

La News



La "Crono del Sagrantino"

La "Crono del Sagrantino" è ufficialmente in calendario per il 16 maggio 2017, sarà la decima tappa dell'edizione n. 100 del Giro d'Italia, con la grande corsa a tappe che incontrerà un altro importante anniversario, i 25 anni della Docg Montefalco Sagrantino. Ufficializzata ieri a Milano, alla presenza del Sindaco di Montefalco Donatella Tesei e di Marco Caprai, come rappresentante del Consorzio dei Vini di Montefalco, la tappa partirà da Foligno e si snoderà attraverso i due principali territori della Docg, Bevagna e Montefalco, dove i ciclisti si daranno battaglia per portare a casa i 39,2 chilometri umbri e per prepararsi ad affrontare un percorso durissimo.



L'istantanea dell'Oiv

La dimensione del vigneto mondiale nel 2015 ha raggiunto i 7,5 milioni di ettari, in calo di 28.000 ettari sul 2014, con il vigneto cinese che si conferma al secondo posto assoluto, in crescita di 34.000 ettari, gli stessi che, al contrario, nello stesso periodo, ha perso l'Unione Europea. La Spagna rimane saldamente in testa nella classifica delle superfici coltivate, con 1,021 milioni di ettari, davanti proprio alla Cina (0,83 milioni di ettari) e alla Francia (0,78 milioni di ettari). La produzione mondiale di vino, per il 2016, è invece stimata in 259 milioni di ettolitri, tra le più scarse degli ultimi 20 anni. L'Italia (48,8 milioni di ettolitri) si conferma primo produttore mondiale, seguita dalla Francia e dalla Spagna. Ecco la fotografia scattata dall'Oiv nel suo bilancio della situazione vinicola mondiale.

Cronaca

"Food on The Edge"

Una piattaforma internazionale per discutere del futuro del cibo e di come produrlo a sufficienza per tutti in maniera responsabile e sostenibile, ma anche la necessità di condividere una "visione culinaria strategica", a tutti i livelli, per scambiarsi esperienze e lezioni e promuovere e diffondere piatti e prodotti tipici. Sono i punti cardine del manifesto "Food on The Edge", il simposio dello chef irlandese JP MacMahon che, per la sua edizione n.2, ha invitato un protagonista assoluto della ristorazione mondiale: Massimo Bottura.



Primo Piano

Operazione agroalimentare made in Italy

Il mondo ha fame di (vero) made in Italy, e l'Italia mette sul piatto "la più grande operazione diplomatica politico-culturale mai realizzata per l'agroalimentare, che vale 37 miliardi di euro di export, tra i settori che vanno meglio, se si pensa al vino, verso 50 miliardi nel 2020. È la prima volta che la diplomazia "entra" in cucina, e si fa protagonista con i Ministeri di Politiche Agricole e Sviluppo Economico, ma non solo (anche Istruzione e Beni Culturali), la Rai (in media partnership, ndr) e i rappresentanti del nostro cibo". Ecco, nelle parole, oggi a Roma, del Ministro degli Affari Esteri Paolo Gentiloni, la prima "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" (21-27 novembre). "I ristoranti italiani nel mondo e la loro cucina fanno parte della nostra rete diplomatica, che ora si mobilita per sostenerli, con un'azione di squadra diretta dalla regia della Farnesina", che coinvolge Istituzioni, sistema camerale, associazioni di categoria, scuole di cucina, reti di ristoranti italiani certificati e, ovviamente, gli chef, in oltre 1.300 appuntamenti in 105 Paesi", con l'evento inaugurale con lo chef n. 1 al mondo, Massimo Bottura, all'Ambasciata italiana a Washington. "Con Expo abbiamo iniziato un percorso di squadra - ha detto il Ministro delle Politiche Agricole Martina - come in questa iniziativa" che ne porta avanti i temi e si inserisce nel Food Act e nel protocollo per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità, nel piano di internazionalizzazione del Governo, che prevede 70 milioni di euro per l'agroalimentare, e che "verrà replicata come occasione imperdibile per raccontare l'Italia, quella vera, come il mondo ci chiede". "Abbiamo un piano straordinario per il made in Italy, che stiamo rifinanziando con la Legge di Bilancio con 100 milioni di euro - ha spiegato il Sottosegretario Ivan Scalfarotto - la cucina rappresenta la nostra identità, ma anche una leva di sviluppo per l'economia del Paese". "Saremo una sola voce, quella di chi racconta i territori e il loro artigianato", ha detto chef Cristina Bowerman, presidente "Ambasciatori del Gusto" (qui l'intervista <http://bit.ly/2euivLP9>). "Un racconto che affascina tutti - per il dg Rai Antonio Campo Dall'Orto - con la Rai in prima linea".

Focus

Censis: gli italiani mangiano meno e peggio

Un po' per gli effetti della crisi economica che ha colpito soprattutto i meno abbienti, come operai e disoccupati, un po' per quelli di nuovi stili alimentari, spesso dettati anche da mode e da una comunicazione-informazione "caotica, con interessi di parte, che demonizza senza motivo certi alimenti e ne santifica altri", fatto sta che gli italiani, per la prima volta dal dopoguerra, hanno ridotto i loro consumi alimentari (-12% di spesa tra il 2007 e il 2015), ma anche in qualità, tagliando su alimenti e proteine nobili (carne e pesce), frutta, pasta e verdura. Mettendo così a rischio il modello italiano della dieta mediterranea, che il mondo ci invidia, ma anche la salute, specie tra le fasce di reddito più basse. Con il ritorno preoccupante di un "food social gap" che divide le tavole del Belpaese per censo e per reddito (nelle famiglie "operaie" la diminuzione della spesa è del 19,4%, in quelle con a capo un disoccupato del 28,9%), ma anche per cultura del cibo. Lo dimostra la ricerca "Gli italiani a tavola: cosa sta cambiando. Il valore sociale dell'alimento carne e le nuove disuguaglianze", presentata oggi a Roma dal Censis (qui commenti e dati completi: <http://bit.ly/2dlut5j>).



Wine & Food

Roma, capitale del catering e dei personal chef

Più di un terzo (34%): di tanto è cresciuta, nella sola prima metà del 2016, la domanda per servizi di catering e personal chef in Italia, con Roma capitale assoluta per numero di singole richieste. Andando a vedere i dati per regione, riportati dalla piattaforma specializzata Just Pro (www.justpro.it), Roma traina il Lazio in testa alla classifica, seguita dall'Umbria (con Terni), dalla Toscana (con Siena e Prato) e dal Veneto (con Venezia e Padova). Non altrettanto interessate a questa nuova frontiera della ristorazione sembrano, invece, le altre regioni, inclusa la Lombardia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Qual è il ruolo della televisione pubblica nel raccontare e documentare la prima "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", e che rapporto ha la Rai con

l'agroalimentare? Lo abbiamo chiesto ad Antonio Campo dall'Orto, dg Rai. "È importante che iniziative come questa, come è stato per Expo, abbiano il loro spazio".

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT