

La News



“Con Slow Food c’è speranza”

“Il lavoro di Carlo Petrini ha avuto molta influenza su di me. La domanda da dove viene il cibo ha bisogno di trovare risposta nella nostra epoca. Negli Usa crescono le persone che si chiedono da dove venga il cibo. Un fatto che terrorizza le grandi aziende. Ma c’è speranza, e me l’ha data anche Slow Food, e l’Università di Pollenzo: quanto studiate è davvero radicale”. Parole di Michael Pollan, giornalista e saggista statunitense, docente di giornalismo all’Uc Graduate School of Journalism di Berkeley, tra i più importanti autori di libri sul cibo, al quale, oggi, l’Università di Scienza Gastronomiche di Pollenzo di Slow Food ha conferito la Laurea Honoris Causa (<http://goo.gl/zljqd6>).



La “politica” di Bottura

“Stiamo preparando la settimana della cucina italiana nel mondo, a novembre. Con un programma di primissimo livello nel mondo, e Bottura protagonista assoluto. Grazie di cuore a lui che ci ha creduto”. Lo ha detto il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, ieri a Palazzo Chigi, dove il Premier Renzi ha reso omaggio a Massimo Bottura, per la sua vittoria nella “The World’s 50 Best Restaurants 2016”. E con Bottura che ha richiamato l’attenzione sul ruolo dello chef moderno nella presa di coscienza su temi come lo spreco alimentare, e il valore dell’agricoltura e della cucina, anche dal punto di vista sociale. Come fatto nell’esperienza del Refettorio Ambrosiano di Milano, che a breve sarà replicata anche in Brasile, a Rio de Janeiro: “nella vita ho avuto tutto, ora facciamo qualcosa per gli altri”.

Cronaca

Vino, occhio al Messico

Non sarà un mercato di riferimento, ma non va snobbato, perché ha del potenziale e vive un periodo di grande crescita: il Messico, nel 2015, ha importato 59,9 milioni di litri di vino, un record storico, il 10,33% in più, in quantità, sul 2014, a fronte di un calo, in valore, dell’1,62%, ed un conseguente taglio del prezzo medio. Tra i partner enoici, l’Italia è al sesto posto, con 1,62 milioni di litri e una quota di mercato pari all’8,13%, ma è il primo esportatore di spumanti, con una quota del 25%.



Primo Piano

48 milioni di cinesi bevono vino importato

Quanti sono i cinesi che bevono vino importato? E come è evoluto, negli ultimi anni, l’universo dei wine lovers sotto la Grande Muraglia? A rispondere è uno studio di “Wine Intelligence”, che ha analizzato a fondo il mercato dei consumatori cinesi, calibrandolo esclusivamente sugli adulti, segmentati per provenienza geografica e per reddito. Così, ne emerge che sono ben 48 milioni i bevitori abituali (almeno due volte negli ultimi 12 mesi, ndr) di vino importato, ben 10 milioni in più dei 38 milioni stimati (con gli stessi criteri) nel 2014, il 152% in più del 2010, quando erano appena 19 milioni. Una buona notizia anche per il mondo del vino italiano, che pesa ancora troppo poco (il 5% della quota del vino importato), ma che, anche grazie al rapporto che si sta consolidando tra il settore enoico del Belpaese ed il gigante dell’e-commerce Alibaba, è pronto a crescere. Per estrapolare questo dato, la Cina è stata divisa in 5 città di prima fascia (Pechino, Shanghai, Guangzhou, Shenzhen e Hangzhou) ed in 7 di seconda e terza fascia (Wuhan, Chengdu, Shenyang, Changsha, Chongqing, Zhengzhou e Guiyang), nelle quali è stata misurata l’incidenza della popolazione adulta (18-54 anni) capace di guadagnare abbastanza da far parte della classe media: si ottiene così che, tra gli 80 milioni di abitanti adulti delle 5 principali città cinesi, 21 milioni rientrano negli standard della ricerca di Wine Intelligence (il 47% del totale di chi beve vino importato), altri 13 milioni arrivano dalle città di seconda fascia (37%) ed il restante 16% arriva dal resto del Paese, una mar magnum di 350 milioni di persone. Sono diversi i fattori che hanno dato la spinta decisiva ai consumi di vino importato nel Celeste Impero. Innanzitutto, il grande lavoro di importatori e distributori fa sì che ci sia una proposta estremamente variegata, sostenuta da accordi commerciali bilaterali (con Cile, Nuova Zelanda ed Australia) che, negli ultimi due anni, hanno abbattuto sensibilmente i costi, con prezzi allo scaffale del tutto ragionevoli almeno in gdo: sotto i 100 yuan, pari a poco più di 13 euro. Fondamentale, però, è la crescita della classe media urbana, che ha sempre più familiarità con Bacco.

Focus

La genetica applicata alla viticoltura

L’innovazione vive di ricerca, e la ricerca, in viticoltura, punta sulla genetica, per adattarsi ai cambiamenti climatici e rendere le vite resistenti alle malattie. Un lavoro che poggia sulla cooperazione tra le Università e gli scienziati di tutto il mondo, riuniti a Verona, nei giorni scorsi, all’“International Symposium on Grapevine Physiology and Biotechnology”, per presentare le ultime novità. Tra cui, come racconta a WineNews il professor Mario Pezzotti (l’intervista qui, <http://goo.gl/tJdPZu>), docente di Genetica Agraria all’Università di Verona e organizzatore del simposio, “la definizione del genoma del Cabernet Sauvignon: un passaggio fondamentale per il futuro, perché capiremo come contribuiscono i diversi set, materno e paterno, a definire il genoma di una varietà. A livello pratico, è un passaggio che accelera le tecniche di cisgenesi e di genoma editing: potremmo, ad esempio, “spegnere” il gene che, nel Cabernet Sauvignon, riproduce l’odore di erbaceo”. E risultati importanti sono stati raggiunti anche nella cisgenesi, transgenesi e genome editing applicate alla resistenza alla peronospora, di cui è stato individuato il gene della resistenza, ed all’oidio, che si sconfigge spegnendo il gene della sensibilità.

