



La News



Il Grana made in Expo

Nasce un caseificio dentro Expo. È stato inaugurato oggi, dal Ministro Maurizio Martina, "MI 2015", il caseificio costruito dentro l'Esposizione Universale dal Consorzio del Grana Padano, che lavorerà solo latte a km 0. Tutte le forme che saranno prodotte in Expo verranno poi vendute all'asta, ed il ricavato sarà devoluto in beneficenza a favore dei bambini dell'Ospedale Pediatrico di Haiti. "Da oggi i visitatori di Expo - ha dichiarato Martina - potranno vedere il grande lavoro che c'è dietro a uno dei più importanti ambasciatori del made in Italy alimentare nel mondo, come il Grana Padano. Un progetto utile anche in chiave di educazione alimentare"



SMS **Sull'orlo del precipizio**

Il grande tema di Expo è "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", ossia, capire come sfamare il mondo e garantire l'accesso ad un cibo sano alla popolazione crescente. Su questo sono a lavoro istituzioni ed esperti, ma è evidente che su un tema così non si può non tenere conto di quello che pensano i cittadini del mondo. Che cercano rassicurazioni, visto che il 60% teme la possibile manipolazione del cibo, ed il 53% è preoccupato per un pianeta sempre più sull'orlo del precipizio ambientale. Sono due dei dati salienti, che anticipa WineNews, della ricerca "Cibo di oggi, cibo di domani" realizzata da Doxa, tra i cittadini di 8 Paesi (Italia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Cina, India e Brasile). E che sarà presentata da Coop Italia ad Expo, il 25 maggio, nel "Future Food District".

Cronaca

Zonin, laureato honoris causa
Cavaliere della Repubblica, insignito del "Premio Leonardo", titolare di cariche in ambito economico, bancario, culturale, Gianni Zonin, presidente di Zonin1821, uno dei gruppi top del vino italiano, e da tempo alla guida di Banca Popolare di Vicenza, dopo quella in Giurisprudenza, oggi ha ricevuto la laurea honoris causa dall'Università di Palermo in "Imprenditorialità e qualità del sistema agro - alimentare". La cerimonia a Palazzo Steri, dove Zonin ha tenuto la sua Lectio Magistralis.



Primo Piano

Usa, l'importanza del prezzo medio

L'Italia è sempre il primo esportatore di vino imbottigliato sul mercato Usa, ed anche se i dati parlano di un leggero calo delle spedizioni, a quota 326,4 milioni di bottiglie, l'1,3% in meno del 2013, la notizia positiva sta nella crescita del prezzo medio che i wine lover a stelle e strisce sono disposti a spendere, ma anche nelle ottime performance dei principali player del Belpaese, analizzate da "Shanken News Daily" (www.shankennewsdaily.com). Ruffino al top: raggiunge per la prima volta il milione di casse (12 milioni di bottiglie), con una crescita del 12,6%. Un bell'impatto sul mercato Usa per il marchio del gruppo Constellation Brands, che raggiunge un prezzo medio allo scaffale di 15 dollari, beneficiando di un trend di crescita del prezzo medio trainato soprattutto dagli spumanti e dai vini bianchi. "La categoria che tira su i prezzi - come spiega Scott Ehrlich, direttore marketing globale di Constellation per le importazioni - è quella dei vini spumanti, specie Prosecco e Moscato d'Asti, ma anche i Pinot Grigio di livello. Sul canale retail, infatti, bianchi e spumanti rappresentano il 60% delle vendite, in valore, del vino italiano in Usa". Anche Bill Terlato, Ceo di Terlato Wine Group, ha notato lo stesso trend: "i consumatori stanno alzando l'asticella delle proprie scelte, preferendo la qualità alla quantità". Cavit, il principale esportatore sul mercato americano, cresce nel 2014 dell'1% sul 2013, a quota 43,2 milioni di bottiglie, sullo scaffale a 9 dollari l'una. "I vini italiani sotto gli 8 dollari - spiega Marcy Whitman, senior vice president marketing e brand development di Palm Bay International, l'importatore di Cavit - sembrano soffrire un po', mentre le performance delle fasce di prezzo superiori continuano a migliorare". Mezzacorona, da parte sua, si somma al club dei milionari, visto che con un incremento delle vendite del 4,8% ha toccato il milione di casse, puntando forte sul rosato, che ha debuttato a febbraio a 9 dollari a bottiglia. Rappresentativo, infine, il trend dell'entry level di Banfi, che arriva sullo scaffale a soli 5 dollari, e che ha visto un calo di vendite enorme tra il 2012 ed il 2014, passando da 2 a 1,5 milioni di casse spedite.

Focus

Cibo e arte, vero "unicum" dell'Italia

Raccontare l'Italia, attraverso le sue "grandi bellezze", il cibo da un lato e l'arte dall'altro, il nostro vero "unicum". "È quello che credo da sempre e che Farinetti ha capito: al buono che lui ha selezionato nel suo percorso dei luoghi d'Italia, si affianca il bello, che è più alto a livello intellettuale, ma possono convivere benissimo, mostrando la tipicità del cibo, ma anche delle scuole d'arte". È quello in cui crede Vittorio Sgarbi, come ha detto a WineNews. E questo è ciò che ha fatto per un "committente" d'eccezione: Oscar Farinetti, che per raccontare la biodiversità italiana a Eataly all'Expo ha promosso la mostra "Il tesoro d'Italia", curata da Sgarbi, riuscito a portare all'Esposizione ben 350 opere d'arte dal '300 al '900 da tutte le Regioni italiane, dai più grandi artisti ai meno noti da lui riscoperti. Insieme, il "duo" ha tagliato oggi il nastro e fatto da guida alla mostra a Expo, della quale "questa è la Pinacoteca di Brera, il suo Louvre" ha detto Sgarbi, definendola "un'importante iniziativa della cultura italiana". "Un dono agli italiani - ha detto Farinetti - una mostra mai vista in Italia, per la somma dei capolavori e la novità di esporli per Regioni, cioè attraverso la biodiversità". Il suo contributo all'Expo.

