



La News



Un Pesce di Nome Tinto

Porti, mercati, aste del pesce, prodotti locali, trucchi, ricette, acquisti consapevoli e tutto ciò che serve per (ri)conoscere il prodotto più gustoso, nutriente e di stagione, e raccontare il mare da chi lo vive e "lo lavora" quotidianamente. Dall'etere al piccolo schermo, come ama fare l'istrionico duo del programma cult "Decanter" (Radio2 Rai), quest'estate nel "mare" dei programmi Rai arriva "Un Pesce di Nome Tinto!" (dal 28 giugno, Rai2 alle 8.30), nuova trasmissione coast to coast dai litorali del Belpaese ideata da Fede & Tinto e dedicata al mondo della pesca, in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, con Tinto e il medico veterinario Valentina Tepedino.



SMS La faccia buona degli Usa

Il peso degli Usa nel panorama mondiale del vino, si divide su due piani, quello commerciale e quello "culturale", che riguarda l'impatto che un partner così ingombrante ha avuto, volente o nolente, sulle scelte stilistiche dei principali Paesi produttori. Ma se l'opera prima di Jonathan Nossiter, "Mondovino", nel 2004, metteva l'accento sul peso che wine writer del calibro di Parker hanno avuto su intere denominazioni, Mike Steinberger, dalle colonne di "Wine Searcher", dà una lettura del tutto diversa, raccontando come un mercato fatto di consumatori sempre più maturi, in realtà, abbia avuto un ruolo fondamentale per la salvezza ed il rilancio di varietà e tecniche altrimenti destinate all'oblio, per vini come Sherry, Madeira, Beaujolais artigianale, Riesling tradizionali tedeschi, Rioja, Barolo ...

Cronaca

Federvini, tocca a Boscaini

È l'ora di Sandro Boscaini, alla guida della griffe veneta Masi, prendere in mano le redini di Federvini. L'assemblea dell'organizzazione, di scena domani a Roma, ufficializzerà il cambio alla presidenza, che vedrà Boscaini prendere il posto, dopo due mandati consecutivi, di Lamberto Vallarino Gancia. Con un confronto, tra i due, sul tema "Passato e futuro di un settore simbolo del made in Italy", con il giornalista del "Corriere della Sera" Isidoro Trovato, e il viceministro allo Sviluppo Economico Carlo Calenda.



Primo Piano

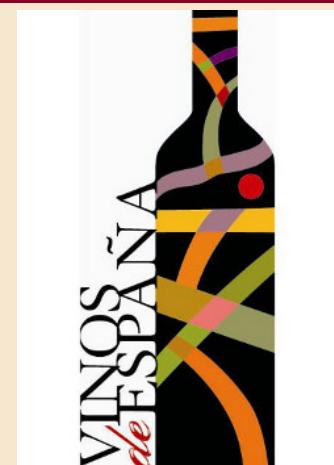
Cucinare da chef: tra scuole e corsi, ecco i migliori

Con l'avvento dei cooking show e dei reality dedicati alla cucina, in molti credono che spadellare ad alti livelli non sia poi così difficile, ma basta mettersi alla prova per scoprire che tagliare una zucchina a julienne, o cuocere un petto d'anatra "al punto rosa" non è come scongelare una pizza in forno. E allora, se l'amore per la cucina è così grande, tanto vale iscriversi ad un corso, meglio se tenuto da uno chef stellato, capace di introdurre anche la casalinga più disperata ai segreti dell'arte culinaria. Ad esempio, al Corso di cucina italiana professionale della Niko Romito Formazione (www.nikoromitoformazione.it), progetto dello chef tre stelle Michelin abruzzese: dura 10 mesi, tra lezioni e lavoro vero, con chef ed esperti di ristorazione di ogni genere. Al "Da Vittorio" dei fratelli Cerea, a Bergamo, il "menu" è diverso, perché le lezioni sono monotematiche, ma seguirle tutte è un po' come iscriversi ad una vera e propria scuola (www.davittorio.com). Programma simile quello di Alberto Faccani, tra gli chef stellati più giovani e promettenti del panorama italiano: al "Magnolia" di Cesenatico, si cucina a quattro mani, imparando anche da altri stellati, invitati a condividere i loro piccoli e grandi segreti tra i fornelli (www.magnoliaristorante.it). Tra gli approcci più originali, quello del duo Giovanni Grasso e Igor Macchia, de "La Credenza" di Torino: niente di prestabilito, lezioni vis-à-vis più che flessibili, cucite su tempi, esigenze e capacità dei singoli partecipanti. Niente di deciso, neanche l'orario: solo la durata, 3 ore ai fornelli (www.ristorantelacredenza.it). Quella di Claudio Sadler, invece, è una vera e propria full immersion: un menu di 4 portate, spiegato ricetta per ricetta nell'arco di un giorno (www.sadler.it). Ciccio Sultano, infine, invita tutti a casa sua, con lezioni frontali in cui, insieme ad un suo collaboratore, dà dimostrazioni pratiche su come realizzare le ricette, step by step, e si può visualizzare ogni singola ricetta realizzata (www.cicciosultano.it). Infine, l'Accademia del "maestro", Gualtiero Marchesi, appena aperta, a Milano, che andrà ad affiancare la Scuola internazionale di cucina italiana, di cui Marchesi è Rettore (www.marchesi.it).

Focus

Spagna, quando il record non paga

Il 2013 ha visto un radicale ribaltamento dei rapporti di forza sul podio dei Paesi produttori, con la Spagna, ed i suoi 954.000 ettari vitati, capaci di scavalcare con un sol balzo sia Francia che Italia, con 53,4 milioni di ettolitri. Un grande risultato, senza dubbio, ma che a pochi mesi dalla vendemmia 2014 mostra tutti i limiti di quello che rischia di rivelarsi come un eccesso produttivo senza precedenti. Come raccontano le pagine del quotidiano più importante di Spagna, "El País" (www.elpais.com), le cantine traboccano di vino, specie in Castilla-La Mancha, dove il boom produttivo (+60% nel 2013 sul 2012) è stato più eclatante. Un eccesso di offerta che, come prevedibile, ha portato ad un crollo dei prezzi, e ora le prospettive per la prossima raccolta sono già meno positive: in volume le esportazioni hanno messo a segno un buon +16,3%, ma in valore la crescita è stata solo dell'1,7%, certificando il -15% del prezzo medio. Di certo, con numeri del genere, non c'è da sorprendersi se la quota di sfuso, che negli ultimi anni era il 47% di tutto il vino venduto all'estero, abbia invece rappresentato, nell'ultima campagna, il 57%, con il prezzo sceso di 19 centesimi al litro, da 0,60 a 0,41 euro.



Cronaca

Wine & Food

Italia al top nelle macchine per il confezionamento di alimenti

Non solo leadership assoluta nell'esportazione di macchine per la viticoltura e l'enologia: l'Italia è ai primi posti anche nel settore delle macchine per il confezionamento di alimenti, con una quota del 25,5% del commercio mondiale (e un valore alla produzione di 6 miliardi di euro), dietro alla Germania, che primeggia con il 28%. A dirlo Cibus Tec-Food Pack, salone internazionale all'edizione n. 50, di scena a Parma dal 28 al 31 ottobre, e che vedrà l'esordio dell'alleanza tra Fiere di Parma e Ucima (Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il Confezionamento e l'Imballaggio).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il consumo di vino in Italia, oggi, tra un salutismo che sembra penalizzarlo, ma che potrebbe essere una risorsa, l'aspetto culturale da rendere più semplice ma non banale,

perché sia efficace come driver di consumo, e il peso dei social network: parola a Marilena Colussi, una delle più attente studiose ed analiste dei trend di consumo.

