



## La News



## Il vino brinda al Natale

Con il ponte dell'Immacolata, anche il vino entra nelle festività di Natale: si parte con "Cantine Aperte" del Movimento Turismo del Vino, in tutta Italia e per tutto il mese (tra l'8 ed il 10 dicembre il clou), con oltre 200 cantine che propongono curiosità, come le ricette dell'antichità del gastronomo Marco Gaio Apicio o i panettoni firmati da Iginio Massari, eventi, mostre d'arte e shopping (particolarmente attiva l'offerta di Mtv Puglia). Da non perdere le luci che, dal 12 dicembre all'Epifania, accenderà Cecchi, storica cantina nel cuore del Chianti Classico che, nel 2018, compie 125 anni, i cui filari si illumineranno con l'installazione "Luci in Vigna" (foto, <https://goo.gl/a1dD4v>).



## Usa: Italia frena, Francia vola

Non solo la Francia ha superato l'Italia in Usa nel valore delle esportazioni: la crescita dei vini del Belpaese è quasi al palo nel primo mercato straniero delle cantine tricolore. Emerge dai dati sui primi 10 mesi del 2017 dell'Osservatorio Paesi terzi di Business Strategies - Nomisma, su cifre delle dogane. Anno su anno, l'Italia ha fatto appena il +1,4% in valore, contro il +16,4% della Francia. E così, nel primo mercato della domanda mondiale, che resta in grande ascesa (+6,4%), il market leader, che è ora la Francia, tocca a ottobre quota 1,39 miliardi di euro contro 1,35 miliardi dell'Italia, complice la recessione dei fermi imbottigliati italiani (-0,1%) a fronte della nuova impennata di quelli francesi (+18,3%). A fare la differenza è il prezzo medio: sui 10 euro al litro per i francesi, 4,9 euro per l'Italia (<https://goo.gl/w26rkM>).

## Cronaca

### Alla Scala tra opera e gusto

Sant'Ambrogio anticipa le feste, che prendono il via, come da consuetudine meneghina, con uno degli appuntamenti più attesi della "Milano da Bere", la Prima del Teatro alla Scala di Milano, stasera, con l'opera "Andrea Chénier" di Umberto Giordano sul palco, il Franciacorta Selezione di Vendemmia Brut Andrea Chénier 2012 della griffe Bellavista nei calici, dedicato al grande teatro come da lunga e prestigiosa tradizione, e le creazioni dello chef Filippo La Mantia nei piatti della Cena di Gala.



## Primo Piano

### Ocm promozione: c'è la graduatoria, ma il Tar ...

A poche ore dal primo ponte natalizio, con un ritardo ormai previsto di diversi mesi, visto il decreto per la presentazione dei progetti varato solo in agosto, è arrivata la graduatoria dei progetti finanziati con la quota nazionale dell'Ocm Vino promozione 2017/2018, fissata dal Decreto Direttoriale n. 88707 del 6 dicembre 2017. Graduatoria che, secondo i rumors, potrebbe uscire ancora una volta cambiata dopo le attese decisioni del Tar sui ricorsi legati alla campagna 2016/2017. Ad ora, in ogni caso, sono 12 i progetti ammessi a finanziamento, e spicca il risultato di Confagri Promotion (di Confagricoltura), che con ben 4 progetti finanziati, ha ottenuto per intero le somme richieste per un totale di 6,4 milioni di euro, che andranno ad attivare progetti di promozione per un valore complessivo di oltre 12,2 milioni di euro. A seguire, tra le realtà più finanziate, con due progetti, risulta la Enotria Promotion, che mette insieme oltre 2,6 milioni di euro per un valore totale dei progetti di 7,2 milioni di euro. 1,58 milioni di euro, su un progetto da 3,9 milioni di euro, è il finanziamento ottenuto dall'Associazione Dop in the World. 1,5 milioni di euro (su un progetto da 3,7 milioni di euro) quello dell'Ati Pellegrini & Friends. 1,37 milioni di euro (su un progetto da 3,8) quello andato all'Istituto Grandi Marchi (Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi, Ca' del Bosco, Michele Chiaro, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Tenuta San Guido e Umani Ronchi), 589.040 euro (su due progetti dal valore complessivo di oltre 1,4 milioni di euro) il finanziamento ottenuto da Italia del Vino Consorzio (Banfi, Cantina Lunae, Cantine Mesa, Sartori, Di Maio Norante, Drei Donà, Ferrari, Gruppo Italiano Vini, Librandi, Marchesi di Barolo, Medici Ermete & Figli, Ronchi di Manzano & C., Santa Margherita, Terre della Custodia, Terredora e Zonin 1821). Infine, ultimo per importo finanziato (ma primo in graduatoria per punteggio, con 75 punti), il progetto di Castello di Cigognola, del valore complessivo di 402.295 euro, e cofinanziato per 201.147 (<https://goo.gl/MPDBg3>).

## Focus

### I "Pizzaiuoli Napoletani" patrimonio Unesco

Da oggi, quando si mangerà una pizza napoletana, si mangerà un pezzo di cultura del mondo, che risiede non tanto nel prodotto, quanto nelle capacità e nella storia di chi la prepara: l'Unesco ha riconosciuto "L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano" come "Patrimonio immateriale dell'Umanità". Dopo un processo di candidatura lungo, come la lievitazione della pizza napoletana, visto che l'iter è stato avviato "dal Ministero delle Politiche Agricole nel marzo 2009, con una candidatura condotta da una specifica task force di esperti guidata dal professor Pier Luigi Petrillo", sottolinea il Ministero. Un riconoscimento alla cultura agroalimentare italiana (e ad un business, quello della pizza, che tocca i 12 miliardi di euro in Italia, sottolinea Coldiretti) che si unisce alla Dieta Mediterranea, nell'Unesco dal 2010, alla "Vite ad Alberello di Pantelleria", del 2014, ma anche, tra i patrimoni legati al settore, ai "Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato", sempre del 2014, e alle due "Città creativa Unesco per la Gastronomia", Parma, dal 2015, ed Alba, da pochi giorni. "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" potrebbero essere il prossimo, ha ricordato l'europarlamentare Paolo de Castro.

