



La News



Artusi "sotto processo"

La certezza è che Pellegrino Artusi, forse il più celebre gastronomo del mondo, ma anche grande uomo di cultura, è stato, con il suo "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", la guida culturale di generazioni di cuochi italiani (e non solo) per oltre un secolo. Ma oggi, che tutto è cambiato dalla prima edizione del suo volume, nel 1891, le idee culinarie di Artusi, raccolte in un'opera che è molto di più del più grande ricettario di sempre della cucina italiana, andranno letteralmente sotto processo. Il "tribunale di piazza" sarà di scena il 10 agosto, alle ore 21.00, con tanto di accusa e difesa, a San Mauro Pascoli (Forlì-Cesena). Il quesito è: la cucina di Artusi è moderna o superata?



SMS Sistema Franciacorta

Tra gli strumenti per fare sinergia in un territorio, ci sono le Fondazioni, ed è proprio questa la strada che hanno scelto di percorrere alcuni vigneron della Franciacorta, al fianco di altri professionisti ed imprenditori, con la mission di sviluppare una rete culturale per promuovere e valorizzare l'ambiente, la storia, l'arte, la cultura e i prodotti tipici della regione delle bollicine metodo classico italiane più bevute al mondo. L'idea che ha permesso alla neonata Fondazione Franciacorta di muovere i primi passi è quella di voler far diventare la Franciacorta un vero e proprio marchio territoriale: un modo per esaltare, attraverso il vino, il territorio e, attraverso il territorio, il settore del vino. In un rapporto virtuoso, tenuto insieme da una visione culturale univoca.

Cronaca

Sotto scacco dei truffatori

Fine wine ancora una volta sotto lo scacco dei truffatori: davanti al giudice, questa volta, finisce Joshua Krummenoehl, fondatore della casa d'aste californiana "WineGavel", che non si è neanche preso la briga di imbastire un piano geniale, ma si è "accontentato" di convincere collezionisti più o meno consapevoli, a lasciargli vendere le proprie bottiglie, intascando il ricavato. L'accusa riguarda 12 casi di appropriazione indebita, che gli avrebbero fruttato 500.000 dollari, e il processo inizierà il 28 agosto in Napa Valley.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

L'ottimismo del vino italiano secondo Banca Mps

La congiuntura vitivinicola mondiale affronta una fase delicata con la ripresa dei consumi che tarda ad arrivare. Se da un lato, nel 2013, la produzione mondiale di vino può essere qualificata come medio-forte (nuovi record produttivi sono stati registrati da Cile e Spagna), dall'altro i consumi mondiali scontano tuttora gli effetti della crisi. Sono gli atout dello studio dell'Area Research di Banca Mps sul settore vinicolo in Italia e nel mondo. Sebbene il commercio mondiale di vino, nel 2013, sia diminuito in termini di volumi di oltre il 2% sul 2012, evidenzia lo studio, l'incremento dei prezzi, che ha caratterizzato la prima parte del 2013, ha consentito una crescita del business dell'1,5%, a 25,7 miliardi di euro. Il 2014 sembra iniziato in salita, con gli scambi internazionali che tornano a rallentare (-1,6% in volume e -3,4% in valore) a causa della flessione registrata dallo sfuso. Per l'Italia, che mantiene ovviamente un ruolo di rilievo nella produzione mondiale (prima in volume nel biennio 2012-2013 secondo stime Oiv), restano evidenti difficoltà sul mercato domestico, con i consumi in continuo calo. L'export rimane quindi il driver principale della domanda: nonostante segnali di debolezza in termini di volumi, con le vendite all'estero di vino italiano tornate sui livelli del 2009-2010, gli introiti continuano ad espandersi (+8% in valore nel 2013 sul 2012), grazie a prezzi medi sostenuti, in parte derivanti da una migliore qualità esportata. Bene anche il primo quadrimestre 2014, con le esportazioni a +1% in volume e +3% in valore. E nonostante la crisi e alcune criticità da risolvere, come la crescita dei costi, la difficoltà per le cantine meno strutturate di sopperire al calo del mercato interno con l'export, la burocrazia e così via, per il 2014 la maggior parte delle aziende oggetto dello studio Mps si mostra decisamente ottimista, con oltre la metà degli intervistati che prospetta un aumento delle vendite, superiore al 5%. Inoltre, anche in un contesto di debole ripresa degli scambi internazionali, quasi il 78% del campione prospetta un aumento dell'export di vino. Con le vendite all'estero che tornano a concentrarsi verso mercati tradizionali come Usa e Germania.

Focus

Bonilli, "pioniere" dell'editoria del gusto

Ieri, a Roma, è morto improvvisamente Stefano Bonilli, personaggio e "pioniere" che ha legato indissolubilmente il suo nome alla critica enogastronomica del Belpaese, da protagonista, essendone uno dei fondatori, o quanto meno uno dei "padri nobili". Dal quotidiano "Il Manifesto", Bonilli, nel 1986, creò "Gambero Rosso", 8 pagine d'inserto, destinato ogni mattina a finire nella mazzetta dei politici e degli intellettuali italiani. Nel 1992 il Gambero Rosso esce in edicola, come rivista mensile indipendente, ma qualche anno prima (1987), il team che intanto Bonilli aveva assemblato, pubblicava la "Guida Vini d'Italia", insieme con Slow Food. Nel 1990 nasce anche la guida "Ristoranti d'Italia". Poi, nel 1999, è l'ora della tv, con il canale del Gambero Rosso dedicato a cibo e vino e, nel 2002, della prima delle "Città del Gusto", a Roma. Sempre con Bonilli sul "ponte di comando", con idee a loro modo pionieristiche, da direttore del Gambero Rosso. Fino al 2008, quando lascia la carica, non senza polemiche. Intanto, però, Bonilli aveva puntato sull'on-line, prima con il "Paperino Giallo", tra i primi blog enogastronomici d'Italia, e poi con la "Gazzetta Gastronomica". Una perdita, la sua, per tutto il settore.



Cronaca

Wine & Food

Tra Expo 2015 e Vinitaly, l'anno più intenso di VeronaFiere

Il progetto più importante a breve, come noto, sarà la realizzazione del Padiglione del Vino Italiano per Expo. Ma il 2015 di Vinitaly sarà ancora più intenso del solito, con il più importante evento al mondo dedicato al vino italiano, di scena dal 22 al 25 marzo 2015 a Verona, sempre più in sinergia con Enolitech, dedicato all'olio di oliva, altra eccellenza del Belpaese, e a Sol&Agrifood, più forte che mai. Intanto, i dati post 2014, parlano di un 68% degli operatori stranieri - 53.000 da 120 Paesi - che ha realizzato ordini di acquisto, mentre il 73% delle cantine ha trovato nuovi fornitori ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le "cattedrali sotterranee" di Canelli, dove è nato lo spumante italiano, hanno festeggiato l'inserimento di Langhe-Roero e Monferrato nella World Heritage

List Unesco, iniziando un percorso comune di valorizzazione del territorio. E le telecamere di WineNews vi portano alla riscoperta dei "cunicoli" della griffe Gancia ...

