



La Prima di WineNews.it



n. 2309 - ore 17:00 - Martedì 9 Gennaio 2018 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



The Italian excellence from the field to the fork

Le buone notizie del food

Nel 2017 Slow Food ha festeggiato 30 anni, con il suo Congresso che, per la prima volta, è volato in Cina, aprendo una nuova frontiera del buono, pulito e giusto. Essenzialmente, sostenibile, parola d'ordine che l'Italia ha declinato, tutto sommato, bene: secondo il Food Sustainability Index, l'indice di Barilla che analizza la sostenibilità del sistema alimentare, il Belpaese è al settimo posto al mondo. Un'altra ottima notizia, proprio in coda al 2017, è arrivata dall'Unesco, con il riconoscimento dell'"Arte del Pizzaiuolo Napoletano" a Patrimonio Immateriale dell'Umanità. E a novembre ha visto la luce anche Fico Eataly World, il parco agroalimentare più grande al mondo.



VILLA SANDI
VINO ARTE CULTURA

Uniti contro la fame

Italia al centro del dibattito internazionale sui temi caldi del cibo e della nutrizione con due degli appuntamenti più attesi: Milano, a maggio, ha ospitato il Seeds&Chips, summit internazionale sulla food innovation, con un ospite d'eccezione, l'ex Presidente Usa Barack Obama, a parlare di cibo, alimentazione consapevole, innovazione tecnologica e politiche alimentari. Argomenti affrontati ad ottobre, a Bergamo, nel G7 dell'Agricoltura, dai Ministri delle maggiori economie mondiali, che hanno dichiarato guerra alla fame nel mondo, puntando a portare fuori dalla denutrizione 500 milioni di persone entro il 2030. Un obiettivo ambizioso, che certo avrà fatto piacere a Papa Francesco, sempre impegnato, in prima linea, sul fronte della lotta alla povertà ed alla fame che colpisce ancora interi Continenti.

Cronaca

I numeri dai "campi"

In tema di dati, nel 2017 fanno sorridere quelli dell'export agroalimentare, che ha superato per la prima volta i 40 miliardi di export, in crescita del 6% sul 2016, con i due terzi delle spedizioni nei Paesi Ue, ed una bilancia commerciale che segna un saldo di -4,5 miliardi di euro. Allo stesso tempo, i campi italiani si riscoprono sempre più green, con 1,79 milioni di ettari bio, e cresce anche il contributo degli immigrati, con 345.000 stranieri provenienti da ben 157 Paesi diversi impiegati in agricoltura.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Il 2017 della ristorazione italiana

Il 2017 è stato un anno impegnativo e denso di novità per il mondo del vino, ma allargando l'orizzonte alle dinamiche della ristorazione e dell'agricoltura, cosa ci lasciano gli ultimi 12 mesi? Innanzitutto, in un viaggio a ritroso con WineNews negli ultimi 365 giorni, una "stella" in meno in cucina, la più lucente dell'alta ristorazione moderna, quella di Gualtiero Marchesi, che se ne è andato proprio alla fine del 2017. Allo stesso tempo, la guida più autorevole del settore, la Michelin, ha certificato l'ottimo stato di salute dell'alta gastronomia italiana, che adesso vanta 9 chef nell'Olimpo dei "tristellati", con Norbert Niederkofler del St.Hubertus Rosa Alpina che va a fare compagnia a La Pergola di Heinz Beck, il Piazza Duomo di Enrico Crippa, l'Enoteca Pinchiorri di Annie Féolde, Dal Pescatore della famiglia Santini, Le Calandre dei fratelli Alajmo, il Reale di Niko Romito (al top secondo la guida ai Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso), il Da Vittorio della famiglia Cerea e l'Osteria Francescana di Massimo Bottura, che, però, scende dal primo al secondo posto della "50 Best Restaurants" al mondo. A proposito di Michelin, per la "Rossa" è stato un anno travagliato: svolte commerciali come l'acquisto del 40% di "The Wine Advocate" e la possibilità di prenotare online i ristoranti hanno fatto storcere il naso a molti, e nel frattempo non si è fermata l'emorragia di stellati "ribelli" che, esasperati dalla corsa alla perfezione, hanno deciso di restituire le stelle. Il caso più eclatante, senza dubbio, la rinuncia ai tre "macarons" di Michel Bras, nonostante il mondo dei ristoranti stellati, nel suo complesso, nella sola Italia fatturi qualcosa come 650 milioni di euro. Chef che, al di là delle stelle, si confermano star del piccolo schermo, con un palinsesto che, da MasterChef a La Prova del Cuoco, porta la cucina nelle case degli italiani con una programmazione sempre più ricca, e volti celebri, da Antonino Cannavacciuolo a Carlo Cracco (ma solo ad Hell's Kitchen), diventati veri e propri fenomeni di marketing, ed altri che, lontani dai riflettori, guadagnano posizioni nella considerazione dei colleghi di tutto il mondo, come Enrico Crippa, alla posizione n. 7 de "Les 100 Chefs".

Focus

Quante sfide per l'agroalimentare

Le sfide maggiori per l'Italia dell'agricoltura e dell'agroalimentare, però, arriveranno dall'Europa. Innanzitutto, la Pac 2020, la misura che rappresenta il 40% del bilancio complessivo dell'Unione Europea, e che dopo l'uscita della Gran Bretagna dalla Ue, subirà dei tagli importanti, che graveranno anche sul Belpaese. Quindi, ci sono i tanti accordi commerciali, stretti o sfumati, con i diversi partner commerciali in giro per il mondo: se i negoziati per il Ttip, il trattato di libero scambio tra Ue e Usa, sono praticamente falliti, con Cina, Messico e Giappone le cose sono andate diversamente, ma con il riconoscimento delle Indicazioni Geografiche sempre tra i nodi più difficili da sciogliere. L'Italia, in questo senso, forte del suo primato in termini di Ige e Do, avrebbe possibilità di crescita enormi dall'apertura di nuovi mercati, che si scontrano però con una dinamica, non solo italiana, tutta figlia del 2017: il protezionismo. Dal grano al riso, passando per il latte, la provenienza delle materie prime, dal 2018 (ma con leggi nate nel 2017, ovviamente), finisce in etichetta, per tutelare le produzioni made in Italy, certo, anche se in tanti campi il Belpaese è ben lontano dall'autosufficienza.



Wine & Food

2017, l'anno orribile di olio, tartufo e miele (e non solo)

Le difficoltà maggiori per il mondo agricolo, tirando le somme del 2017, sono gioco forza le stesse incontrate dalla viticoltura, dovute essenzialmente al caldo torrido dell'estate: se l'olivicoltura ha fatto i conti con un calo produttivo di olio d'oliva sul 2016 meno drastico del previsto, il miele, ai minimi storici, sconta la drammatica moria delle api e la siccità, mentre il tartufo, a fronte di quantità assai risicate, ha raggiunto quotazioni monstre con la sua qualità, dai 4.500 euro al chilo di Alba ai 6.000 euro al chilo delle Crete Senesi. E non è andata meglio a pomodori e mele.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra le tante interviste di WineNews degli ultimi 12 mesi, ci portiamo dietro le parole di Massimo Bottura, "re degli chef italiani", che ha "battezzato" l'unione d'intenti di una

generazione di cuochi rivoluzionaria. "Siamo la cucina italiana contemporanea, filtri attraverso il nostro pensiero la tradizione del Belpaese".

