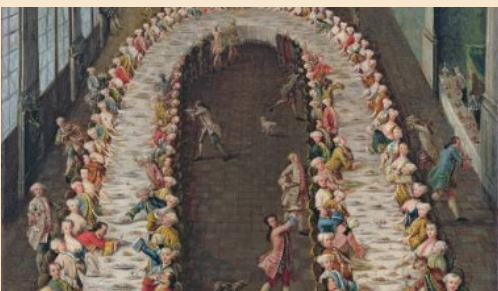




La News



Alla tavola dei Borbone

Rivivere la storia e la cultura del Regno delle Due Sicilie, tra Settecento ed Ottocento, dall'ottica della ricca gastronomia napoletana dell'epoca dei Borbone, promuovendola. Tra pomodori all'italiana e timballo Pompadour, lo farà "La tavola del Re: la cucina tra Carlo III e Ferdinando I di Borbone", alla Reggia di Caserta (16-17 dicembre; www.beniculturali.it), un evento del Ministero dei Beni Culturali e Invalitalia per il progetto Mumex-Poli Museali di eccellenza nel Mezzogiorno, attraverso letture, proiezioni, interviste impossibili a cuochi dell'epoca e show cooking con le ricette di Vincenzo Corrado, gastronomo e tra i maggiori cuochi della corte nobiliare partenopea.



La psicologia del menu

Dalla ricchezza lessicale, che fa sì che un "filetto di Angus scozzese nutrito con erba e patate al rosmarino" sembri più appetitoso di "bistecca e patatine", alle parole descrittive che attribuiscono una precisa provenienza agli ingredienti dando un nome al contadino o alla razza animale (capaci di far aumentare le vendite fino al 27%, perché associati a maggiore qualità); dagli ammiccamenti come "fagioli verdi frizzanti" alle parole che imitano i movimenti della bocca; dal carattere (corsivo uguale qualità) al menu che sembra una rivista: sono solo alcuni trucchi di "menu engineering" (la scienza che progetta i menu dei ristoranti per sedurci, ndr), come racconta "Focus", riportando gli studi più recenti sulla psicologia del menu, per capire cosa ci spinge ad ordinare un piatto o l'altro.

Cronaca

La "Citè" tra i musei top

Tempio moderno della cultura del vino, la Citè du Vin di Bordeaux, forte di un successo enorme di pubblico, con oltre 500.000 visitatori in poco più di un anno di vita, raccoglie anche quello della critica. Al punto che il celebre ed autorevole magazine "National Geographic" l'ha inserita nel novero degli 11 "World's Best Museums" per attenzione al design e all'offerta multimediale, insieme a realtà come la Tate Modern di Londra, il Museum of Modern Art di San Francisco o il Museo della Scienza di Valencia, tra gli altri.



Primo Piano

Usa & vino, su il prezzo medio (ma l'Italia è ferma)

Dopo i dati doganali dell'Osservatorio Paesi Terzi di Business Strategies - Nomisma che ad ottobre 2017, anno su anno, certificano il sorpasso francese sul Belpaese nel valore complessivo delle esportazioni di fermi e spumanti in Usa (1,393 miliardi di euro per la Francia, +16,4%, contro i 1,352 dell'Italia, +1,4%), arriva anche la voce dell'Italian Wine & Food Institute, che basandosi sui dati del Department of Commerce per i fermi sottolinea come da gennaio ad ottobre 2017 i vini del Belpaese siano praticamente a crescita zero in volume e in valore (a 2,1 milioni di ettolitri per 1,1 milioni di dollari), a fronte di un incremento delle importazioni di fermi da tavola del 7,8% in volume e del 6,2% in valore. In questo quadro, l'Italia è sostanzialmente sugli stessi valori del 2016. I principali competitori invece crescono tutti, a partire dalla Francia, che fa +17,6% in volume, a 1,04 milioni di ettolitri, e +17,7 in valore, a 912 milioni di dollari. "Perdere la vincente posizione di leadership sul mercato americano avrà un effetto estremamente negativo e dirompente sul piano dell'immagine - ha commentato il direttore dell'Italian Wine & Food Institute Lucio Caputo - che non si può tacere" (<https://goo.gl/8z3g64>). Dati allarmanti, specialmente se considerati alla luce di quelli contenuti nello "Us Landscape Report" 2017 di "Wine Intelligence" (<https://goo.gl/sYxLM4>), che confermano la premiuizzazione del mercato Usa, con i prezzi medi in salita per tutte le occasioni di consumo, quotidiane e di festa, e le fasce superiori ai 15 dollari allo scaffale in crescita netta, mentre quelle inferiori languono o arretrano. Tra gli altri trend identificati dal report, un crescente interesse per rosé, sparkling, rossi assemblati, vini "di nicchia" e quelli creati a partire da varietà meno convenzionali, la sensibilità dei giovani per innovazioni di packaging, il fatto che i player della distribuzione sono sempre meno e sempre più rilevanti, e che l'e-commerce del vino non è ancora in grado di minacciare il dominio della gdo tradizionale, anche a causa di un quadro normativo federale ancora assai frammentato, nonostante alcune semplificazioni normative sulle spedizioni abbiano avuto luogo.

Focus

Taittinger, un secolo di storia di Francia

Più che la storia di una maison dello Champagne, quella di Taittinger è l'epopea di un secolo di storia di Francia. Da Pierre Charles Taittinger, pluridecorato della Prima Guerra Mondiale, che nel 1931 comprò la storica cantina Forest Fourneaux, fondata nel 1734, poi ribattezzata Taittinger, ai figli Francois, Claude e Jean, che ne hanno fatto la realtà di riferimento che è. Con un legame con la città di Reims, di cui Jean sarà anche sindaco per 18 anni, che vive e rivive anche nei lavori di restauro della cattedrale di Reims (con le vetrate dipinte da Chagall). Nel 2006 un momento di svolta, quando Pierre-Emmanuel, figlio di Jean, ha riacquisito la maison, venduta appena un anno prima insieme a tutti gli altri asset del gruppo agli americani di Starwood Capital, per un investimento monstre di 850 milioni di dollari. Oggi è una delle maison con il vigneto più esteso (288 ettari), firma lo Champagne ufficiale dei Mondiali di Calcio e della Fifa, come dell'Opéra di Parigi. Tante storie in una storia (che oggi vede la partnership con la famiglia Illy per la distribuzione in Italia), raccontata vis a vis a WineNews da Pierre-Emmanuel Taittinger (qui l'intervista completa, <https://goo.gl/Uc5M4T>).



Wine & Food

Terra Madre Salone del Gusto 2018, a Torino (20-24 settembre)

Terra Madre Salone del Gusto scalda i motori: l'evento principe del movimento fondato da Carlo Petrini, che riunisce da oltre 20 anni le comunità del cibo del mondo, sarà ancora a Torino, nel 2018, dal 20 al 24 settembre. E, "come nel 2016, anche l'edizione n. 12 sarà di nuovo a ingresso libero per raccontare a un pubblico più ampio possibile temi e progetti della rete di Slow Food e Terra Madre in tutto il mondo, coinvolgendo appieno la città", spiega un nota di Slow Food. Evento che, ancora una volta, dunque, sarà realizzato in collaborazione con la Regione Piemonte e la Città di Torino.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tantissimi eventi nel mondo del vino, che mettono sempre più alla prova i produttori. Le riflessioni di Silvia Allegrini (Allegrini), Roberto Cipresso (Poggio al Sole), Giovanni

Negri (Serradenari), Giovanna Prandini (Perla del Garda), Elisa Dilavanzo (Maelli), Ginevra Venerosi Pesciolini (Tenuta di Ghizzano) e Paolo Cottafavi (Marchesi di Barolo).

