



La Prima di WineNews.it



n. 1328 - ore 17:00 - Giovedì 13 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



"La cucina del senza ..."

Carlo Cracco come testimonial, con altri 20 grandi chef italiani, i presidi Slow Food come garanzia di territorialità e la "La cucina del senza ..." (senza grassi o senza sale, o di dessert senza zucchero), come assoluta protagonista: a Venezia, dal 16 al 18 marzo, c'è "Gusto in Scena" (www.gustoin scena.it), la kermesse ideata da Marcello Coronini. "E un'alternativa che risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento e di chi, magari per problemi di salute, diabete o altro, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante con gli amici". Ovviamente, non mancherà Bacco, con "I Magnifici Vini", 150 etichette di cantine di "mare, montagna, pianura e collina".



Questione di principio

Non c'è nulla di male a cogliere l'attimo, vivere il momento e non farsi scappare le opportunità. Per questo non troviamo niente da ridire sulla scelta, fatta da tanti grandi nomi della ristorazione italiana, di scoprire la propria dimensione mediatica, mettendo, almeno per un po', i fornelli veri e propri in secondo piano. Senza gli chef star, del resto, la passione e l'interesse del grande pubblico per la cucina ed i suoi segreti sarebbero ancora all'Età della Pietra. Però, a quei livelli, come loro stessi ricordano, la qualità delle materie prime è a dir poco fondamentale, e allora, vedere i grandi nomi della cucina prestare la propria immagine per promuovere prodotti di larghissimo consumo, e a volte persino catene di dubbia qualità, stride un bel po' con certi principi, a loro, molto cari.

Cronaca

100.000 posti di lavoro

"Le misure del Governo in linea generale vanno nella giusta direzione. Sono dirette a rendere flessibili le regole, semplificare le procedure, ridurre il cuneo fiscale e razionalizzare la normativa. E con misure ad hoc per l'agricoltura, siamo convinti che si potranno creare 100.000 posti di lavoro nel settore". Lo ha sottolineato Mario Guidi, il portavoce di Agrinsieme (Confagricoltura, Cia, Alleanza Cooperative), commentando le notizie diffuse sulla relazione di Renzi e sui provvedimenti del Governo.



Primo Piano

La Sicilia del vino tra successi e difficoltà

La Sicilia è, senza dubbio, una delle Regioni del vino italiano cresciuta di più, negli ultimi 10 anni, sul fronte della qualità e del mercato, grazie ad una storia antica, a produttori illuminati e a fenomeni enologici come quello dell'Etna, per citare l'ultimo e più clamoroso in ordine di tempo, che ne hanno fatto una della "tigri" del vino italiano nel mondo, sempre più amata da mercato e critica. Ma è anche una delle Regioni più vitate e produttive d'Italia, e le difficoltà non mancano. Anzi, secondo alcuni, si rischia un vero e proprio collasso: a lanciare l'allarme è stata la Coldiretti, che ha denunciato uve pagate 5 euro al quintale, e prezzi in crollo anche del 50% sul 2012. "C'è chi dice che esagero - spiega a WineNews Alessandro Chiarelli, alla guida di Coldiretti Sicilia - e se si scoprisse che è così sarei contento e chiederei scusa. Ma i prezzi delle uve sono in caduta libera, c'è tanto sfuso che arriva dall'estero, un'Europa che, consentendo lo zuccheraggio in alcuni Paesi, per esempio, non ci permette di smaltire i mosti che, invece, potrebbero trovare mercato, non ci sono progetti di gestione delle eccedenze, si continua ad imbottigliare tanto vino fuori Regione, che poi non si sa che fine fa sui mercati, e senza nessuna ricaduta di valore sul territorio. E mi chiedo se non ci sia un "cartello" di chi ha capitali, di imbottiglieri e di acquirenti delle uve, per tenere il prezzo basso". Toni esagerati, per molti, che, però, ammettono che il problema, in qualche misura, esiste, nonostante i tanti casi di successo del vino siciliano. Come Salvatore Li Petri, direttore di Settesoli, una delle realtà più grandi ed affermate del vino siciliano: "questi allarmismi fanno solo male. Non ci dobbiamo nascondere dietro ad un dito, il problema c'è, ma bisogna affrontare la situazione senza piangersi addosso. La Sicilia che negli ultimi 30 anni ha seguito un progetto imperniato sulla qualità non sta soffrendo, vive delle regole del mercato, gioca la sua partita e riesce a vendere le proprie bottiglie nel mondo. Se io, invece, continuo ad intestardirmi, a fare un vino senza una sua identità, è chiaro che poi subisco il mercato. La Sicilia raccontata da questo allarme non è, fortunatamente, la Sicilia che ai più è conosciuta".

Focus

Europa ed Usa alla guerra del formaggio

Mentre in Italia si pensa ad un marchio unico che rappresenti il made in Italy agroalimentare nel mondo, l'Unione Europea ha deciso di seguire una strada diversa, e di prendere "di petto" il problema della tutela, specie negli Stati Uniti, delle grandi denominazioni del Vecchio Continente, a partire dai formaggi più conosciuti. L'idea, in soldoni, è quella di arrivare allo stesso tipo di accordo raggiunto in Canada e nei Paesi dell'America Centrale, dove, per distinguere, ad esempio, Parmigiano, Gorgonzola e Feta prodotti nei rispettivi luoghi d'origine, dalle "copie", è bastato introdurre il prefisso "simil" (simil-Parmigiano, simil-Feta, e così via). La cosa, ovviamente, non piace ai produttori d'Oltreoceano, che da decenni vendono formaggi made in Usa con lo stesso nome degli originali, convinti che, ormai, formaggi tanto popolari, come Asiago e Grana, siano "patrimonio dell'umanità" più che di singoli territori. Siamo ancora alle battute iniziali, ma la battaglia dei nomi che, ha detto Paolo De Castro, è difficile perché non è contraffazione, ma "Italian sounding" (quindi, formalmente, nulla di illegale, ma un business che, solo in questo settore, per Coldiretti, vale 5 miliardi), non si fermerà al formaggio.



Wine & Food

Anche Mario Botta alla corte di Oscar Farinetti. Per Eataly Verona

Anche Mario Botta alla corte di Oscar Farinetti: sarà il celebre architetto svizzero, firma di tanti prestigiosi edifici in tutto il mondo (e, nel vino, della cantina Petra a Suvetero, del gruppo Terra Moretti), a realizzare il nuovo Eataly che aprirà, nel giro di un paio d'anni, come già detto da Farinetti, a Verona, nell'area dell'ex Mercato Ortofrutticolo, davanti a VeronaFiere. "Un progetto importante per Verona - ha spiegato Tosi - che garantirà, grazie all'accordo tra Farinetti e Fondazione Cariverona, proprietaria dell'area, l'apertura sul territorio di una prestigiosa realtà imprenditoriale italiana".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Democratizzazione dell'alta cucina, piatto pronto d'autore, o semplicemente, andare incontro a chi vuol mangiare bene anche in tempo di crisi. Ecco "Piccoli Lussi

Quotidiani", la nuova avventura che vede in campo uno dei più celebri chef italiani, Gianfranco Vissani, insieme alla storica "Gastronomia Toscana" di Prato.

