

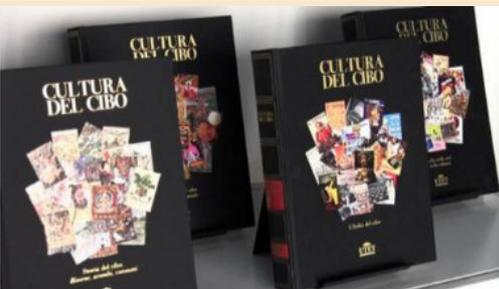


La Prima di WineNews.it



n. 1680 - ore 17:00 - Martedì 28 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



L'enciclopedia del cibo

Un'opera enciclopedica sul cibo, nell'anno dell'Expo: ecco "Cultura del Cibo", l'opera firmata Utet Grandi Opere (www.utetgrandiopere.it) e curata da Massimo Montanari, Françoise Sabban e Alberto Capatti, presentata a "The Waterstone", nell'incontro "Il cibo in testa", che si propone di raccontare la storia e le connessioni del cibo con le diverse discipline del sapere, attraverso quattro volumi. Il primo spazia, con un taglio storico, tra tutte le aree culturali del mondo; il secondo tratta le tradizioni gastronomiche e conviviali; nel terzo, invece la protagonista è l'Italia, con la sua ricchezza culinaria; l'ultimo, infine, è uno spaccato sul cibo nelle arti e nella cultura.

Primo Piano

Il "Food Act": un patto tra Istituzioni & cucina

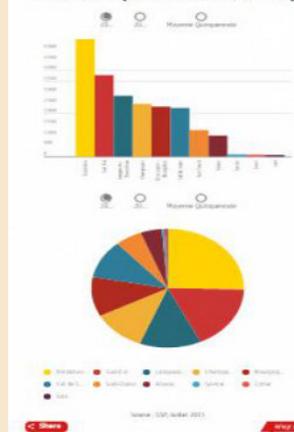
Chef ambasciatori della cucina italiana nel mondo; valorizzare le eccellenze italiane e la dieta mediterranea; potenziamento della distribuzione del vero made in Italy agroalimentare; alta cucina, alta formazione; estensione dell'utilizzo degli stage per la ristorazione di qualità; più aggregazione nella filiera e nella ristorazione; dare credito alla cucina italiana giovane; rafforzare il binomio turismo-ristorazione di qualità per promuovere i territori; cucina italiana di qualità certificata; cucina italiana come cultura, identità, educazione, inclusione: ecco il "Food Act", lanciato oggi ad Expo nel "Forum della cucina Italiana" n. 2, con il Ministero delle Politiche Agricole, dell'Istruzione, dei Beni culturali e del Turismo, e 40 chef tra i più importanti d'Italia (da Bottura a Marchesi, da Romito a Cracco, da Cannavacciuolo a Pierangelini, da Cedroni a Cerea, per citarne alcuni), e ai cui lavori, nell'immediato futuro, parteciperanno anche il Ministero degli Affari Esteri, dello Sviluppo Economico, del Lavoro, la Conferenza delle Regioni, l'Anci, gli operatori e gli altri enti e organismi pubblici interessati al tema. Un piano a lungo termine, con il supporto deciso delle istituzioni (finalmente) per la consacrazione della cucina italiana, in Italia e nel mondo, come asset economico e patrimonio culturale del Belpaese. "Un patto tra le istituzioni - spiega il Ministro Martina - e il mondo della cucina italiana di qualità. Un'azione di squadra, di sistema per lavorare meglio sulla valorizzazione del made in Italy agroalimentare. Vogliamo costruire un approccio pragmatico e di prospettiva per trovare soluzioni, rimuovere ostacoli, in primis quelli burocratici, alla crescita del settore. Il mondo chiede Italia, soprattutto a tavola. Serve fare sistema, affinché le occasioni che abbiamo davanti vengano colte. Dobbiamo superare le debolezze e la frammentazione degli interventi pubblici a sostegno di queste esperienze, favorendo anche i collegamenti e il dialogo fra i diversi attori del sistema. Il ruolo degli chef in questo contesto diventa strategico: sono gli ambasciatori della cucina italiana e del nostro made in Italy. Il Food Act ci aiuterà ad essere ancora più forti e coordinati".

Focus

Francia, come sarà la campagna 2015

La produzione enoica del vigneto Francia, per la campagna 2015, si attesterà sui 46,6 milioni di ettolitri, in leggero calo (-1%) sul 2014, ma superiore comunque (+2%) alla media degli ultimi cinque anni, come rivelano le prime stime stagionali del Service des Statistiques et de la Prospective del Ministero dell'Agricoltura francese, rilanciate dal portale "Vitisphere" (www.vitisphere.com). La produzione dei vini a denominazione non dovrebbe subire variazioni sull'anno precedente, a quota 22,1 milioni di ettolitri (tra i big, in testa Bordeaux, con 5,47 milioni di ettolitri, seguita da Champagne, a quota 2,44 milioni di ettolitri, e Borgogna con 2,32 milioni di ettolitri), mentre i volumi di vino ad indicazione geografica protetta sono stimati in 13,2 milioni di ettolitri, il 4% in più del 2014, grazie soprattutto alle riserve idriche che stanno aiutando non poco i filari della Languedoc-Roussillon. Lascia sul campo il 5%, invece, il potenziale produttivo dei vini da Cognac, che dovrebbero arrivare ad 8 milioni di ettolitri, a causa della pressione di muffe e marciume nero sulle viti della Charente. Crolla la produzione di vino sfuso, che arriverà appena a 3,2 milioni di ettolitri, -16% sul 2014.

Vins AOC (hors eaux-de-vie)



Ferrari-Pavarotti-Lambrusco

Le terre della Ferrari e di Pavarotti sono le stesse dell'Aceto Balsamico più celebre d'Italia, del vero Parmigiano Reggiano, di prosciutto, mortadella e culatello, e del Lambrusco. Senza dimenticare Massimo Bottura, che unendo prodotti tipici e creatività è tra i migliori chef al mondo. Per scoprire questo vivace territorio simbolo della maestria made in Italy, ora c'è "Discover Ferrari & Pavarotti land", progetto di marketing territoriale che unisce aziende private e enti pubblici modenesi. Modena, patrimonio Unesco, il Museo Ferrari a Maranello, Casa Pavarotti, le acetarie Giusti e Malpighi, caseifici, il Museo dei Salumi Villani, le cantine Cleto Chiarli e Gavioli, e non solo: per visitarli (con 60 euro per 48 ore) ogni giorno, per Expo, partono navette dalle stazioni Av di Bologna, Reggio e Modena.



Cronaca

Concha y Toro, altro primato

Con la cessione di un asset importante come Asti Winery, Treasury Wine Estate perde il primato di primo gruppo vinicolo al mondo per ettari vitati, superata da un altro big, Concha y Toro: secondo i dati ufficiali del 2014, la multinazionale proprietaria di brand come Penfolds e Castello di Gabbiano, possedeva 10.781 ettari, 31 in più di Concha y Toro (10.750). Adesso, tolti i 111 ettari di Asti Winery, è Concha y Toro a vantare il primato, con 80 ettari in più di Treasury Wine Estate.



Wine & Food

A Martelli, Elisa, Rovelli e Alajmo il "Premio Masi" n. 34

Sarà Giuseppe Martelli, enologo e dg Assoenologi, a ricevere il Premio Masi Internazionale Civiltà del Vino n. 34, di scena il 3 ottobre alla Foresteria Serego Alghieri e alla Cantina Masi, con la tradizionale firma della botte di Amarone, a Gargagnago di Valpolicella. Ma il Premio Masi includerà nel suo palmares anche una delle voci più amate degli ultimi anni, Elisa, il fisico di fama mondiale Carlo Rovelli e lo chef tre stelle Michelin Massimiliano Alajmo, protagonisti del Premio Masi Civiltà Veneta, che celebra le arti e l'ingegno veneto, in un percorso ideale che unisce musica, cucina e scienza.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il "Food Act" visto dagli chef: "un inizio da 9 in pagella, tanti temi importanti, a partire dalla scuola", dice Moreno Cedroni, due stelle Michelin con "La Madonnina del

Pescatore". "Bene il supporto delle Istituzioni, ma noi dobbiamo fare bene il nostro lavoro", aggiunge il "decano" Gualtiero Marchesi, presidente di Alma Scuola di Cucina.

