



La News



Pasqua, a tavola con Vissani

Se il meteo non promette nulla di buono, e a Pasqua vincerà l'opzione "domestica", che sia un pranzo d'autore. Impresa non facile, ma possibile, con i consigli, a WineNews, di Gianfranco Vissani. "Inizierei - spiega Vissani - con una "Coratella su zoccolo di limone", caratterizzata dal contrasto tra la grassezza della coratella e l'acidità del limone. Quindi, un "Trionfo di salmerino", tagliato a cubetti e marinato nel Sagrantino di Montefalco. Poi dei "Ravioli di crescenza", con una pasta quasi trasparente, serviti in una tazza con un bel brodo di abete. Per secondo, andrei su un "Capretto picchettato con il muschio", e come dolce un "Riso soffiato al curry", con colomba imbevuta nel rum".

Primo Piano

Nubi e tradizione sulla Pasqua dei ristoranti d'Italia

Di certo il meteo, che dopo splendide giornate di sole, porterà freddo, pioggia e persino neve un po' in tutto il Belpaese, non aiuta, ma le previsioni per i giorni di Pasqua e Pasquetta nei ristoranti italiani non promettono nulla di buono, con una flessione delle presenze stimata Centro Studi della Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi dell'11%, mentre, per il giorno successivo, solitamente dedicato alle gite fuori porta, la percentuale sale al 15%. Convenienza e qualità sembrano essere i trend scelti dalla clientela quando si parla di menù pasquale. Prevale in particolare il menù "a pacchetto" (scelto dal 59,4%), ad un prezzo medio di 45 euro, in lieve aumento sul 2014, per due punti percentuali. La spesa prevista sarà di 162 milioni di euro con una flessione del 9% sul 2014. Entrando nel "cuore" dei menù, le scelte della clientela saranno concentrate su proposte tradizionali (65,8%), ma in poco meno di un ristorante su tre si darà spazio alla reinterpretazione creativa della gastronomia locale. La cucina internazionale sarà invece scelta solo da un risicato 6,1% degli avventori. Tradizione in prima linea con secondi piatti come agnello e capretto, seguiti da primi piatti come pasta ripiena e risotti; per quanto riguarda i dolci le proposte predilette saranno "classici" come pastiera napoletana, "pupa" molisana, seadas sarde, struffoli e salame di cioccolato. Rispetto alla Pasqua 2014 i menù saranno maggiormente orientati alla presenza di piatti della tradizione gastronomica locale, all'insegna della filiera corta. Da segnalare l'impegno dei ristoratori nell'intervenire sulla struttura dei menù (specie su numero di portate e proposte "tutto compreso"), allo scopo di migliorare il rapporto qualità/prezzo per contenere il più possibile i costi. Un ristoratore su tre manterrà invece il menù studiato per lo scorso anno. A Pasquetta il ristorante è meta soprattutto di turisti, sia italiani che stranieri, mentre i "locali" rappresenteranno il 40%. Parlando di menù, la proposta "all inclusive" riguarderà solo un ristorante su quattro, ad un prezzo medio di 37 euro in crescita dello 0,7% rispetto al 2014. La spesa prevista in questo caso è di circa 102 milioni di euro.

Focus

Tra Expo e fornelli: Gualtiero Marchesi

Maestro della cucina italiana moderna, Gualtiero Marchesi è ancora una voce da ascoltare, sia tra i fornelli che quando offre un punto di vista sul settore. A WineNews ha raccontato le sue aspettative per l'Expo di Milano, sempre più vicino: "voglio essere ottimista e dare il meglio. Lo vivrò come uno che fa, e che non ha mai desiderato perdere tempo in chiacchiere. Quando si discute troppo ho sempre la sensazione che si trovino scuse per non fare. Ho scelto il grano come simbolo dell'Expo, pensando alla pasta e a quante forme di pasta esistono in Italia. I cuochi, quelli veri, sanno che il loro compito è di fare salute, di difendere il benessere dei propri clienti. È già moltissimo". Difficile, invece prevedere il futuro della grande cucina italiana perché, spiega lo chef, "non ho la palla di vetro e nessuno sa veramente cosa può succedere. Restiamo alla massima di Ippocrate che considerava il cibo come la prima medicina. Aggiungo che lo stile non cade mai in disuso". Tornando ai fornelli, il consiglio di Gualtiero Marchesi per Pasqua cade su una primizia: "un uovo tolto a metà cottura e sbucciato da posare su un nido di barbe di fra' condite con olio e sale. Il bianco che una volta rotto muta in un bel rosso".



Stappa la Pasqua

Al di là delle preferenze su quali vini finiranno sulle tavole dei wine lover nei giorni di Pasqua, ciò che emerge dall'ultimo sondaggio di WineNews e Vinitaly, è che, a prescindere da dove verranno trascorsi i giorni di festa, si compreranno buone bottiglie, anche con discreti budget. Budget che, per stappare fino a Pasquetta, vanno da 20 a 50 euro per il 36% degli appassionati, da 50 a 100 euro per il 24% e da 100 a 200 euro per il 17%, e se il 7% spenderà da 10 a 20 euro, in pochi, appena il 3%, fino a 10 euro o oltre i 200 euro. Tra i canali di vendita vince l'acquisto diretto in cantina (39%), seguito dall'enoteca (33%) e dalla gdo (27%), mentre è ancora marginale la quota di chi compra le proprie bottiglie preferite su internet, ferma al 6%. Insomma, per il mondo del vino si profila una Pasqua "rassicurante".

Cronaca

La Francia non corre più

La Francia non corre più. Gli ultimi dati sull'export enoico, nei primi 11 mesi del 2014, raccontano di una dinamica inedita per il mondo del vino d'Oltralpe: nonostante una crescita delle spedizioni, in volume, del 10%, in termini di valori la situazione continua a latitare. Si è passati dai 7,81 miliardi di euro del 2013 ai 7,01 dell'ultimo anno, con il mese di dicembre ancora da considerare, ma che comunque preannuncia una frenata importante. Dovuta, soprattutto, alle difficoltà di Bordeaux, specie sul mercato Uk.



Wine & Food

Amici vegani, ecco le ricette dello chef stellato Pietro Leemann

Protagonista inconsapevole di aspre battaglie tra animalisti e tradizionalisti, a Pasqua l'agnello è destinato a dividere, tra chi non sa proprio farne a meno e chi trova crudele anche solo l'idea di considerarlo un "ingrediente". Così, sull'onda della popolarità della cucina vegetariana e vegana, arrivano le video-lezioni di "alta cucina naturale" dello chef stellato Pietro Leemann: due piatti vegani facili e saporiti, totalmente cruelty free, promossi da una paladina dei diritti degli animali, Michela Vittoria Brambilla, presidente Lega Italiana per la Difesa degli Animali e dell'Ambiente.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I fondi per la promozione del vino sui mercati terzi, previsti dall'Ocm, sono tanti e fondamentali per la crescita del settore. Ma quali sono le criticità di accesso e capacità di

spesa? Lo abbiamo chiesto a Silvana Ballotta, ceo di Business Strategies, leader nella consulenza e nel supporto all'internazionalizzazione delle imprese.

