



La Prima di WineNews.it



n. 1657 - ore 17:00 - Giovedì 25 Giugno 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Lista di nozze per fare la spesa

Altro che elettrodomestici, pezzi di arredamento o stoviglie preziose in qualche negozio di casalinghi, o contributi per il viaggio dei sogni in agenzia: ora la lista di nozze si fa anche al supermercato. A lanciare l'idea è la catena della grande distribuzione organizzata Crai (2.000 punti vendita in 1.000 comuni e in 19 Regioni d'Italia), che via web ha proposto l'originale idea. I futuri sposi, su www.craiweb.net/sposi, possono generare una "pagina" dedicata al loro matrimonio. E qui, chi vuole partecipare alla lista nozze, deve registrarsi e indicare la somma in regalo. Il totale raccolto sarà poi convertito in buoni spesa da 20 euro, che i novelli sposi potranno spendere entro due anni.



De Castro e il "rischio" Fico

"Il progetto Fico a Bologna non può restare una partita locale. Perché abbia il successo immaginato, deve diventare un progetto del Governo, dell'Italia e dell'Europa. Altrimenti il rischio è altissimo". A mettere in guardia dal pericolo che corre la "Disneyland" del cibo, da un'idea di Oscar Farinetti (Eataly) e Andrea Segrè, investimento da 50 milioni di euro pubblici e privati che dovrebbe aprire entro la fine di Expo a Bologna, è l'europarlamentare Paolo De Castro. I numeri previsti, cinque milioni di visitatori all'anno, per De Castro, sono "pazzeschi, una scommessa enorme", che si può vincere solo se si esce da logiche locali. "Fico deve diventare la continuazione dell'Expo. Altrimenti servirebbero 30-40 milioni di euro di pubblicità in tutto il mondo per raccontarlo"...

Cronaca

Expo, pranzo "Pompei style"

Ad Expo è sotto i riflettori il cibo del mondo di oggi, e si discute, tra le altre cose, di come sfamare il Pianeta domani. Ma ci sarà un momento anche per godersi un pranzo tipico di 2.000 anni fa, come succedeva a Pompei. È il leit motiv dell'evento archeo-enogastronomico "A tavola con gli Antichi Romani", in programma il 26 giugno al Padiglione Zero dell'Esposizione Universale. La degustazione, che ha già ricevuto più di 5.000 adesioni, è curata da Gian Marco Carli, giovane "archo-chef".



Primo Piano

Mtv: enoturismo tra tecnologia & istituzioni

"Continuare ad emozionare chi visita le nostre cantine ed in nostri territori, migliorando la nostra già alta capacità di accoglienza, puntando sul web e sulla formazione professionale, ottenere il riconoscimento ufficiale da parte delle istituzioni, e dialogare con loro per arrivare a chiarire le norme che già ci sono per poter fare degustazioni in cantina a pagamento e vendita di prodotti tipici in maniera chiara e trasparente". Ecco, in sintesi, gli obiettivi del Movimento Turismo del Vino (Mtv), motore di quel fenomeno di successo che è oggi l'enoturismo, che muove ogni anno 5 miliardi di euro solo in Italia, secondo il suo nuovo presidente, il produttore lombardo Carlo Pietrasanta. Sul fronte delle cantine, "fondamentale puntare sulla tecnologia, grazie al web, e sulla formazione professionale necessaria per affinare la già grande capacità di accoglienza che, da Lampedusa alle Alpi, contraddistingue le nostre cantine che lavorano con grande passione, perché tante sono le potenzialità ancora da cogliere". Ma fondamentale sarà, soprattutto, lavorare con le istituzioni. "In primis per un riconoscimento ufficiale dello Stato, come ha ottenuto l'Ais per esempio, che valorizzi il ruolo che il Mtv ha avuto, e che soprattutto ne faccia l'interlocutore di riferimento. E poi un maggior dialogo per arrivare a fare chiarezza sulle norme che già esistono, ma che vengono interpretate in modi diversi da territorio a territorio, per poter fare attività in cantina in tutto il Paese con le stesse regole ed in maniera trasparente, pagando le tasse correttamente, ma senza perdere occasioni. Per esempio potendo far pagare le visite in cantina, o le degustazioni, senza snaturarci o dovendoci trasformare per forza in wine bar, ristoranti o agriturismi. Così come sarebbe importante poter aprire in cantina dei piccoli punti vendita di prodotti tipici locali e di artigianato, come succede nelle cantine di Sudafrica, Australia o California, per dire, senza fare concorrenza sleale a nessuno, ma anche senza perdere un'occasione collaterale di reddito, senza che un agricoltore, come è un produttore di vino, debba per forza aprire una partita Iva da commerciante che sarebbe, spesso, insostenibile".

Focus

Caporalato in vigna: l'inchiesta Slow Food

Il caporalato, nelle campagne italiane, è un problema annoso, ma credere che riguardi solo le filiere più povere, come quella del pomodoro o delle arance, è un errore. Neanche il più fortunato mondo del vino è immune da un certo tasso di lavoro sottopagato e, in alcuni casi, di vero e proprio sfruttamento. Da "Slow Food" arriva una denuncia ben circoscritta, frutto di un lavoro d'inchiesta approfondito di Giancarlo Gariglio, che ha raccontato, tra Langhe e Monferrato, un panorama poco edificante, fatto di aziende e cooperative, certamente parziali, ma che racconta un sistema in cui esistono "lavoratori sfruttati a tutti gli effetti, che percepiscono salari da fame e dipendono da connazionali arrivati prima di loro, che si arricchiscono alle loro spalle sfruttandone le prestazioni". Tutto inizia dal costo orario, con le tariffe che dai 10 euro più Iva passano, al nero, prima ad 8 euro, poi, "se l'azienda è grande e richiede molto lavoro", a 6 euro. E giù a scendere, con il lavoro a cottimo che permette ulteriori "sconti", sulle spalle di lavoratori irregolari, costretti a lavorare 10 ore al giorno anche nelle ore più calde. In un sistema in cui la commistione tra "bianco" e "nero" crea solo iniquità.



Cronaca

Wine & Food

Dalla "a" alla "z", il "Dizionario dell'Alimentazione in 9 Lingue"

Come si dice pane in cinese? Miánbao. E sale in arabo? Malh. Olio in spagnolo? Aceite, che però in russo suona masla, e più semplicemente oleo in portoghese. Sono solo alcuni dei 50.000 termini contenuti nel "Dizionario dell'Alimentazione in 9 Lingue", la prima app, by Edizioni Plan, dedicata agli alimenti, alle tecniche di cucina, all'educazione e alla sicurezza alimentare. È disponibile su www.expodictionary.com, "vanta" il patrocinio del Comitato organizzatore di Expo 2015, ed ha l'ambizioso obiettivo di voler rispondere al crescente interesse del pubblico italiano per la cucina.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Davvero Prosecco e Cava stanno "rubando" mercato allo Champagne? Le opinioni dei produttori delle bollicine portabandiera dei tre più importanti Paesi produttori:

Giancarlo Moretti Pologato della griffe del Prosecco Villa Sandi, Maria Garcia del colosso del Cava Freixenet, e Jean-Claude Fourmon, della maison Joseph Perrier.

