



La News



Brunello ... d'Umbria

Non c'è ancora niente di ufficiale, ma dai social qualcosa trapela e, a più di due anni dall'annuncio dello sbarco del "re del cachemire", Brunello Cucinelli, nel mondo del vino, i primi rumors iniziano a delineare la futura fisionomia dell'azienda. Sorgerà a Solomeo, in Umbria, come integrazione ai 70 ettari del "Parco Agrario", cuore pulsante del "Progetto per la Bellezza", ma di certo ci sono solo gli ettari vitati, 6, divisi tra varietà autoctone ed internazionali, per lo più a bacca nera. Tempi incerti per l'inaugurazione della cantina, che, comunque, dovrebbe vedere la luce entro il 2016: una struttura lontana da progetti avveniristici, in linea con la terra e la tradizione.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Enogastronomia su eBay

Non ci sono solo gdo, botteghe e mercati, l'enogastronomia made in Italy adesso vola anche sulle piattaforme dell'e-commerce. A partire da eBay, dove il settore, con una crescita del 17% nel 2014, ed un valore medio d'acquisto di 31 euro, ha fatto registrare un incremento significativo e, per il 2015, si prospetta un'ulteriore crescita. Certo, si tratta ancora dell'1% delle contrattazioni totali (in UK la quota del comparto grocery vale il 13% del commercio elettronico), ma l'e-commerce è ormai una realtà solida, tanto che eBay ha deciso di puntarci forte, anche in vista di Expo, annunciando l'azzeramento delle commissioni per i venditori. L'obiettivo è quello di migliorare i numeri di oggi, che parlano di un acquisto ogni 73 secondi, e di ben 265.000 prodotti in vendita contemporaneamente.

Cronaca

L'agricoltura sociale

Crescono le aziende e le cooperative che, oltre a produrre beni agroalimentari promuovono l'inclusione sociale, l'inserimento terapeutico e lavorativo di soggetti deboli e svantaggiati, l'organizzazione di servizi per minori e per anziani: è l'agricoltura sociale, molto diffusa in Italia, ma poco nota. In Parlamento è in dirittura d'arrivo la legge per regolarla, e il 4 marzo se ne parla in Confagricoltura, a Roma, con il For.Agrì, il Fondo Interprofessionale che dedica attenzione al terzo settore.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

I 25 migliori chef d'Italia "consulenti" del Ministro

Dalla formazione alla promozione, dall'origine dei prodotti alla gastronomia come valore culturale, passando per la sburocratizzazione. Sono tanti i temi affrontati oggi nel "Forum della Cucina Italiana" dove, per la prima volta, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali ha chiamato a raccolta gli chef come consulenti per "far fare un salto di qualità al nostro agroalimentare", come racconta il Ministro Maurizio Martina, e i grandi maestri della cucina italiana rispondono in massa, presentando le loro proposte. Massimo Bottura, Carlo Cracco, Franco Pepe, Antonia Klugmann, Pietro Zito, Claudio Liu, Marco Reitano, Ugo Alciati, Davide Scabin, Cesare Battisti, Moreno Cedroni, Pietro Leemann, Chicco Cerea, Raffaele Alajmo, Antonio Santini, Norbert Niederkofler, Niko Romito, Gennaro Esposito, Corrado Assenza, Pino Cuttaia, Cristina Bowerman, Simone Padoan, Gianfranco Vissani, Antonello Colonna, Fulvio Pierangelini, capitanati da Paolo Marchi, curatore del Congresso "Identità Golose", hanno illustrato al Ministro cosa servirebbe per un comparto alimentare ancora più forte, dal miglioramento dei percorsi formativi delle nuove leve della ristorazione alla necessità di favorire il lavoro delle imprese con meno burocrazia. "Ho voluto una vera e propria riunione di lavoro con questi chef - spiega, a WineNews, il Ministro Maurizio Martina - perché penso che si possa fare nei prossimi mesi il lavoro che non è stato fatto negli ultimi anni. I temi fondamentali sui cui lavoreremo sono il tema della formazione, la promozione dell'agroalimentare all'estero, il tema dell'origine dei prodotti, la connessione profonda tra la gastronomia italiana e la storia, la cultura e i territori del Paese, e la sburocratizzazione". "Il mio obiettivo principale - racconta, a WineNews, lo chef Moreno Cedroni - è lo stesso che perseguo da 10 anni, ovvero quello dello stage. All'estero lo stage è regolamentato, ma non ha un numero fisso come da noi". "Per me - dice, ancora a WineNews, Massimo Bottura - la priorità sarebbe quella di identificare un persona che sia in grado di unire gruppi ed eccellenze italiane: serve un rappresentante in carne e ossa che sposi le nostre istanze".

Focus

I 100/100, un riconoscimento all'Italia

La notizia del massimo riconoscimento di Robert Parker, i "mitici" e quasi irraggiungibili 100/100 al Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2010 di Casanova di Neri ed al Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2010 de Il Marroneto, che WineNews ha dato per prima, è stata una vera e propria "scossa", non solo per il territorio del Brunello, ma per tutto il mondo del vino italiano, cui un onore del genere era stato concesso solo altre cinque volte dal 1978. È vero che, come spiega Monica Larner, la responsabile Italia del "The Wine Advocate", si tratta principalmente di un riconoscimento alla "supremazia del Sangiovese, che si lascia definitivamente alle spalle gli scandali di Brunellopoli, dimostrando che quando si incontrano le giuste condizioni climatiche ed ambientali, il terroir giusto e la sapienza dei produttori, il Sangiovese è in grado di superare ogni aspettativa, come nell'annata 2010". Ma, d'altro canto, è stato lo stesso Robert Parker a sottolineare come "l'Italia del vino, da un punto di vista qualitativo, stia andando sempre meglio, con le nuove generazioni c'è stato un vero e proprio boom qualitativo, a partire dalle Regioni del Sud, passando per la Toscana, fino al Piemonte".

