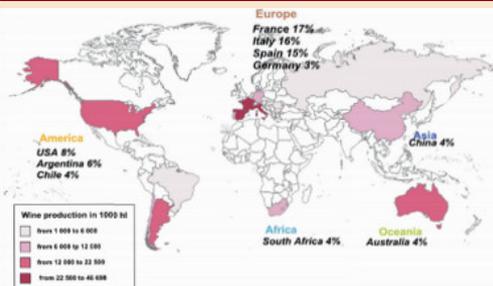




n. 1664 - ore 17:00 - Lunedì 6 Luglio 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il mondo enoico secondo l'Oiv

Nel 2014, nel mondo erano 7,57 milioni gli ettari complessivi vitati, con un calo continuo ormai dal 2000, specie nella Vecchia Europa. E se la produzione globale di uva ha raggiunto i 737 milioni di quintali, quella di uve da vino si è attestata a 357 milioni di quintali, con Francia, Italia e Spagna al top. Ma il dato più pregnante che emerge dal bilancio 2014 sulla situazione vitivinicola mondiale dell'Oiv - Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, è quello della produzione, che si è attestata nel 2014 sui 270 milioni di ettolitri, 21 in meno del 2013, con Francia, Italia e Spagna che, insieme, rappresentano il 48% della produzione globale, mentre la Cina è ancora ferma ad una quota del 4%.



SMS La sfida di Obama

"Entro il 2050 la popolazione mondiale supererà i 9 miliardi di persone. Ognuno di noi ha diritto di mettere in tavola cibo buono, sicuro e sano. Dobbiamo lavorare insieme per creare un sistema alimentare sostenibile e per migliorare la salute delle persone di tutto il mondo. Questa è una delle sfide più importanti del nostro tempo". Parole, pronunciate dall'alto della sua autorevolezza, dal presidente Usa Barack Obama, in videomessaggio il 4 luglio, nell'Independence Day celebrato anche a Expo, con accanto la first lady Michelle, fresca di visita all'Esposizione, inviata speciale e ambasciatrice dell'impegno della coppia presidenziale per la sana alimentazione del suo Paese. Motivo per cui, Obama, si è congratulato con Expo "per il tema che ponete e per come lo affrontate".

Cronaca

Slow Food: "fermiano il Ttip"

"Caro Membro del Parlamento Ue, fermiamo il Ttip!": ecco, in estrema sintesi, il contenuto della lettera inviata da 483 organizzazioni europee, tra cui Slow Food, in vista del voto, l'8 luglio, al Parlamento Ue sul Ttip, contro cui sono state raccolte 2,3 milioni di firme. "Gli accordi di libero scambio - dice Petrini - non hanno portato alcun miglioramento della qualità della vita dei piccoli produttori e di chi è economicamente svantaggiato, ma solo moltiplicato i guadagni degli speculatori più ricchi".



Primo Piano

Il cibo e gli italiani: un rapporto bello e complesso

Il modello alimentare italiano è un'istantanea della nostra società, nel rapporto con ciò che, culturalmente, abbiamo di più caro, ossia il cibo, ma, d'altro canto, anche il rapporto con il cibo ha vissuto alcune dinamiche sociali patologiche, come un ampliamento delle disuguaglianze e dei gruppi sociali con specifici disagi alimentari, come racconta la ricerca "Gli italiani e il cibo - Rapporto su un'eccellenza da condividere" della Fondazione Censis per il Padiglione Italia dell'Expo, dove è stata presentata il 4 luglio. Ciò che emerge sono, innanzitutto, dieci punti di forza, che raccontano la complessità e le potenzialità dell'italian food. Per prima cosa, c'è una nuova centralità del cibo nell'Italia della ripresa: centrale nella sua scarsità nella società contadina, meno rilevante nell'Italia del consumo compulsivo conquistata da auto, abiti e case, di nuovo centrale nell'Italia della sobrietà, dell'uso intelligente di redditi stretti. Gi italiani, inoltre, sono ormai un popolo di Popolo di appassionati, intenditori, esperti di cibo: dei 46 milioni di italiani che conoscono, parlano, si appassionano al cibo, sono 29,4 milioni a definirsi appassionati, 12,6 milioni si ritengono intenditori, e 4,1 milioni pensano a se stessi come veri esperti. Salutatore, divertente, relazionale, identitario, il cibo è per gli italiani molto più che uno strumento funzionale o di pura passione. E ancora, sono 36,6 milioni gli italiani a cui capita di mangiare fuori casa e la convivialità è il motivo prevalente, ma sono ben 50 milioni quelli che dichiarano di mangiare nel quotidiano piatti italiani, di questi 43,9 milioni lo fanno regolarmente, ma non vince l'autarchia gastronomica, però, perché la tipicità per gli italiani è fatta dalla somma delle tante tipicità nostrane. Per gli italiani, inoltre, la qualità è il baricentro dei criteri di scelta, ma la praticità quotidiana delle diete tiene insieme prodotti tipici e surgelati, fast food e ristoranti vegetariani, altro motivo di forza del nostro agroalimentare, che continua a crescere all'estero. E poi c'è la passione per lo street food, che riguarda 35,6 milioni di italiani, specie i giovani Millenials, che si riscoprono particolarmente appassionati al grande tema del cibo.

Focus

Champagne e Borgogna patrimoni Unesco

Riunita a Bonn, la sessione n. 39 del Comitato del Patrimonio Mondiale Unesco ha riconosciuto all'unanimità il "valore universale eccezionale" delle candidature presentate, ormai otto anni fa, dall'Association des Paysages du Champagne e dall'Association des Climats de Bourgogne: un successo per la cultura enoica francese, con i "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne" ufficialmente nella categoria dei paesaggi culturali, ed i 1.247 "Climats" dei vigneti di Borgogna tra i beni culturali Unesco. Quello di Champagne non è un paesaggio viticolo qualunque: attraverso l'organizzazione dei suoi siti e del lavoro di uomini e donne, testimonia l'ascesa, dal XVIII secolo, di una tecnica di produzione, lavorazione e commercializzazione originale, che ha profondamente trasformato il territorio, i paesaggi rurali e urbani, dando origine alle bollicine più amate del mondo. Più tortuosa la via della Borgogna, che alla fine, può vantare i suoi 1.247 "Climats", con nomi evocativi come Montrachet, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Chambertin, tra i beni Unesco, grazie al lavoro di 2.000 anni di civiltà, in cui il genio creativo dell'uomo ha creato un mosaico di storie e paesaggi, vini e città, da Dijon a Beaune.



Wine & Food

Gruppo Campari, se Eataly diventa il posto giusto per crescere

L'importanza di Eataly, non solo da un punto di vista commerciale, ma anche strategico e di marketing, per il made in Italy nel mondo, è sempre più evidente, tanto che anche un gruppo forte come Campari, ha pensato di stringere una joint venture con la creatura di Oscar Farinetti. Come si legge su "Shanken News Daily", infatti, da adesso al 2018 la partnership tra i due brand porterà nei 16 negozi Eataly in giro per il mondo gli aperitivi e gli amari del Gruppo, da Aperol a Cynar, con un posizionamento diverso sullo scaffale, ed una visibilità ed un ruolo diversi a seconda del mercato.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Vogliamo che sia introdotta una materia di studio, quantomeno negli istituti alberghieri, sulla storia della cultura del vino. Abbiamo il dovere di formare personale competente su

cosa produciamo di meglio in Italia". A dirlo, ai microfoni di WineNews, Massimo Fiorio, vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati.

