



## La News



### La pizza dei record ad Expo

1595,45 metri di pizza, realizzato con 1.700 chili di farina per 2,5 tonnellate di impasto, 1,5 di salsa di pomodoro e 1,7 di mozzarella, e 150 litri d'olio, tutto made in Italy: ecco i numeri del nuovo "Guinness World Record" della pizza più lunga del mondo, che 80 pizzaioli volontari della Nazionale Italiana Pizzaioli, insieme all'azienda "La Pizza+1", hanno realizzato a Expo 2015, cuocendola lungo il Decumano. Un primato che, dicono in tanti, dal Commissario Sala che ha fatto il primo assaggio, al Ministro delle Politiche Agricole Martina, dal Sottosegretario di Stato dell'Economia Paola De Micheli a Coldiretti, potrebbe aiutare la candidatura a Patrimonio Unesco della pizza.

## Primo Piano

### Il cibo nel 2050 (by Coop), "power to the people?"

Nel mondo ci sono 1,4 miliardi di persone sovrappeso, e al tempo stesso 800 milioni di uomini, donne e bambini malnutriti, con 1/3 del cibo prodotto nel pianeta che viene sprecato nel percorso dal campo alla tavola. Numeri da cui nasce l'indagine "2050: il cibo che vogliamo", ennesimo contributo al tema di Expo (Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita) di Coop Italia, che tra i padiglioni di Milano espone il "supermercato del futuro". Nell'indagine, firmata da Doxa, emerge chiaro che i cittadini del mondo (Italia, Germania, UK, Usa, Brasile, Russia, India e Cina) si aspettano un cambiamento: per il 64% di loro il cibo del futuro sarà molto diverso da quello di oggi. In particolare, il 70% si aspetta che costerà di più, il 66% crede che la qualità sarà privilegio per pochi, mentre per i più ci sarà cibo manipolato e standardizzato, e un 46% si aspetta anche minore disponibilità di cibo (contro un 28% che la prevede in aumento e un 26% stabile). Sentiment che riflettono paure più o meno generalizzate: nel futuro il 60% delle persone teme un cibo sempre più manipolato, il 53% l'inquinamento ambientale, il 43% che il cibo diventi troppo costoso, ed il 37% ha paura di una vera e propria carenza di prodotti alimentari. Ma si teme anche una filiera del cibo dominata da logiche politiche ed economiche, l'aumento degli sprechi, e la perdita di identità locale, di cui il cibo è, ovunque, una delle espressioni più importanti con il suo carico di storia, cultura e tradizioni. Molto interessante anche il dato su chi dovrebbe decidere strategie e sorti per il cibo del futuro: per il 44% questo compito spetta ai cittadini, per il 25% al mercato, per il 20% all'industria, e solo l'11% indica i Governi, sintomo di una fiducia quantomeno scarsa nei potenti della politica mondiale quando si parla di accesso al cibo. E, in qualche modo, questo "desiderio" si concretizzerà perché, come ha spiegato Mike Watkins di Nielsen, "i consumatori avranno una scelta e una capacità di influenzare le decisioni mai vista. Saranno meno fedeli ai player che non sapranno modernizzarsi. Il futuro del retail è una struttura distributiva capace di far incontrare la maggiore domanda con la minore disponibilità di risorse, attraverso l'innovazione".

## Focus

### Hollande, Renzi ed un brindisi italiano

Italia e Francia sono i leader indiscussi delle tavole mondiali: dai formaggi al vino, il meglio della produzione agroalimentare arriva da qui. Una sfida che ieri, tra i padiglioni dell'Expo, si è trasformata in incontro, con la visita del Presidente francese François Hollande accolto dal premier Matteo Renzi per celebrare il "National Day" del Paese d'Oltralpe, protagonista ieri a Milano. Un tour tra baguette e formaggi francesi, uno dei fiori all'occhiello di Parigi, nonostante il Belpaese vanti un maggior numero di Dop tutelate dalla Ue (48 a 43), e pensare che De Gaulle, quando era Presidente, si chiedeva come fosse possibile "governare un Paese che ha più formaggi che giorni nel calendario". A tavola, con Umberto Eco e Jack Lang, menu siciliano: rigatoni con melanzane ragusane, pesce spada "alla messinese" e per finire frolla al fior di sale con basilico, lime e fragole. Tutto innaffiato, oltre che da Soave e Bardolino, dalle bollicine della griffe del Trentodoc Ferrari, che Renzi ha definito "meglio dello Champagne". Una battuta, che suggella il sorpasso delle bollicine italiane sui mercati mondiali: 320 milioni di bottiglie contro 307 nel 2014, grazie ad un balzo del 20% sul 2013.



### Vini eccellenti del mondo

Passione, ricerca scientifica, investimenti, curiosità di scoprire nuovi vitigni e nuovi territori, o di riportare ai massimi livelli zone in cui la storia della vite è antica. Elementi che danno sostanza all'assunto per cui, oggi, il vino di grande qualità si riesce a produrre quasi in ogni Paese del mondo. E che abbiamo avuto modo di verificare a Vinexpo, assaggiando prodotti di livello assoluto non solo dai Paesi storici come Francia, Spagna e Italia, o da quelli nuovi, ma già noti, come Australia, Cile o Stati Uniti. Ci hanno sorpreso grandi bottiglie dalla Siria e dal Libano, ma anche dal Marocco, dall'Uruguay, persino dalla Cina o dall'Est Europa. Produzioni che meritano un posto nell'Olimpo del vino mondiale e che, soprattutto, devono essere da stimolo, a chi c'è già, a non sedersi mai sugli allori...

## Cronaca

### All'Expo "muore" Pulcinella

All'Expo "muore" Pulcinella. Il personaggio della tradizione napoletana, metafora di politica corrotta della "Terra dei Fuochi" sarà al centro della performance artistica "L'arte del Gusto - il Gusto dell'Arte" e sarà "inondato" di salsa di pomodoro (che simboleggia la lava del Vesuvio). Questa la prestazione, che lega action painting e gastronomia, dell'artista Giuseppe Leone e dello chef Pietro Parisi per focalizzare l'attenzione sulla difficoltà di fare agricoltura in alcune zone della Campania.



## Wine & Food

### Lo Champagne torna a crescere in Usa: +4,5% nel 2014

Dopo il pesante calo del 2012, lo Champagne torna a crescere negli Usa e, nel 2014, mette a segno un incoraggiante +4,5%, a quota 1,3 milioni di casse (15,6 milioni di bottiglie). Così, dopo cinque anni di alti e bassi, il bilancio è comunque positivo, con un aumento delle spedizioni, tra il 2009 ed il 2014, pari a 140.000 casse (1,68 milioni di bottiglie), secondo gli ultimi dati Impact Databank. A crescere è anche il prezzo medio, con una cassa di Champagne che oggi costa in media 251,67 euro, il 10% in più del 2010. Al top le etichette del gruppo Moët Hennessy, Veuve Clicquot e Moët & Chandon.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Piccolo viaggio in uno dei templi del grande vino francese, la cantina del negociant Millesimà, che custodisce oltre 2,5 milioni di bottiglie dei nomi top di Bordeaux, Borgogna, e

Champagne, dove capita di incontrare anche il produttore più importante dell'India, Rajeev Samant di Sula Vineyards: "un posto unico al mondo, emozionante".

