



La News



"Tutti in Cina con me!"

Il Brunello di Montalcino è una delle "divinità" del pantheon del vino mondiale, e James Suckling si candida ad essere il suo "profeta" in Asia. Invitando i produttori a puntare, con lui, sui mercati di Cina e dintorni, come fatto, in passato, sugli Usa. Ecco, in estrema sintesi, il messaggio lanciato dal critico, ex firma di "Wine Spectator", oggi "battitore libero" soprattutto in Oriente, e fresco "cittadino onorario" di Montalcino. Dove di fatto, si è proposto come "Marco Polo" del vino: "è stata una mia intuizione farvi conoscere in Usa, ora tocca alla Cina. Dove oggi il vino italiano vale solo il 6% del mercato di importazione, ma sono convinto che, in 5 anni, arriveremo al 20%" (<https://goo.gl/cdAFi1>) ...



Montalcino, allarme furti

Il mercato dei fine wine continua a volare, e le grandi bottiglie, al pari di gioielli ed auto di lusso, finiscono sempre più spesso nel mirino della criminalità. È di ieri la notizia dell'ultimo furto di Brunello a Montalcino, subito da Col d'Orcia (mille bottiglie tra Brunello e Riserva Poggio al Vento), che segue il blitz nella cantina di Cupano (che i Carabinieri di Montalcino hanno in parte recuperato). La matrice potrebbe essere la stessa, con ogni probabilità si tratta di furti su commissione, ed ora c'è preoccupazione. Anche perché, le aziende di Montalcino, una vera e propria oasi di serenità, raramente hanno sistemi di sicurezza all'altezza dei tesori che custodiscono. Un limite al quale il Comune è pronto a rimediare con qualcosa come 110 telecamere sul territorio: una misura da Grande Fratello, forse eccessiva.

Cronaca

Niente insetti, per ora

Chi voleva sgranocchiarsi qualche cavalletta per pranzo, dovrà attendere. L'Italia infatti non ha ammesso "alcuna commercializzazione di insetti" e derivati, autorizzazione che, dal 1 gennaio 2018, secondo il Regolamento Ue 2015/2283, spetta solamente alla Commissione Europea. Lo ha comunicato con una nota il Ministero della Salute, per fare chiarezza sui dubbi sorti sulla possibilità di usare gli insetti ed il cosiddetto "novel food" nelle cucine italiane, tra le novità più discusse del nuovo anno.



Primo Piano

Qualivita-Ismea: Dop-Igp, in 10 anni valore a +70%

La scommessa dell'Italia di puntare sulla qualità delle sue produzioni agroalimentari, legate all'origine dei territorio, sembra vinta: le 818 Dop e Igp di cibo e vino del Belpaese, in 10 anni, sono cresciute del 40% come numero (dalle 584 del 2006), ma soprattutto in valore alla produzione, aumentato del 70% (a 14,8 miliardi nel 2016), e del 143% nelle esportazioni (8,4 miliardi di euro). È la sintesi del Rapporto Ismea-Qualivita 2017, presentato oggi a Roma, che ancora una volta testimonia la vitalità economica di un settore "che non conosce la crisi", come rilevato dal direttore generale Ismea, Raffaele Borriello. "Una crescita che riguarda quasi tutti i territori d'Italia - rileva Mauro Rosati, direttore generale Fondazione Qualivita - ma che appare particolarmente significativa nei distretti nei quali i Consorzi sono riusciti a rappresentare un ruolo guida in percorsi di sviluppo coerenti che hanno portato, per esempio, al ribaltamento del rapporto tra sistema Dop-Igp e industria alimentare che oggi mostra un interesse forte verso un settore sempre più strategico". I numeri dicono "che abbiamo fatto un buon lavoro di squadra - ha detto il Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina - è stato fatto un salto di qualità strutturale, considerando le nostre eccellenze la frontiera più avanzata nei confronti del mondo". A livello di territorio, Parma è sempre più leader nell'agroalimentare, e spinge l'Emilia Romagna in vetta alle Regioni top nel food (43 Dop e Igp e un valore alla produzione di 2,7 miliardi di euro), mentre Verona traina il vitivinicolo con Treviso ed il "Sistema Prosecco", con un Veneto che domina la classifica regionale del vino, con 53 Dop e Igp e un valore di 1,2 miliardi di euro. Il settore food a denominazione, che nel 2016 contava 83.695 operatori (+5% sul 2015), vale 6,6 miliardi di euro alla produzione e 13,6 miliardi al consumo, grazie a 295 prodotti Dop e Igp, con una crescita del +3% sul 2015 e l'export che continua a crescere (+4,4%). Il comparto vino a denominazione - 523 Dop e Igp che mettono insieme oltre 3 miliardi di bottiglie - vale 8,2 miliardi di euro alla produzione con una crescita del +7,8% e sfiora i 5 miliardi di valore all'export (approfondimento su <https://goo.gl/vnTVbe>).

Focus

Italiani e turismo enogastronomico

Italiani in viaggio? Oggi, uno su tre lo fa per la passione del cibo o del vino. Secondo il 30%, l'enogastronomia non è un elemento "accessorio", ma una componente che influenza (anzi, spesso determina) la scelta della meta. A dirlo il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano, condotto dall'Università degli Studi di Bergamo con la World Food Travel Association e presentato a Milano, al Touring Club Italiano. Da cui emerge che il 63% dei turisti italiani, quando sceglie la meta del viaggio, ritiene importante la presenza di un'offerta enogastronomica o di esperienze tematiche. Le esperienze food più popolari, dopo il mangiare piatti tipici in un ristorante locale (indicata dal 73% dei turisti), sono visitare un mercato con prodotti del territorio (70%) e comprare cibo da un food truck (59%). Ma esistono altri "interessi", all'interno del food and beverage, che non sono soddisfatti, gap fra le esperienze desiderate e quelle a disposizione: tra questi, gli italiani indicano andare alla scoperta di cibo con un esperto enogastronomico (40%) e partecipare a un viaggio enogastronomico di più giorni organizzato da un'agenzia di viaggio o da un tour operator (36%).



Wine & Food

"Best Countries 2018", Italia n. 1 per il cibo (voto 10)

Al n. 15 nel ranking complessivo su 80 Paesi, l'Italia è al n. 1 al mondo nell'"Heritage", categoria che comprende, tra le altre cose, la qualità e la storicità del cibo: è il verdetto di "Best Countries 2018", rapporto stilato dalla U.S News & World Report, (<https://goo.gl/hNS5sj>), presentato a Davos. "Le sue cucine regionali ispirano gli chef di tutto il mondo", spiegano i redattori dello studio. "L'Italia - sottolinea la Coldiretti - è prima per patrimonio culturale grazie al massimo dei voti ottenuti nell'aspetto della tradizione gastronomica (10) davanti a Spagna (9,7), Messico (8,6) e Grecia (9,4)".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Diversificazione dell'offerta (per format e target di prezzo), progetti che integrano formazione e business, partnership con investitori per crescere all'estero, il vino: pensieri e

parole di Niko Romito, chef trstellato con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro, che ha aperto il suo nuovo "Spazio" a Roma, guardando al mondo.

