



La News



Gualtiero Marchesi "high tech"

Il maestro della cucina italiana è un pioniere su tutti i fronti: i clienti de Il Marchesino, il ristorante di Gualtiero Marchesi al Teatro alla Scala a Milano, hanno a disposizione un "menu iPad" per vedere in anteprima i piatti, scegliere le portate con gli ingredienti preferiti, ma anche escludere quelli che provocano allergie e intolleranze, sempre più diffuse. Un Marchesi "high tech" per offrire il massimo della qualità, anche nel servizio, con alla base sempre l'educazione e la formazione: le immagini sono gli scatti dei campioni di ogni suo piatto che lo chef fa fotografare perché il cuoco possa eseguirlo perfettamente uguale, negli ingredienti come nell'estetica.

Primo Piano

Viola (Mps): le banche guardano all'agricoltura

Le banche, negli ultimi tempi, guardano con sempre maggiore interesse all'agricoltura, soprattutto se si fa il confronto con gli ultimi 10 anni. Una "moda del momento", legata al fatto che quello dell'agroalimentare è uno dei settori che ha meglio assorbito il passaggio della crisi, trasformandola spesso anche in occasione di crescita, o c'è qualcosa di più? A WineNews, risponde Fabrizio Viola, ad Banca Mps, uno dei più importanti istituti di credito del Belpaese, e che si sta rialzando dalla crisi complessiva e interna che ha attraversato negli ultimi anni. "Il motivo di interesse è duplice: da una parte, c'è un settore industriale che ha subito una crisi profonda, lunga e strutturale; dall'altra, un settore agroindustriale che, pur non immune dalla crisi, ha retto, e credo che in questa riscoperta dell'agroindustriale da parte del mondo bancario ci sia anche un pò il senso del percorso di rilancio del Paese. L'Italia, prima ancora di cercare sbocchi industriali innovativi, deve valorizzare quello che ha e che nessuno gli può portare via: agricoltura, territori e turismo. E non è un fenomeno effimero". Ma cosa valuta una banca, oggi, quando guarda al supporto di un'azienda agricola e vinicola? "Per lavorare con il credito nell'agroindustria, e nel vino in particolare, prima di tutto, bisogna capirne. È importante che le banche, a fianco di persone che sanno fare bene i conti, abbiano anche tecnici capaci di interloquire con gli imprenditori agricoli, e capirne esigenze e potenzialità. I vecchi crediti agrari, per capirci, erano fatti più da periti agronomi che da ragionieri, e questa è la cosa da recuperare. Detto questo, parliamo di aziende in cui spesso c'è un patrimonio fatto dalla terra, e c'è capacità di fare un buon prodotto, che poi si deve confrontare con fatti concreti. Quindi, si valutano il fatturato, la capacità di esportare, e la riconoscibilità del marchio che, anche per le aziende piccole, è un valore da guardare con sempre maggiore attenzione". E la borsa? "Difficilmente i tempi della borsa si coniugano con quelli dell'agricoltura. Per le aziende, anche piccole, che voglio aprire il capitale, forse meglio puntare su investitori istituzionali e private equity: è più facile farsi capire, e con processi più semplici".

Focus

Il wine & food per Brunello Cucinelli

Che si parli di moda, che è il suo business, di borsa, che è stata la sua scelta per "aprirsi al mondo", o di agricoltura, che è stata la sua origine, visto che "fino a 15 anni ho fatto il contadino", le costanti sono tre: "fare le cose per bene, creare rapporti speciali, puntare sul territorio". Così, a WineNews, Brunello Cucinelli, uno degli imprenditori italiani più ammirati nel mondo, non solo per il successo commerciale del suo cashmere, ma anche per il suo approccio da filantropo al modo di fare impresa e di custodire il territorio, come dimostra il recupero del borgo di Solomeo, in Umbria. "Io credo che un'azienda - dice Cucinelli - debba avere un rapporto meraviglioso con il proprio territorio. E, con una parte dei suoi profitti, dovrebbe anche curarlo e custodirlo, immaginando di vivere per 100 anni. Guardando al futuro: ognuno di noi ha il dovere di essere contemporaneo, altrimenti, come dice Voltaire, se tu del tuo tempo non accetti i cambiamenti, prendi solo la parte peggiore". Discorso riferito anche alla possibilità di quotarsi in borsa, anche per le piccole aziende del wine & food: "l'importante è aprirsi, anche per diventare più internazionali".



Analisi a "scatola chiusa"

Le analisi del vino saranno sempre più a scatola chiusa: nella Champagne, per monitorare la salute di vecchie e costosissime bottiglie senza toccare il tappo, si usa L.Sensor.Co, progettato da Lpro srl, una società spin-off dell'Università di Padova: un laser che, tramite spettroscopia, riesce a valutarne lo stato di salute senza dover ricorrere a prelievi o assaggi. Il macchinario è ancora molto costoso (sui 100.000 euro) ma il Comité des Vins de Champagne già ne vanta l'utilizzo. WatGrid, invece, ha vinto il primo premio al "33entrepreneurs Lisbona EuropaTour", un concorso indetto da 33entrepreneurs, il primo acceleratore di start up dedicato al vino, con una botte con sensori ottici che analizzano costantemente il vino contenuto, e che eliminerebbe la necessità di prelevare i liquidi ...

Cronaca

Tutti alla conquista della Cina

Tutti alla conquista della Cina: oggi a Shanghai protagonista la chicca del Consorzio del Carignano del Sulcis con Aie, in "un Paese sempre più attento nello scegliere le eccellenze vinicole del nostro Paese" ha dichiarato Silvana Ballotta, Ceo di Business Strategies che cura il progetto. Dal 18 al 20 luglio, invece, Vinaly International torna per la terza volta, nel 2014, nel Paese, nel "China Dalian International Wine & Dine Festival", con il top del vino italiano e "Vinaly International Academy".



Wine & Food

Nemo propheta in patria: le varietà che sfondano lontano da casa

"Nemo propheta in patria", e vale anche nel mondo del vino, per tante varietà che hanno fatto fortuna lontano da casa, come racconta "Vinepair" (www.vinepair.com). Come il Malbec, ignorato a Bordeaux e protagonista dell'Argentina enoica, o il Carménère, che ha fatto grande il Cile. Diversa la storia dello Shiraz, che nella Valle del Rodano si chiama Syrah, ma in Australia ha conosciuto il vero successo. A poca distanza, in Nuova Zelanda, ha fatto fortuna il Sauvignon Blanc, mentre lo Zinfandel, croato con "parenti" italiani, è diventato grande in Usa, dove il protagonista assoluto è il Cabernet Sauvignon.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Whatever It Takes" è un progetto solidale internazionale, appoggiato da 130 testimonial di spicco "in etichetta", da Penelope Cruz a David Bowie che, anche grazie alla cantina

spagnola Vicente Gandia, ha raccolto in pochi mesi 6 milioni di euro, da destinare allo sviluppo agrario ed all'educazione nei Paesi africani, dal Senegal al Mali.

