



La Prima di WineNews.it



n. 1836 - ore 17:00 - Lunedì 7 Marzo 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un pennello ed un bicchiere

Se solo dieci anni fa il vino in Usa faticava a trovare una sua collocazione, oggi è praticamente dappertutto, anche negli atelier, dove l'ultima è quella del "paint 'n' sip", letteralmente "dipingi e sorseggia", in cui gli amanti dell'arte abbinano un buon bicchiere di vino ad una sessione di pittura. Non serve essere dei fenomeni del pennello, e neanche dei grandi conoscitori di vino, l'importante è saper apprezzare entrambi i mondi, per trascorrere una serata diversa e rilassante. Su cui si sta catalizzando l'attenzione del mondo del marketing, perché il "paint 'n' sip" ha conquistato un target ben preciso, quello delle Millennials, perlopiù della upper class, che rappresentano il 90% dei partecipanti.



Pizza, il tempo delle "stelle"?

SMS "I tempi per la stella Michelin anche alle pizzerie sono maturi. E sarebbe anche meglio del riconoscimento Unesco: più forte come comunicazione, e spingerebbe tutti i pizzaioli, 30.000 in Italia, ad alzare l'asticella della qualità". Ecco, in estrema sintesi, il pensiero di due maestri della pizza napoletana, Enzo Coccia (La Notizia di Napoli) e Gino Sorbillo (Pizzeria Sorbillo di Napoli) a WineNews (<http://goo.gl/R3M2eW>). Stella alle pizzerie che, storicamente, sarebbe un ritorno, vista quella del 1962 alla Pizzeria Negri di Pontecagnano, primo e unico caso in Italia. Ma che, di fatto, oggi, metterebbe il certificato della più prestigiosa voce della critica gastronomica mondiale ad un nuovo movimento che, negli ultimi anni, ha fatto della pizza, un prodotto non solo "pop", ma di alta qualità e da gourmet.

Cronaca

"The Wine Show"

Nel panorama televisivo britannico, Bacco conquista sempre più spazio, e adesso è protagonista di un altro programma, il "The Wine Show", con gli attori Matthew Goode (Imitation Game) e Matthew Rhys (Brothers & Sisters), a fianco degli esperti di vino Joe Fattorini e Amelia Singer. I quattro, di base in una villa della campagna italiana, nelle 13 puntate da un'ora in onda in primavera su Itv, partiranno ogni settimana alla scoperta di 12 Paesi diversi, toccando tutti e sei i Continenti.



Primo Piano

Il vino italiano si allea con la ricerca genetica

In attesa del pronunciamento di Bruxelles sul distinguo tra transgenesi (Ogm), cisgenesi e "genome editing", che consentono trasferimenti di geni nell'ambito della stessa specie, accelerando di fatto quanto avviene con gli incroci naturali, senza toccare la tipicità dei vitigni, il settore vitivinicolo italiano è pronto ad allearsi con la genetica. È il messaggio pressoché univoco arrivato dall'incontro organizzato dal Crea - Vit di Conegliano, il 4 marzo, a Susegana (Treviso, <http://goo.gl/SUKjGt>). "Una data da segnare nel calendario, perché oggi è nata una consapevolezza nuova che è condivisa, ovvero che senza la ricerca e la scienza per affrontare temi come la sostenibilità, la resistenza ai cambiamenti climatici e alle malattie, non c'è futuro per la nostra viticoltura", ha commentato a WineNews il professor Attilio Scienza (<http://goo.gl/b8QsDc>). Sarà proprio il Crea a gestire il piano da 21 milioni di euro per il miglioramento genetico in agricoltura (viticoltura compresa), voluto dal Ministero delle Politiche Agricole. Certo, qualche perplessità rimane, soprattutto sul fronte della comunicazione ai consumatori, come hanno detto Slow Food e Coldiretti, ma la filiera del vino appare compatta. "Non c'è altra via che la scienza per stare sul mercato" ha sottolineato in un messaggio il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, il cui "Wine-Reserch-Team dà il massimo supporto all'utilizzo delle tecniche di miglioramento genetico più avanzate oggi disponibili". "Non si può che trarre vantaggio da questa prospettiva - ha detto Domenico Zonin, presidente Unione Italiana Vini - su uno scenario competitivo che ormai è globale. È necessario spingere sulla collaborazione tra la ricerca, che a lungo è stata autoreferenziale, e le aziende". "Se vogliamo ridurre l'impatto della viticoltura - ha detto uno dei nomi più prestigiosi dell'Italia del vino, Angelo Gaja - dobbiamo perseguire tutte le strade possibili, compreso l'impiego di biotecnologie, che non sono equiparabili agli Ogm transgenici". Anche perché il resto del mondo, comunque, va avanti e "l'Europa - ha detto Oscar Farinetti, fondatore di "Vino Libero" - deve interpretare il futuro con le nuove tecnologie per mantenere la leadership nella viticoltura mondiale".

Focus

Le lezioni di "Identità Golose"

"Essere fuori dagli schemi è l'essenza della creatività anche in cucina. Un grande piatto non ha bisogno di ingredienti lussuosi ma di creatività. Bisogna creare e fantasticare. Non abbiate paura della critica. Accettate anche i giudizi negativi. Per crescere servono anche un po' di sberle". Così Paolo Marchi (che cita David Bowie, uno che con gli schemi notoriamente aveva poca dimestichezza) ha aperto la seconda giornata di "Identità Golose", di scena a Milano. Parole, quelle dell'ideatore della kermesse, che, all'insegna de "La forza della libertà", tema di questa edizione, seguono quelle di Davide Scabin. Che ieri, nell'apertura, ha lanciato spunti che faranno discutere: dai "critici e giornalisti che si concentrano sullo "story telling" perché non sanno più criticare e valutare nel merito la cucina" alla sua contrarietà nel dover fare "per forza" quelle cose che oggi rendono "uno chef figo, come farsi l'orto biologico che magari viene coltivato in terreno inquinato in città, e non ha senso. Per paradosso preferirei gli Ogm, che sono pieni di schifezze, ma almeno c'è scritto in etichetta. E basta con il demonizzare le grandi aziende: sono le uniche con le quali interagire per cambiare davvero le cose, e le ringrazio".

