



La Prima di WineNews.it

100% ARBIZONATE
NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO
VINO A TASTE OF ITALY

vinitaly
50° EDIZIONE VERONA
10-13 APRILE 2016

n. 1726 - ore 17:00 - Mercoledì 30 Settembre 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Earth Defenders" per Lavazza

Produttori e imprenditori agricoli under 40 del Centro e del Sud America, depositari di tradizioni e antichi saperi e nuovi promotori di cambiamento, in una parola la nuova generazione degli "Earth Defenders", i moderni "eroi della Terra", ritratti accanto ai loro padri. Ecco i volti dei protagonisti del nuovo Calendario Lavazza 2016 "From Father to Son", negli scatti fotografici di Joey L. con la direzione creativa di Armando Testa, svelati alla Cascina Cuccagna a Milano, e nati ancora una volta dall'incontro tra Lavazza e Slow Food. Le vendite del Calendario 2016, in edizione limitata, sosterranno "Terra Madre Giovani - We Feed The Planet", il grande evento di Slow Food.

SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Made in Italy o italian made?

I prodotti alimentari "made in Italy" devono essere prodotti interamente in Italia, dal campo allo scaffale? O è possibile definire prodotto italiano anche quello che utilizza materie prime estere? Problema annoso, di cui si è parlato in Expo, a CibusItalia, nella tavola rotonda "Made in Italy o Italian Made? Idee e Sfide per il futuro Agroalimentare Italiano", con produttori agricoli, industriali alimentari e catene distributive. La risposta non è semplice. Si tratta di due facce della stessa medaglia, di due livelli produttivi complementari per l'alimentare italiano, che basa il proprio successo nel mondo su due colonne portanti: le piccole produzioni di alta qualità, legate interamente ad una filiera locale, e l'industria, capace di fare grandi numeri con l'Italian made.

Cronaca

Assoenologi: export boom

Per l'export del vino tricolore, nel primo semestre 2015, tassi da boom economico dappertutto, testimoniati da un +6,4% in valore, a 2,54 miliardi di euro, per un prezzo medio che sfiora i 4 euro a litro. I volumi riescono a recuperare parzialmente il gap della prima parte dell'anno, riducendo la flessione delle consegne dal -2,1% al -1,7%, causata soprattutto dalla contrazione dello sfuso, mentre tra le Regioni, come raccontano i dati di Assoenologi, Veneto leader, con un valore di 855,4 milioni di euro.



Primo Piano

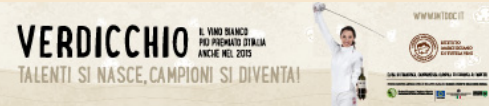
Tra chef e vino, "Identità Golose" a NY e Chicago

Dal Food Act all'Expo 2015, i più grandi chef italiani fanno rete, "ambasciatori" dell'alta cucina italiana, uniti nei più importanti eventi dentro e fuori i confini nazionali. Risultato "di una semina lunghissima, iniziata dalla passione dei singoli. Quando uno decide di fare un grande vino come il Sassicaia, è lui a farlo, non le Regioni o il Ministero. Ma se le iniziative dei singoli sono positive ed arrivano al momento giusto, trascinano le altre. Merito nostro è forse l'aver iniziato in un momento in cui gli chef non erano ancora protagonisti assoluti come ora, che anche gli amministratori ed il Governo capiscono che sono il terminale ultimo della propaganda del made in Italy, e che c'è un livello superiore. Quello che Bottura chiama l'"esperienza": tutti andiamo al ristorante per mangiare, come tutti andiamo alla Scala per ascoltare musica, ma soprattutto per viverla a livelli incredibili. Grazie a Expo, a tutto quello fatto da Slow Food, da noi, dal Gambero Rosso, alla fine il risultato è che i nostri cuochi sono sempre più importanti anche fuori dall'Italia e non si pensa più solo alla pasta e alla pizza, ma a quello che firmano un Bottura o un Cracco. E questo fa ben sperare per il futuro". Così Paolo Marchi a WineNews, l'ideatore di "Identità Golose" (www.identitagolose.it), in partenza per gli Usa, dove da oggi, prima a Eataly New York e poi a Eataly Chicago, i più famosi chef italiani - da Ugo Alciati a Massimo Bottura, da Moreno Cedroni a Carlo Cracco, da Davide Scabin ad Heinz Beck, da Cristina Bowerman a Lidia Bastianich - sono i protagonisti di "Identità New York" (edizione n. 6: da oggi al 3 ottobre) con alcuni tra i più celebri chef degli Usa, e poi di "Identità Chicago" (edizione n. 2: 6 e 7 ottobre) con 30 cantine italiane, da Farnese alla Cantina Terlan, da Kettmeir a Mastroberardino, da Vinosia (Luciano Ercolino) a Bastianich, da Falesco a Bellavista, da Guido Berlucchi a Borgogno, da Fontanafredda a Mirafiore, da Baglio di Pianetto a Tasca d'Almerita, da Castello Banfi alla Certosa di Belriguardo, da Petra a Ferrari, da Lungarotti ad Allegrini, da Astoria a Sartori, per citarne alcune. Ma, dice Marchi sul futuro, "come prospettiva nostra, ci piacerebbe avere un punto in Asia".

Focus

Osti sull'orlo di una crisi di nervi

Vi ricordate quando andavamo al ristorante per mangiare? Tempi antichi. L'avvento del "food" ci ha aperto gli occhi. Oggi al ristorante non si mangia, si degusta. In cucina non c'è un cuoco, bensì uno chef. C'è tutto un fermento attorno alla tavola. "I reucci della pignatta, le chiacchiere, gli inferni televisivi, i congressi, gli show cooking, i libri di ricette, la réclame surrettizia delle aziende produttrici, la fuffa al forno, i camerieri, i pensieri leggeri delle foodblogger, i conti che non tornano quasi mai, i critici gastronomici che tornano sempre", sottolinea Slow Food. Comprensibile, allora, vedere gli "Osti sull'orlo di una crisi di nervi". Quelli che, qualche giorno fa, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, definiva "l'essenza della ristorazione italiana, quanto tutto il mondo ci invidia e prova a copiare", ringraziandoli per aver "puntato sulla qualità, e grazie ai quali, non abbiamo mai smantellato il territorio, risorsa oggi sempre più necessaria". Proprio gli osti sono i protagonisti di uno spettacolo allo Slow Food Theater all'Expo a Milano (2 ottobre), scritto da Valerio Massimo Visintin con la regia di Luca Sandri, che racconta "i misteri buffi di questa buffa epopea. Il circo del food è servito".



Cronaca

Wine & Food

In Francia 173 vigneroni contro la Tav che minaccia il Sauternes

In Francia il movimento No Tav unisce sotto la stessa lotta 173 viticoltori di Bordeaux, minacciati dal via libera del Governo Hollande alle nuove linee ferroviarie ad alta velocità Bordeaux-Tolosa e Bordeaux-Dax. I promotori assicurano che nemmeno una vite verrà strappata alla sua terra, ma il problema è un altro: la linea superveloce dovrà passare per la valle in cui scorre il Ciron, un affluente della Garonne, un torrente che, secondo i viticoltori, ha un ruolo fondamentale nella formazione delle nebbie mattutine che caratterizzano il microclima del Sauternes, minacciato dall'alta velocità.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Identità Golose" vola a New York e Chicago, ma il suo ideatore, Paolo Marchi, pensa già al futuro e, come racconta a WineNews, guarda all'Asia. "Gli Usa restano

fondamentali, la ripresa economica è qui ed è giusto esserci, ma in futuro sarebbe bello avere una presenza stabile in Asia, magari a Tokyo o in una città della Cina ...".

