccola distribuzione organizzata", contro la grande distribuzione che ha distrutto l'economia locale, imponendo il modello-supermercato". Tradotto, un nuovo sistema basato sul recupero, l'evoluzione ed una diversa organizzazione delle botteghe di quartiere contro il modello dei supermarket e dei discount. Così parlò Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, che ha ricevuto la laurea honoris causa in Legge Comparata, Economia e Finanza, dall'International University College di Torino. Dopo aver fatto pace con l'industria del cibo, o meglio con quella parte che ha preso a modello il "microuniverso dei Presidi", come detto più volte nelle presentazioni del suo ultimo libro, "Cibo e Libertà", a fine 2013, il guru della "Chiocciolina", nella sua "lectio magistralis", ha indicato il nuovo obiettivo dell'associazione: "il modello di grande distribuzione basato sul supermercato ha ormai toccato il suo massimo punto di espansione. Ma la crisi ha fatto venire alla luce tutte le contraddizioni del sistema". Per Petrini, uno degli esempi più eclatanti delle "storture" della filiera distributiva, è il latte: "al produttore - ha spiegato - vanno 32 centesimi di euro al litro. Poi quel litro arriva alla piattaforma della grande distribuzione, viene scremato, e messo in vendita al pubblico a 1 euro, cioè tre volte tanto. È solo uno dei tanti paradossi che abbiamo di fronte: il latte "vero", quello davvero "buono", costa tre volte meno di quello impoverito. Solo che la gente di fatto non lo può comprare, perché trova il latte solo al supermercato". Ecco perché, per Carlin, sta prendendo piede l'esigenza sempre più condivisa di dare vita a un nuovo soggetto distributivo. "I tempi sono maturi per la piccola distribuzione organizzata. Un modello distributivo che può svilupparsi a livello locale ma che, sul territorio, può diventare davvero alternativa al modello della grande distribuzione. Negli Stati Uniti, che pure sono il Paese che ha inventato il supermercato, questo modello ha già cominciato a farsi strada. I tempi - ha concluso Petrini - sono maturi anche in Europa".

Focus

Lvmh, Argentina "contro" il Prosecco in Uk

Per chi vuole qualcosa che sia metà strada tra i costosi Champagne ed i più abbordabili Prosecco: è per colpire questo potenziale target di appassionati di bollicine che Moët Hennessy, la divisione "beverage" del colosso Lvmh (che già possiede marchi come Krug, Dom Perignon, Veuve Cliquot e Moët & Chandon), ha investito 1,5 milioni di sterline per lanciare, dal 1 maggio, sul mercato Uk, che storicamente ha segnato il successo delle bollicine francesi, due spumanti made in Argentina, un brut fatto al 50% da Chardonnay e Pinot Noir, e un rosé a base Chardonnay con un tocco del vitigno principe della viticoltura del Paese, il Malbec. Rispettivamente a 14,99 e 15,99 sterline. In Uk, in 5 anni, con il consumo di vino sostanzialmente stabile, quello di bollicine è cresciuto del 25%. "E se è vero che il Prosecco tra le 7 e le 12 sterline ha guidato gran parte di questa crescita - spiegano da Lvmh - abbiamo visto una finestra in cui poter fare business tra questa fascia di prodotto e quella appena più alta, che potrebbe, peraltro, rappresentare anche un diverso tipo di "entry level" per lo Champagne". I vini arriveranno dai 1.000 ettari che il gruppo possiede nelle regione di Mendoza.



Wine & Food

"Mister Nutella", Michele Ferrero, è il "paperone" del food

"Mister Nutella" la spunta ancora: è Michele Ferrero, patron del celebre gruppo dolciario di Alba, l'italiano più ricco in assoluto, secondo la celeberrima "The World's Billionaires", la classifica dei miliardari stilata dalla rivista Forbes (www.forbes.com/billionaires). Con un patrimonio di 26,5 miliardi di dollari, Ferrero è al n. 22 della classifica mondiale, ma vanta anche un altro primato: è l'uomo più ricco del mondo nella sezione "food & beverage" della classifica. Primo nome del vino, quello di Pierre Castel, alla guida del colosso francese Castel, con 8 miliardi di dollari, al n. 166.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La cucina italiana spopola all'estero. Eppure, nonostante tante eccellenze, manca un sistema-Italia che la supporti in maniera efficace. A WineNews le parole degli chef

stellati Michelin Massimo Bottura (La Franceseana), Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore), Mauro Uliassi (Uliassi) e del giornalista Paolo Marchi (Identità Golose).

