



# La Prima di WineNews.it



n. 1325 - ore 17:00 - Lunedì 10 Marzo 2014 - Tiratura: 30581 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## "King of Catering" 2014

È Le Gourmet di Varese il "re dei banchetti" italiani. A decretarlo il premio, targato Bisol, "King of Catering" 2014, l'unico riconoscimento dedicato alle società di catering e banqueting. La cerimonia di premiazione, di scena ieri a Firenze, ha visto Le Gourmet ricevere il "premio di platino", il Sire Ricevimenti di Napoli l'oro, il Santi Catering di Treviso l'argento e il Caffè Scala di Milano il bronzo. Sono loro, infatti, che hanno saputo interpretare al meglio il tema 2014, i "Matrimoni del gusto: i catering italiani sposano la cucina internazionale delle grandi occasioni", presentando un menu ispirato ai grandi piatti delle tradizioni culinarie di Azerbaijan, Cina, Emirati Arabi e India.



## Siamo tutti "allenatori"

**SMS** "Gli chef sono come i calciatori, sono sempre criticati. Ma se vuoi stare sul mercato, sei soggetto a critiche. Il problema non sta nell'essere sotto critica, ma nel capire chi stabilisce le regole. Se non si fa questo non ci saranno più cuochi, saranno tutti gastronomi". A dirlo quello che, in Italia, ha aperto la strada dell'alta cucina in tv, dello chef-celebrità, Gianfranco Vissani. Il ragionamento è semplice: così come nel calcio siamo tutti allenatori, sul cibo e la cucina siamo tutti critici. Bene venga, ovviamente, la libertà di critica, purché ci sia almeno qualche paletto, qualche competenza richiesta e qualche "regola" condivisa su cui basarsi, per non arrivare (come in parte accade oggi) ad una Babele di parametri e opinioni in cui vale tutto ed il contrario di tutto. Ovviamente, vale anche per il vino.

## Cronaca

### Borgogna a prova di grandine

La Borgogna si affida alla tecnologia per difendersi dal maltempo, specie dalla grandine che, dal 2001, ha distrutto il raccolto di centinaia di aziende. Così i vigneron hanno deciso di investire su dei generatori a terra capaci di creare delle minuscole particelle di ioduro d'argento o di acetilacetone che, salendo fino alle nuvole, bloccano la formazione dei chicchi di grandine, e riducono del 50% la capacità distruttiva dei temporali. Si parte con 100.000 euro per difendere 9.000 ettari di vigneti.



## Primo Piano

### L'Expo 2015 dell'Italia: ecco le linee guida

Il Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, il Commissario unico del Governo per Expo 2015, Giuseppe Sala e il Commissario generale del Padiglione Italia, Diana Bracco, hanno siglato oggi a Roma il protocollo di intesa "Per la partecipazione dell'Agroalimentare italiano all'Expo 2015" (un settore che vale il 17% del Pil, ndr). L'accordo prevede un ampio e riconoscibile spazio, nel Padiglione Italia, dedicato all'esperienza vitivinicola italiana. Quindi, saranno previsti spazi ed eventi per la valorizzazione delle start-up nel settore agricolo e agroalimentare, individuate dal Ministero, e sarà realizzato un master in campo agroalimentare per 100 giovani neolaureati grazie al supporto delle università, dell'Ismea e del Cra. L'intesa prevede, inoltre, un progetto dedicato alle eccellenze italiane nel campo dell'agroalimentare, con uno specifico bando di gara per la selezione di nuovi progetti con elevato contenuto di innovazione, che saranno presentati nell'esposizione. Infine, un progetto di promozione del made in Italy con eventi dedicati alle produzioni nazionali di qualità, eventi dedicati al settore del biologico e la promozione di un marchio identificativo della produzione nazionale. "Le linee progettuali - commenta il Ministro dell'Agricoltura Martina - aiuteranno tutta l'esperienza agroalimentare italiana a essere protagonista dell'evento, ma noi istituzioni arriviamo fino a un certo punto ed è ora compito di tutte le organizzazioni di categoria sfruttare questa opportunità". Quella dell'Expo, però, sarà anche l'occasione per portare, finalmente, l'educazione al cibo nelle scuole, un argomento che non lascia freddo il ministro dell'Istruzione, Stefania Giannini: "la scuola italiana potrà fare del 2015 l'anno dell'educazione alimentare. L'Expo è un'occasione straordinaria per dare un messaggio culturale ed educativo al resto d'Europa: con la scuola potremmo fare un grande lavoro, e credo sia una opportunità che non tutti hanno". Ad un anno dall'Expo, intanto, il Commissario unico del Governo, Giuseppe Sala, mette in fila i Paesi partecipanti, 144 finora, perché "l'Expo è una vetrina, non una fiera commerciale, ed i contenuti della rassegna li fanno i diversi Paesi".

## Focus

### Prosecco vs Champagne, nemici-amici

Il Prosecco ha superato lo Champagne, e questa volta non ci saranno detrattori a spegnere gli entusiasmi, perché i numeri non mentono, e quelli dell'Ovse - Osservatorio economico italiano dei vini, parlano, per il 2013, di 307 milioni di bottiglie di bollicine venete contro le 304 di Dom Pérignon & soci. Numeri che tirano la volata all'exploit degli spumanti italiani, per una crescita in doppia cifra sia delle quantità (+11,5%) che dei valori (+16%) sul 2012. Ma le cifre, da sole, non spiegano appieno il fenomeno Prosecco, protagonista di operazioni di co-branding che, dopo la firma dell'accordo quinquennale con il Museo di Stato Hermitage di San Pietroburgo, ha portato il Consorzio dall'altra parte del mondo, a New York, più precisamente nel quartier generale di Google, di fronte a 150 tra giornalisti delle più prestigiose testate e autorevoli trend setter Usa, per il lancio di "Swill", la prima alcol delivery app dedicata al mondo del bere legata ai "Google Glass". Eppure, nel dualismo con lo Champagne che spesso raccontiamo, c'è anche l'interessante caso, più unico che raro, di Cantine Valdo, azienda di Valdobbiadene, che distribuirà in Italia lo Champagne più bevuto in Francia, il Nicolas Feuillatte.



## Wine & Food

### Vente-Privée.com: parte la conquista alla Gran Bretagna enoica

Con 3,3 milioni di bottiglie vendute in Europa, per un giro d'affari di 36 milioni di euro, pari al 3% del volume di affari complessivo, Vente-Privée.com ha un ruolo centrale nel mondo delle vendite enoiche online. Adesso l'obiettivo è la conquista del mercato UK, dove è presente (con il vino) solo dal mese scorso, quando ha lanciato le sue prime due vendite, rivelatesi un vero e proprio successo. "Un successo - commenta il co-fondatore Xavier Court - che speriamo serva a stimolare la curiosità. Ci aspettiamo che i nostri clienti vadano a cercare un vino in enoteca dopo averlo scoperto grazie a noi".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un marchio unico per il made in Italy dell'agroalimentare, che valga per tutti i prodotti, dal vino all'olio, e che aiuti realmente i consumatori. Ecco l'ultima idea, che guarda all'estero,

del fondatore di Eataly, Oscar Farinetti. "È una cosa semplice, si può fare in 3 mesi, e poi va pubblicizzato nel mondo, parlando di Italia".

