



La News



Dietro al genio di Adrià

Tutti conosciamo la figura di Ferran Adrià, ma in pochi ne ricordano le origini, i primi passi in cucina e, soprattutto, l'importanza del suo legame con Juli Soler Lobo, scopritore e poi socio di Adrià, scomparso due giorni fa in Catalunya, all'età di 66 anni. Quella di Lobo è una storia particolare: originario di Terrassa, inizia a lavorare come sommelier in diversi ristoranti di Barcellona, ma presto, dopo la caduta di Franco, spinto dalla passione per la musica rock e jazz lascia la sala ed apre un negozio di dischi. Nel 1981, però, l'antica passione prende il sopravvento, diventa direttore di sala di "El Bulli", e due anni dopo assume un certo Ferran Adrià, 21 anni e tanta fantasia. Il resto, è storia.

Primo Piano

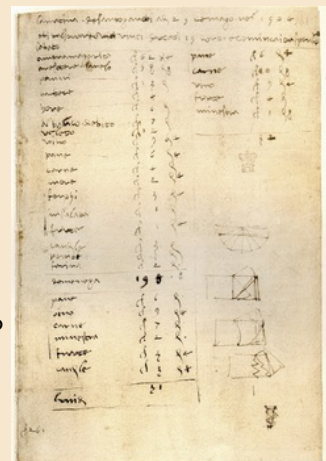
Vino & opportunità: i mercati emergenti

Tra i mercati emergenti per il commercio mondiale del vino ce ne sono 8 con qualcosa in comune: una crescita media in termini di valori del 7% nel periodo che va dal 2005 al 2014. Si tratta, come sottolinea l'ultimo report dell'Osservatorio Spagnolo del Mercato del Vino, di Hong Kong, Singapore, Australia, Brasile, Taiwan, Ucraina, Malesia e Thailandia che, insieme, in questi nove anni, hanno aumentato la propria spesa in import enoico di 1,63 miliardi di euro, a beneficio, principalmente, di Francia (738,4 milioni di euro), Nuova Zelanda (183,8 milioni di euro), Australia (112,3 milioni di euro) e Italia (104,3 milioni di euro). Diversa la ripartizione quantitativa, con gli 8 Paesi emergenti che hanno importato 170,3 milioni di litri di vino in più nel periodo, di cui 42,5 milioni di litri dalla Nuova Zelanda, 35,8 milioni di litri dal Cile, 32,9 milioni dalla Francia e 17,3 milioni di litri dall'Italia, con la Spagna che insegue, sia in termini di valori che di quantità, ma con il ritmo di crescita medio maggiore (+21,6% l'anno in valore e +19,1% l'anno in quantità). Analizzando i dati da vicino, impressionano le performance della Francia, padrona assoluta dei mercati asiatici, con una crescita media ad Hong Kong del 31,3%, per un fatturato cresciuto, tra il 2005 ed il 2014, di 389,7 milioni di euro, e non fa peggio a Singapore (146,6 milioni, +6,4% all'anno). Bene, i produttori d'Oltralpe, fanno anche in Australia e Brasile, con fatturati su, rispettivamente, di 119 e 25,1 milioni di euro, per una crescita media del 14,8% e del 13,8%. Da sottolineare, poi, ci sono gli ottimi fatturati della Nuova Zelanda nella vicina Australia (+160 milioni di euro nel periodo 2005-2014), ma anche quelli della stessa Australia ad Hong Kong (+66,7 milioni di euro), dove fanno molto bene anche gli Usa (+39,2 milioni di euro). Se, invece, si prendono in considerazione i volumi, la performance migliore è proprio quella della Nuova Zelanda in Australia (+39,7 milioni di litri tra il 2005 ed il 2014), alla pari di quella del Cile in Brasile. Bene anche la Francia ad Hong Kong ed in Australia (rispettivamente +12,1 e +11,5 milioni di litri), così come, in minor misura, l'Italia in Ucraina (+5,1 milioni di litri).

Focus

Il genio "gastronomico" di Leonardo

Il genio per eccellenza, ma anche un maestro di feste, cerimonie e banchetti a Firenze, Milano e Amboise, studioso di materie prime, inventore, nei suoi disegni, di macchine e utensili per produrre e lavorarle, scienziato che ragionò sulle caratteristiche dei territori di produzione, codificò disciplinari su olio, pane e vino, esplorò le proprietà degli alimenti sulla salute, scrisse favole, profezie, indovinelli e rebus sul cibo, artista che lo rappresentò nel "Cenacolo", la mensa più famosa al mondo. È uscito "Leonardo non era vegetariano. Dalla lista della spesa di Leonardo alle ricette di Enrico Panero" (Maschietto Editore), volume originale pubblicato per Expo, con prefazione del patron di Eataly Oscar Farinetti, con un ritratto inedito di Leonardo, artefice anche della moderna cultura gastronomica, a cura di Alessandro Vezzosi e Agnese Sabato del Museo Ideale Leonardo da Vinci (con un viaggio "guidato" da Davide Paolini nelle sue terre), e che è anche un manuale di cucina, con 15 ricette per tutti (illustrate con foto), di Enrico Panero, chef del Ristorante Da Vinci di Eataly Firenze, dalle liste della spesa di Leonardo, tratte da documenti e codici vinciani.



Relativismo gastronomico

Il fatto che in Cina si mangi carne di cane, "è un fattore culturale. Perché in Italia non ci scandalizziamo per i conigli, le mucche o i capretti?". La pensa così Piero Ling, coordinatore della neo nata Slow Food Cina, che all'Expo, presentando l'arrivo della "chiocciola" nel Celeste Impero, possibile dopo il "via libera" del Ministero dell'Agricoltura cinese, ha detto di non giustificare nessuno, ma "ci sono battaglie giuste, ma ci sono anche altre culture. Togliamo la corrida e il Palio di Siena? Possiamo togliere tutto? Possiamo diventare tutti vegetariani? Purtroppo in tempi di carestia si mangiava di tutto, succedeva così in Cina come in qualsiasi parte del mondo. E poi, non è che tutti i cinesi mangiano cani, però è un aspetto che fa notizia". Questione di punti di vista, di relativismo gastronomico.

Cronaca

Il cibo in Italia nel 2014

Nel 2014 le famiglie italiane che hanno ridotto quantità o qualità dei consumi alimentari sono in calo dal 62% del 2013 al 59%. E se diminuiscono le spese per i ristoranti, non si riducono quelle all'hard discount (13%), mentre la spesa alimentare rimane stabile (in media 436,06 euro al mese). Così l'Istat, che indica una diminuzione di spesa per carne (a 97,20 euro nel 2014), oli e grassi (a 13,79 euro) e bevande analcoliche (a 19,66 euro), e un aumento per piatti pronti e altre preparazioni (a 10,5 euro).



Wine & Food

Contraffazione di vino in Cina, se le leggi non bastano

La contraffazione, nel mondo del vino, è ancora una delle piaghe peggiori, specie quando si parla di fine wine francesi e di mercato cinese, Paese che ha da poco riconosciuto la denominazione di Bordeaux, ma in cui la quantità di falsi in circolazione è talmente alta da scoraggiare persino la lotta della Commission Vins & Spiritueux del Consiglio per il Commercio Estero francese. Anche perché, la lotta legale potrebbe essere inutile se non viene accompagnata da una strategia sul piano culturale, in cui c'è da fare ancora tanto in un Paese così diverso per conoscenza ed approccio al mondo del vino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Secondo la relazione che il Ministero delle Politiche Agricole ha inviato a Bruxelles, il territorio italiano è considerato indenne da Xylella fastidiosa, eccetto le province di

Lecce e Brindisi. Eppure, nella notte riprendono gli abbattimenti. Ma quali sono i rischi ed i pericoli per la vite? A WineNews, l'opinione del professor Attilio Scienza.

