

La News



Clooney brinda all'Abruzzo con il Trebbiano di Masciarelli

Prendete un paesino abruzzese, un frate, e la star di Hollywood George Clooney. Che cos'hanno in comune? Un bicchiere di uno dei vini più fortemente legati al territorio in questione, il Trebbiano d'Abruzzo di Masciarelli per un brindisi sul set de "L'Americano", il nuovo film che vede protagonista l'attore americano, grande amante dell'Italia. Una scelta non casuale, quella della produzione del film, che ha spiegato come la scelta di quello scorcio d'Abruzzo e di quell'etichetta di Masciarelli, "li ha aiutati ad aggiungere un tocco autentico alla storia".



Ecco i francesi ...

Saranno pure sciovinisti, a volte, ma i francesi, alla loro cucina e ai loro vini ci tengono davvero, e gli danno la stessa importanza che danno alla loro lingua, cultura e storia. Lo dimostra il "kit dell'identità nazionale", messo a punto dal Ministero dell'Immigrazione francese, in collaborazione con il quotidiano "Le Figaro", in un momento in cui la discussione sull'identità nazionale, in Francia, è al centro dell'agenda politica. E al di là di quello che ognuno possa pensare, ci piace vedere che le istituzioni di un popolo orgoglioso della propria identità, come quello francese, sentano dentro di loro il cibo e il vino come elementi tra i più importanti che la costituiscono. Speriamo che sia davvero così anche in Italia.

Cronaca

"La Bufala", pizza e mozzarella alla conquista del mondo ...

Il gruppo di ristorazione "Fratelli La Bufala - Pizzaioli emigranti" punta al 110 e lode. Per il marchio della holding Emme Sei fondata dal napoletano Giuseppe Marotta, che dal 2003 ad oggi ha aperto 91 ristoranti in Italia e nel mondo, per un fatturato di 65 milioni di euro, l'obiettivo 2010 è di arrivare a 110 locali, con apertura a New York, Miami, Istanbul e Dubai, per un investimento di 4 milioni di euro. Tutto all'insegna dei prodotti della Campania.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

Segnali di ripresa: i consumi a tavola (+0,4%) aiutano la ripresa del Pil (+0,6%). Ma le organizzazioni agricole non abbassano la guardia

Senza lasciarsi andare ad eccessivi trionfalismi, c'è da registrare un dato almeno con un po' di ottimismo: nel terzo trimestre 2009, i consumi a tavola sono cresciuti dello 0,4%, contribuendo all'aumento congiunturale del Pil, che nello stesso periodo, secondo l'Istat, ha fatto segnare un +0,6% generale. Lo sottolinea la Coldiretti, che evidenzia come questo sia il miglior dato dalla fine del 2006. Un segnale da prendere con le molle, dunque, ma comunque positivo, che racconta di un inizio di ripresa economica generale, in cui la tavola incide fortemente, visto che 1 euro su 4 in Italia si spende per gli acquisti di alimentari e bevande, per un totale di 215 miliardi di euro all'anno, di cui 144 a casa e 71 per mangiare fuori in bar, ristoranti ed enoteche. Nonostante questo però, le organizzazioni di categoria non abbassano la guardia per chiedere attenzione e strumenti per un settore, quello agricolo, che è tra i più importanti in termini di lavoro, ricchezza ed immagine per il Belpaese. Confagricoltura, ad esempio, rilancia sulla necessità di mettere in campo interventi creditizi per superare i problemi legati all'indebitamento delle imprese agricole con le banche (pari, secondo gli ultimi dati di Banca d'Italia, a 37,8 miliardi di euro), come la sospensione dei pagamenti nei confronti degli istituti di credito. Per Coldiretti, invece, è fondamentale intervenire sulle "pesanti distorsioni" che permangono nel passaggio degli alimenti dal campo alla tavola, come dimostra la grave diminuzione del valore aggiunto dell'agricoltura per effetto della forte riduzione dei prezzi alla produzione, che registrano un calo del 13% a settembre, secondo Ismea, che non va a beneficio dei consumatori e rischia di provocare l'abbandono delle campagne.

Focus

I "vignerons d'Europe" si incontrano in Toscana sotto l'egida di Slow Food

I Vignerons d'Europe tornano a riunirsi, sotto l'egida di Slow Food, in Toscana, dal 5 al 7 dicembre, dopo l'incontro d'avvio di questa nuova esperienza a marchio "chiocciola" nel 2007 a Montpellier. Al centro della convention gli argomenti più importanti che Slow Food porta avanti anche nel mondo del vino: dalla sostenibilità ambientale, sociale ed economica della vitivinicoltura, alla qualità della produzione enologica europea. Mille vignaioli da 20 Paesi, dalla Francia alla Georgia, passando per la Germania, fino alla Romania, si confronteranno personalità della ricerca, della cultura e dell'agricoltura, per proporre un "Manifesto europeo per una vitivinicoltura sostenibile", di scena il 7 dicembre a Firenze nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio (Piazza della Signoria, nella foto). La manifestazione fa parte di "Vignaioli e Vignerons", promossa dalla Regione Toscana, insieme a Slow Food, una serie di incontri, convegni e mostre, dal 4 al 13 dicembre.

Info: www.vignaiolievignerons.it, www.vigneronsdeurope.com



Asta Vino Roma
venerdì 20 novembre
www.grwineauction.com
la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino

Grand Cru d'Italia e di Bordeaux
Asta en primeur
www.grwineauction.com
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBING

Wine & Food

Il "Gusto per la stampa estera" a Maria Grazia Lungarotti

Maria Grazia Lungarotti, "per il suo Museo del Vino di Torgiano con la sua preziosa raccolta culturale e sulla storia del vino con reperti unici al mondo che valorizzano la storia agroalimentare di questo Paese", è la vincitrice del premio "Il gusto per la stampa estera" per la "divulgazione dell'enogastronomia", patrocinato dalle Politiche Agricole, consegnato alla Città del Gusto del Gambero Rosso. Il premio per il "ristorante storico" è dell'ultracentenario "Checchino", a Roma dal 1887; al Consorzio della Pasta di Gragnano quello all'Istituzione a presidio dell'agroalimentare italiano.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Territorio, un concetto che vale solo per il vino, o può essere esteso anche all'acqua minerale in bottiglia come elemento di qualificazione e differenziazione? Risponde Paolo

Damilano, produttore nelle Langhe e titolare di acqua Sparea: "si, quando l'acqua sgorga da un luogo ben identificabile che la rende unica rispetto alle altre, come per il vino".

