



La News



Farinetti racconta Fico

"A Bologna è nata la prima università del mondo. E ora nasce Fico, la Fabbrica Italiana Contadina. Abbiamo voluto creare un luogo vero, dove c'è l'agricoltura all'inizio e il prodotto finito alla fine, e la speranza è che da qui ai visitatori venga voglia di andare a vedere i territori di tutto il Belpaese, da Nord a Sud": così, a WineNews, Oscar Farinetti, che spiega la scelta di portare l'agricoltura in un'area urbana, una zona logistica e commerciale. Quasi un paradosso, una lucida follia. "Quando dico che abbiamo copiato da Disneyland lo dico senza puzza sotto il naso. E abbiamo copiato dai nostri agricoltori e produttori, veri artefici di questo grande patrimonio che rende unica l'Italia".



Vinitaly e l'Italia enoica a HK

Cresce la sete di vino italiano ad Hong Kong, uno dei principali hub per il business da e verso la Cina: nei primi 8 mesi del 2017 l'import è cresciuto del 22%, e per presentare al meglio il macrocosmo dell'Italia enoica Vinitaly ha inaugurato il Padiglione Italia nella manifestazione più importante del settore, la International Wine & Spirits Fair, con 120 tra cantine e istituzioni. "Hong Kong è il più grande hub enologico del mercato asiatico", ha commentato Giovanni Mantovani, dg Veronafiere, "e una tappa strategica per la promozione della conoscenza e del business del vino italiano. Per questo già dal 2010 siamo presenti con Vinitaly all'International Wine & Spirits Fair, dove organizziamo, in collaborazione con l'Italian Trade Agency, il Padiglione Italia per dare un'immagine coesa e forte del nostro Paese".

Cronaca

Fontanafredda, la "Wine Star"

C'è un solo nome italiano nella lista di sedici tra personalità, regioni e cantine di tutto il mondo che il prestigioso magazine "Wine Enthusiast", la cui Italian Editor è Kerin O' Keefe, ha deciso di insignire del "Wine Star Award" 2017, ed è Fontanafredda: la capofila e storica realtà del Piemonte del gruppo vinicolo dell'inventore di Eataly, Oscar Farinetti, è stata incoronata dalla rivista come "European Winery of the Year", insieme alla statunitense Kendall-Jackson e all'australiana Vasse Felix.



Primo Piano

Business, educazione, narrazione: Eataly World

Lavorare per l'Italia, essere un luogo vero, che deve raccontare il cibo dall'inizio, ovvero dall'agricoltura, fino alla tavola, ricordando a tutti che prima di tutto c'è la terra, un messaggio che è rivolto al mondo, in un luogo dove si può imparare divertendosi, e dove combinare rispetto per l'ambiente e per le persone con la necessità di fare affari. Ecco, in estrema sintesi, i valori fondanti di Fico Eataly World, la Fabbrica Italiana Contadina di Bologna che si è svelata oggi alla stampa, prima dell'apertura ufficiale del 15 novembre, con il Presidente del Consiglio Gentiloni. Una scommessa ambiziosa, quella lanciata dal professor Andrea Segrè, dell'Università di Bologna, e raccolta subito da Oscar Farinetti: portare a Fico 6 milioni di visitatori all'anno, tanti studenti già dalle scuole primarie, e fare educazione e business (tanto che dopo le casse del mercato di Fico c'è un Hub di Poste Italiane, unico in Italia, tramite il quale i visitatori di tutto il mondo possono spedire a casa la merce acquistata). Decine e decine le botteghe, il mercato, 2 ettari di campi, frutteti, vigneti, oliveti e allevamenti, e anche una tartufaia, per raccontare la biodiversità italiana, "40 fabbriche", dove si racconta la filiera, dalla produzione della materia prima al prodotto finito (formaggi, vino, pasta, oli ...), oltre 45 luoghi ristoro, che vanno dal cibo di strada da 5 euro al ristorante guidato dal pluristellato chef Enrico Bartolini, e 6 "carousel", giostre multimediali (con la regia di Maurizio Nichetti), dove con installazioni, giochi interattivi e filmati si racconta la scoperta del fuoco, l'evoluzione della pesca e dell'allevamento, l'importanza della terra, la produzione di vino, olio e birra, e il futuro, immaginato come un'agricoltura fatta anche di tecnologia, genetica, colture idroponiche che i visitatori possono fattivamente mettere a dimora. Una realtà che ha anche una finalità educativa, portata avanti dalla Fondazione Fico, che vede al timone l'Università di Bologna, insieme a quella di Trento, alla Suor Orsola Benincasa di Napoli e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, "perchè l'obiettivo - spiega Andrea Segrè - è di coinvolgere l'istruzione a tutti i livelli, dai bambini ai dottorandi".

Focus

Antinori per il patrimonio italiano

Cosa può fare il vino per il patrimonio italiano? "La collaborazione pubblico-privato è mutualmente benefica. In questo caso si fondono due eccellenze italiane: gli Antinori hanno una lunga tradizione di mecenatismo e rinnovano il l'impegno riportando un loro capolavoro. Sono grata alla famiglia: all'estero questo è normale, ma non in Italia". Così Paola D'Agostino, direttore del Museo Nazionale del Bargello a Firenze. Tra le cui opere, fino all'8 aprile è esposto un altro capolavoro del Rinascimento che torna in Italia dopo oltre un secolo, grazie a Marchesi Antinori: la lunetta con la "Resurrezione di Cristo" commissionata nel Cinquecento dalla famiglia a Giovanni Della Robbia, oggi del Brooklyn Museum of Art di New York, ma restaurata cinque secoli dopo dagli stessi Antinori. "Un'opera cui siamo legatissimi, e di cui avevamo perso le tracce - spiega Alessia Antinori - finché non ci hanno richiamato dal Brooklyn Museum, chiedendoci se eravamo interessati al restauro. Il ritorno nella sua città natale è per noi un orgoglio". "È un ringraziamento per quello che ci hanno dato Firenze e la sua terra - aggiunge Albiara Antinori - quello che facciamo sempre anche con i nostri vini".



Wine & Food

Ristorante dei Frescobaldi, da Londra a Firenze e non solo

Da Firenze a Londra, e ritorno. Dopo l'apertura del Ristorante dei Frescobaldi nell'elegante quartiere di Mayfair nel 2014, la griffe del vino toscano raddoppia, "richiama" nel Belpaese dalla capitale inglese lo chef Roberto Reatini, e il 21 novembre aprirà il suo secondo locale, in Piazza della Signoria. L'operazione sarà portata avanti dalla Liliun Restaurant, la joint venture nata dalla partnership tra Frescobaldi, rappresentata da Diana Frescobaldi, e la Good Food Society degli imprenditori turchi event Buyukugur e Sanjay Nandi, che puntano ad aprire altri dieci locali nelle principali città del mondo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Botteghe, allevamenti, fabbriche giostre: Fico Eataly World, la Fabbrica Italiana Contadina, si svela. Le parole di Oscar Farinetti, dell'ad Tiziana Primori, Joe Bastianich e

dello chef tristellato Heinz Beck. Un luogo ideale anche per promuovere i territori del Belpaese nel loro complesso, come spiega Alberto Mazzoni (Food Brand Marche).

