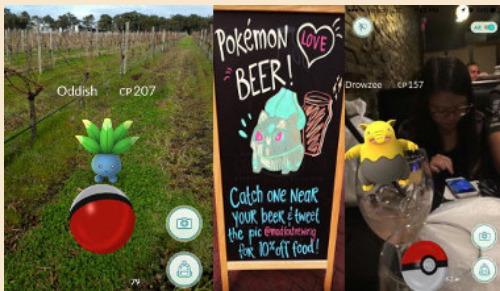


La News



“Pokémon Go” in vigna ...

“Pokémon Go”, il videogioco in realtà aumentata che consente di “cacciare” e catturare gli animaletti fantastici di Nintendo in ambienti reali via smartphone, in pochi giorni fenomeno mondiale, invade anche l'enogastronomia: dal “Noma” di Copenaghen, come annunciato su Twitter dallo chef Renè Redzepi, passando per i vigneti, da quelli dell'australiana MadFish Wines, a quelli della Borgogna, con il Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne che invita i giocatori sul territorio, fino a locali e ristoranti (ultimo caso è Mc Donalds in Giappone) che pagano Niantic, che ha sviluppato il gioco, per posizionare i Pokémon tra i propri tavoli ed attirare clienti ...



“La guerra del grano”

Per fare 1 kg di pasta ci vogliono 1,3 kg di grano, e per ogni pacco di pasta da 1,85 euro, solo 0,23 euro vanno al produttore. È in questi numeri la crisi del settore del grano italiano che, in balia di una concorrenza che non fa sconti e delle speculazioni finanziarie, ha visto crollare il prezzo medio del 50% in un anno, con il mercato di Foggia che valuta un quintale di grano appena 19 euro. Troppo poco per i produttori, scesi in piazza oggi a Roma per chiedere l'aiuto del Governo. La risposta è arrivata, dal tavolo nazionale della filiera cerealicola del Ministero delle Politiche Agricole, in un piano d'azione in sei mosse: fondo da 10 milioni di euro, Commissione Unica sul grano, aiuti Pac, rafforzamento dei contratti di filiera, marchio unico volontario e nuovi strumenti assicurativi. Basterà?

Cronaca

Chef & millionario

“MasterChef”, “MasterChef Junior”, “Hell’s Kitchen”: è anche grazie a questi cult che si spiega la presenza dello chef Gordon Ramsay nella “World’s Highest Paid Celebrities 2016” di “Forbes” tra le 100 celebrità che hanno guadagnato di più nell'ultimo anno. Ramsay, unico chef, ha perso terreno sul 2015, dalla posizione 21 (60 milioni di dollari) alla 34 (54 milioni), ma si trova alla pari con Beyoncé, grazie soprattutto ai suoi oltre 30 ristoranti in Europa, Usa e Asia, e una vera collezione di Stelle Michelin.



Primo Piano

Dopo l'Italia, “Signorvino” punta all'Europa

Nato nel 2012 da un'intuizione di Sandro Veronesi, fondatore del Gruppo Calzedonia, “Signorvino”, “è oggi un marchio che rappresenta una catena di negozi moderni - come racconta a WineNews il managing director del progetto, Michele Rimpici - specializzati nel vino italiano, in cui Bacco è protagonista, ma anche un modo nuovo di vendere il vino in Italia e all'estero. Il primo flagship store nasce a Milano, in Piazza Duomo, dove avevamo unito alla vendita di vino la ristorazione, in maniera molto semplice, stile enoteca con cucina. Per un paio d'anni - continua Rimpici - ci siamo limitati a studiare il format nella sua declinazione milanese, quindi, nel 2014, abbiamo cominciato lo sviluppo che, oggi, ci ha portato a quota 14 punti vendita, che diventeranno 15 a settembre, con l'apertura dello store di Bologna, in Piazza Maggiore. Stiamo cercando anche a Roma dove, prossimamente, speriamo di aprire. E poi dovremo pensare ad un'ulteriore sviluppo in Italia, magari con la formula del franchising (oggi i negozi fanno capo tutti direttamente al Gruppo Calzedonia, ndr), e all'estero, partendo dai Paesi logisticamente più vicini, come Austria, Germania, Svizzera, Belgio, Olanda e Inghilterra, comunque non per quest'anno”. Un progetto che, pian piano, sta assumendo sempre più centralità nella galassia Calzedonia, visto che, “dopo aver chiuso il 2015 superando i 16 milioni di euro di fatturato, per il 2016 prevediamo di chiudere sopra i 25 milioni di euro, con 15 negozi, per un business diviso esattamente a metà tra vino (con il 30% dal vino da asporto ed il 20% dal vino al bicchiere) e ristorazione, sulla quale puntiamo con una proposta legata ai prodotti tipici ed alla stagionalità”. L'obiettivo principale, però, è “la vendita diretta, con un assortimento di 1.500 etichette diverse, tutte italiane, che vendiamo ad una media di 18 euro a bottiglia, senza distinzione di prezzo tra asporto e consumo al tavolo. Sono 800 le referenze presenti in tutti i negozi - continua il managing director di “Signorvino” - cui vengono affiancate una selezione del territorio, le vendite flash dedicate alle piccole aziende e la selezione di vini pregiati, comprese verticali di grandi aziende, anche in questo caso legate al territorio”.

Focus

Vini Piceni, le altre Marche del vino

Nelle Marche del vino dove domina il Verdicchio, vino bianco autoctono italiano più conosciuto secondo un'indagine di Nomisma-Wine Monitor per l'Istituto Marchigiano Tutela Vini, c'è chi ha lavorato molto, negli ultimi anni, per il rilancio di un'altra importante anima enoica meno conosciuta delle Marche, quella dei vini piceni. Sotto il claim “Orgoglio Piceno”, infatti, il Consorzio dei Vini Piceni, nato nel 2002 e guidato, dal 2014, dalla produttrice Angela Velenosi (a fine mandato), ha messo e sta mettendo in campo tante iniziative per rilanciare vini eccellenti come il Rosso Piceno (e Superiore), Falerio e Offida Docg (prevalentemente Pecorino e Passerina). “Abbiamo risanato il bilancio - spiega Velenosi - fondamentale per avere credibilità, ed il numero dei soci è passato da 27 a 44. Abbiamo fatto conoscere il territorio alla critica italiana, rappresentando oltre l'80% di tutte le quattro denominazioni, ed il prezzo delle uve riconosciuto ai viticoltori è cresciuto da 25 euro al quintale fino a 130-140 per quelle migliori. Ma c'è ancora tanto da lavorare su molti fronti, dall'aumento del potenziale produttivo, oggi a 30 milioni di bottiglie, e sull'export, che cresce, ma è ancora poco”.



Chianti FRESCO! GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio Stile di Cantina



Cronaca

Chef & millionario

“MasterChef”, “MasterChef Junior”, “Hell’s Kitchen”: è anche grazie a questi cult che si spiega la presenza dello chef Gordon Ramsay nella “World’s Highest Paid Celebrities 2016” di “Forbes” tra le 100 celebrità che hanno guadagnato di più nell'ultimo anno. Ramsay, unico chef, ha perso terreno sul 2015, dalla posizione 21 (60 milioni di dollari) alla 34 (54 milioni), ma si trova alla pari con Beyoncé, grazie soprattutto ai suoi oltre 30 ristoranti in Europa, Usa e Asia, e una vera collezione di Stelle Michelin.



Wine & Food

Al filosofo Roger Scruton (“Bevo dunque sono”) il “Premio Masi”

Il filosofo britannico Roger Scruton, autore di “Bevo dunque sono” (Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino), l'artista visuale Giosetta Fioroni, il fumettista e illustratore Lorenzo Mattotti, e l'autore teatrale, attore e scrittore Natalino Balasso (Premio Masi Civiltà Veneta) e la scrittrice e filosofa Agnes Heller (Grosso D'Oro Veneziano): ecco i protagonisti del “Premio Masi” edizione n. 35, di scena il 10 ottobre a Gargagnano in Valpolicella e Verona (www.fondazionemasi.com), “che promuove il confronto e arricchisce la contaminazione culturale”, commenta il presidente Masi, Sandro Boscaini.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nella stagione in cui gli italiani si mettono a dieta, con Marino Niola, scrittore, giornalista e professore di Antropologia, parliamo di cosa voglia dire realmente seguire un regime

alimentare dagli Antichi Greci ai guru moderni. “La dieta, dal greco “diaita”, vuol dire forma di vita, che noi abbiamo ridotto a pillola dimagrante”.

