



La News



Svolta "etica" per Ducasse

Alain Ducasse, il più grande degli chef di Francia, ha deciso di aprire il suo primo ristorante vegetariano: il menu della tavola "tre stelle" Michelin del "Plaza Athénée", l'albergo di lusso di Parigi a due passi dagli Champs-Élysées, che riapre i battenti dopo qualche mese di lavori di restauro, elimina la carne, per portare alla ribalta verdure, pesci e cereali, se possibile bio. "Il pianeta - spiega Ducasse - ha risorse rare, bisogna consumare più eticamente e in modo equo e solidale. La tendenza mondiale è al consumo di zucchero, grassi e fritti. Io ho voluto fare un menu più leggero. La mia ossessione è togliere zucchero". La parola d'ordine, per lo chef, è ormai "mangiar sano".



SMS Crowdfunding enoico

In tempi di start up e di innovazione tecnologica, tante piccole e grandi idee, per vedere la luce, hanno bisogno di nuove strade per trovare finanziamenti. Nasce così il "crowdfunding", il micro finanziamento dal basso che, unendo le forze di tanti piccoli donatori, permette anche ai progetti indipendenti di vedere la luce. Il boom è arrivato grazie alle piattaforme nate sul web, ed ora coinvolge anche il mondo del vino, con "Fundovino" (www.fundovino.com), il sito dedicato esclusivamente ai progetti legati al mondo della vite e del vino. Una bella opportunità per chi, non potendo contare sulle banche, vuole continuare a scommettere su innovazione e crescita, anche tra i filari, con un occhio alla salvaguardia dell'immenso patrimonio vitivinicolo che ci circonda.

Cronaca

La vendemmia in Francia

Se in Italia si fa ancora fatica a dare un giudizio su un'annata a dir poco complessa, in Francia le cose vanno leggermente meglio, a partire dalla Champagne (la vendemmia inizia ufficialmente oggi) con una produzione prevista in aumento del 20% sul 2013. Negli châteaux di Bordeaux le previsioni parlano di una crescita quantitativa del 50%, che però dovrà fare i conti con una maturazione assai lenta. Infine, anche nella Valle del Rodano, le aspettative sulla qualità della vendemmia 2014 sono ottimistiche.



Primo Piano

Montanari: "Expo, meno business e più cultura"

I riflettori sono puntati sull'Expo, specie sugli aspetti commerciali e sulle opportunità che il grande evento aprirà alle produzioni agroalimentari italiane, ma non va dimenticato il vero grande tema dell'Esposizione: "Nutrire il Pianeta", una sfida storica e culturale che ha molto a che vedere con la straordinaria esperienza enogastronomica, sedimentata nei secoli, del Belpaese, come racconta a WineNews il professor Massimo Montanari, docente all'Università di Bologna e tra i massimi storici al mondo di cultura enogastronomica. "Io penso che attorno all'Expo - spiega Montanari - ci siano dei grandi equivoci. C'è una missione di contenuto che è il tema su cui Milano e l'Italia hanno ottenuto la designazione, con l'obiettivo di fare una riflessione su come nutrire il pianeta, un tema di storia sociale che riguarda il futuro dell'umanità. Poi c'è un'interpretazione riduttiva, in chiave di vetrina per il made in Italy e per i nostri prodotti, ed è chiaro che queste due cose non stanno insieme. O meglio, potrebbero anche stare insieme, se intendessimo il tema della cultura del cibo italiano non in modo semplice e volgare, come andare a vendere i nostri prodotti, ma con una riflessione culturale su quale sia il senso della cucina italiana da un punto di vista storico. Io credo che la ricchezza della nostra cultura gastronomica - continua il professore - stia nella sua varietà, frutto di un ambiente molto vario e di una storia particolarmente ricca, dove si sono incontrate culture diverse e dove si sono stratificate storie di popoli differenti. Con l'Expo tutto questo c'entra molto, almeno a livello ideale, nel senso che affrontare il tema di come nutrire il pianeta credo che voglia dire non tanto nutrire gli altri, quanto imparare a nutrirsi, diffondendo presso le varie culture una consapevolezza del fatto che nutrirsi bene dipende dal controllo delle risorse del proprio territorio. Sono discorsi utopistici - conclude Montanari - che cozzano con le dinamiche e le necessità dell'industria agroalimentare, però dietro c'è un discorso interessante rispetto al grande tema di nutrire il pianeta: impariamo ad usare le nostre risorse, senza aspettare che qualcuno ce le regali".

Focus

Il bio vola. In Italia e all'Expo

Il 59% delle famiglie italiane acquista almeno 1 prodotto bio l'anno (+1,7 milioni nel 2013), più sicuri per la salute e di qualità (70%), frutta e verdura su tutti (45%), in negozi ad hoc (46,3%) e in gdo (27%), con il 12% di ristoranti ed e-commerce mercati tutti da battere), ha alto reddito (69%), 30-44 anni (63%), figli piccoli (69%), del Centro-Nord (63%), è la donna che compra (64%): ecco il bio consumer di Nomisma per il Sana di Bologna Fiere. Un trend che vola: 2,4 miliardi di euro di giro d'affari nel 2013 (1 miliardo di export) e con il 32% di chi non acquista bio che vuole provare. "Una grande opportunità per l'agricoltura italiana e per il Paese - dice il Ministro dell'Agricoltura, Martina - basta vedere gli ultimi anni per capire quanto futuro c'è nel settore". "In nemmeno un decennio il suo valore è cresciuto del 220%" spiega Silvia Zucconi di Nomisma, e la spesa green, compreso il Km 0, per la prima volta, raggiungerà 20 miliardi di euro di fatturato nel 2014, secondo Coldiretti. A crescere è anche l'attenzione delle istituzioni: nella Presidenza Ue il Governo italiano vuol definire almeno i fondamentali della riforma del settore. E poi c'è l'Expo, dove Sana curerà il Padiglione delle Biodiversità.



Wine & Food

Il collezionista di vino più importante di Francia scappa in Russia

Il collezionista di fine wine più importante di Francia Michael Chasseuil Jack (40.000 bottiglie, per un valore di 40 milioni di euro), stanco di subire tentativi di rapina, di rapimento e minacce ha deciso di chiedere asilo a Putin, in Russia, come Depardieu. Oltre ai ripetuti tentativi di furto, la goccia che ha fatto traboccare il vaso è stata, quando l'amministrazione pubblica francese (venuta a sapere della sua incredibile collezione) ha condannato il settantaduenne a pagare 2 milioni di euro per l'ISF, l'imposta, voluta dal Governo, sui patrimoni che superano 1,3 milioni di euro.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La cultura e la storia del cibo sono il fil rouge dell'Expo 2015, a partire dal patrimonio enogastronomico italiano. A WineNews, Massimo Montanari, docente all'Università di

Bologna e tra i massimi esperti di cultura enogastronomica. "Dobbiamo riportare i contenuti al centro dell'Expo, mettendo un po' da parte il business".

