

**La News**



**Un orto in pizzeria? Ora c'è**

Dopo tanti ristoranti, anche famosi, in cui gli chef, nel segno della sostenibilità, della stagionalità e dell'autoapprovvigionamento, si sono messi a coltivare la terra, arriva anche la prima pizzeria con orto: è la "Gigi Pipa" a Este (Padova), e il primo pizzaiolo a coltivarne uno è Alberto Morello, che ogni giorno vi raccoglie gli ingredienti per le sue pizze "di stagione". Ma non solo: 27 anni, Miglior Pizzaiolo Emergente 2015 per la "Guida Pizzerie d'Italia" del Gambero Rosso, con alle spalle gli studi all'Università della Pizza di Molino Quaglia, al pizzaiolo piacerebbe trasmettere la sua filosofia anche ai più piccoli, facendone un orto didattico per le scuole del territorio.



Per un mondo del vino migliore

**SMS "Calici di Stelle" week**

Dal brindisi più alto che ci sia al picnic sotto le stelle, dalla degustazione in spiaggia ad una notte al Museo, dalla passeggiata nel vigneto di un Convento alla visita nelle cantine scavate nelle Alpi, dalle cene tra i filari allo street food nel vigneto, dalle degustazioni in antichi Castelli ai brindisi nella Casa di Eleonora Duse, dalla scoperta della vita in un Baglio siciliano alla vendemmia in notturna: sono solo alcuni degli eventi più divertenti per "Calici di Stelle" (da non perdere: <http://goo.gl/UpUFex>), il tradizionale brindisi del mondo del vino in estate nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle piazze di Città del Vino, quest'anno per un'intera settimana, da domani al 14 agosto, osservando il cielo più stellato dell'anno con il clou a San Lorenzo con l'Uai-Unione Astrofili Italiani.

**Cronaca**

**Tasca d'Almerita è Etna Doc**

Da 10 anni la storica griffe Tasca d'Almerita solca le pendici dell'Etna, ma ora il suo progetto "Tascante", dedicato ai vini del vulcano, tra i territori di maggior successo del vino di Sicilia, evolve. Con l'acquisizione di altri 5 ettari in Contrada Marchesa, a Passopisciaro, che si aggiungono agli oltre 15 tra Contrada Sciaranova e Contrada Piano Dario (Randazzo), e di una cantina di vinificazione con un potenziale da 300.000 bottiglie, Tasca potrà imbottigliare i suoi vini come Etna Doc (<http://tascadalmerita.it>).



**Primo Piano**

**Veronafiere, il suo futuro e il "Padiglione Vino"**

Veronafiere, il più importante player fieristico e di promozione del made in Italy agroalimentare nel mondo (vino in testa, con Vinality, ma senza dimenticare Sol&Agrifood, Enolitech, Fieragricola, Eurocarne e non solo), cambia pelle: l'Ente Autonomo per le Fiere di Verona diventerà una società per azioni. Una scelta approvata all'unanimità dal Cda in luglio, che ha dato via alla procedura che porterà la fiera veronese ([www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)) al nuovo assetto. Decisione di cui già si parlava da mesi (le prime indiscrezioni già in ottobre 2015, oggi il partner più probabile pare la Simest, la finanziaria "di Stato" che già collabora con l'Ente in Veronafiere do Brasil, ndr) e che arriva dopo i buoni risultati dei primi 3 mesi del 2016: +11% (pari a 8 milioni di euro) sull'esercizio precedente. Dato stimato su un bilancio 2015 che, per Veronafiere, si è chiuso con ricavi per 75,6 milioni di euro, ma con un risultato netto di -5,6 milioni di euro, "a seguito della condivisa e prudente decisione di far cadere sull'esercizio 2015 tutti i costi sostenuti per il progetto Expo". Nonostante il successo di visitatori (2,1 milioni di persone, il 20% dall'estero) e di visibilità, infatti, a incidere sui conti è stato proprio il "Padiglione Vino" di Expo, che Veronafiere & Vinality hanno realizzato su "mandato" del Ministero delle Politiche Agricole, come spiega il giornalista de "Il Sole 24 Ore" Emanuele Scarci (<http://goo.gl/GdwyYw>). "Colpa" dei 12,7 milioni di euro per la realizzazione (che potrebbero essere in parte recuperati in virtù di un contenzioso tra Veronafiere e chi ha realizzato il cantiere) e per la gestione operativa, a fronte di 6,1 milioni di ricavi. Ma, al di là del bilancio economico, per la Fiera, il quadro complessivo è soddisfacente, come ha sottolineato il dg Giovanni Mantovani: "il Padiglione del Vino è stata una opportunità unica nella storia della Fiera di Verona per le relazioni che abbiamo realizzato, con il Ministero delle Politiche Agricole, tramite le numerose delegazioni istituzionali e commerciali accolte ad Expo. In sei mesi è come se avessimo realizzato 14 Vinality in termini di presenze, relazioni che hanno già dato i loro frutti, ad esempio su Fieragricola 2016 e su Vinality 2015, edizione n. 50, da record".

**Focus**

**Se il vino salva "l'Abbazia del Galateo"**

Un investimento di 1,7 milioni di euro per restaurare l'Abbazia di Sant'Eustachio a Nervesa della Battaglia, in Veneto, monastero benedettino fondato nell'Anno Mille, distrutto nella Prima Guerra Mondiale e da allora abbandonato, nonostante che tra il Cinquecento e il Seicento divenne un importante polo culturale ospitando, tra gli altri, Pietro Aretino, Giovanni Della Casa, che vi compose il "Galateo", e Gaspara Stampa, e tra il 1744 e il 1819 diventò anche un'importante azienda agricola evitando le soppressioni napoleoniche. Nello spirito del mecenatismo eno-culturale, sempre più diffuso tra le aziende, per la custodia del patrimonio culturale italiano, è il progetto di Giusti Wine, realtà fondata dall'imprenditore italo-canadese Ermenegildo Giusti, con Tenute che vanno dalle colline dell'Asolo Montello Doc fino alla Valpolicella Classica e alla Val d'Illasi, tra cui la Tenuta Abazia a Nervesa, tra i cui vigneti si trova l'Abbazia. Che ora Giusti Wine metterà in sicurezza e ristrutturerà con la costruzione in quella che era la parte conventuale di un fabbricato destinato a museo con sala convegni, gestendo per 80 anni il complesso, che resterà però di proprietà della Municipalità di Nervesa.



**Chianti FRESCO** GUSTALO A 16 GRADI



**Verdicchio**  
Vigne di Civitavecchia



**Cronaca**

**Wine & Food**

**Pulita e sostenibile, la dieta mediterranea "incontra" i giovani**

Se c'è un aspetto, nell'approccio al cibo, che mette d'accordo i giovani tra i 18 ed i 30 anni italiani, è l'attenzione all'ambiente ed alla sostenibilità, come rivela l'ultima indagine Vox Populi, realizzata dalla Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition. Un approccio, quello dei più giovani, che si scontra a volte con un certo pregiudizio riguardo ai costi, e che trova il suo approdo naturale nella dieta mediterranea, visto che, secondo uno studio del Crea, chi decide di aderire strettamente ai dettami della dieta mediterranea, a parità di apporto calorico, fa risparmiare il 25% di acqua ai produttori.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Cina del vino raccontata da chi ci lavora: da "Top Wine China 2016" a Pechino, l'organizzatore Tony Kenter, di Alessio Fortunato e Denise Cosentino (consulenti e

docenti universitari in Cina) e del produttore-importatore Guillaume Roussy. Scenario complesso, fatto di tanti mercati, e con player con una potenza economica inimmaginabile.

