

La News



L'icona di Lavazza, Carmencita

Lavazza acquista "Onda", catena bulgara di coffee shop

In Italia se dici caffè, dici Lavazza. Da oggi anche in Bulgaria caffè è sinonimo di Lavazza, grazie all'acquisizione della più grande catena di caffetterie del Paese balcanico, la "Onda Coffee Braek AD". Si consolida, così, la leadership del "brand coffee" italiano in Bulgaria, dove già incontrava il favore del 69% dei consumatori. Per Lavazza si tratta di un ulteriore accrescimento del proprio coffee shop business, che conta più di 350 punti vendita nel mondo, e che con la sua rete di distributori raggiunge oltre 90 Paesi, dall'Islanda alle Americhe fino all'Australia.



SMS

Altro che divieti!

Quando si cammina guardando la luna, si rischia di cadere perché non vediamo dove mettiamo i piedi. E così, ogni tanto, fa bene che qualcuno faccia tornare lo sguardo alla nuda terra. Come ha fatto Alberto Capatti, rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nel focus di Contadi Castaldi. Capatti ha ricordato come la legge che tutela le nostre tradizioni, ovvero i prodotti Dop e Igp, richieda una ventina di anni di storia ad un prodotto per essere considerato "tradizione". Una tradizione, dunque, che può essere giovane, e sicuramente frutto di qualche innovazione, magari da mondi lontani, come spesso è successo in cucina. E allora tuteliamola, ma aperti al cambiamento. Altro che "divieti" all'anas o al kebab! Il mondo cambia, e chi si ferma è perduto. Basta cambiare con intelligenza.

Cronaca

Arriva il primo Rapporto sulle abitudini alimentari in Italia

Cosa mangiano e cosa pensano sul cibo gli italiani? Com'è cambiato lo stile alimentare in Italia? Le risposte nel Rapporto sulle abitudini di acquisto e di consumo dei prodotti alimentari degli italiani di Censis/Coldiretti, che sarà presentato il 19 maggio a Roma, dal presidente Censis Giuseppe De Rita, dal presidente Coldiretti Sergio Marini, dal nutrizionista Giorgio Calabrese e dal gastronomo Paolo Massobrio.



Primo Piano

Versatilità, la "chiave" della cucina di domani

L'unica certezza è che di certezze ce ne sono poche, e che, anche nella ristorazione italiana, molto è destinato a cambiare. Ma, se negli ultimi 20 anni, la parola guida è stata "territorio", che ha segnato la cucina, la ristorazione e anche la comunicazione, quella del futuro può essere "versatilità". Un termine vago, a cui si è iniziato a dare un contenuto delineato nel focus "La versatilità: difficile a farsi", di scena nella cantina franciacortina di Terra Moretti, Contadi Castaldi, da un'idea di Giacomo Mojoli (Politecnico di Milano). "Dobbiamo guardare con occhi diversi quello che già abbiamo", ha spiegato Mojoli, che ha chiamato a raccolta 50 delle più prestigiose osterie del Belpaese e autorevoli personaggi del wine & food italiano. Per Oscar Farinetti, patron di Eataly, versatilità vuol dire pensare locali "per tutti, dove non ci sia il "vietato a" implicito per qualche categoria, di reddito, sociale o etnica che sia". Ma anche puntare sulla trasparenza, perché "nei prossimi anni il cliente sarà più attento all'aspetto materiale che immateriale". Ovvero al rispetto della materia prima, come testimonia il successo di due pugliesi, Pietro Zito e Peppe Zullo, che curano due orti per i loro ristoranti (Antichi Sapori di Andria e Piano Paradiso a Orsara), e quando i clienti percepiscono cosa c'è dietro la materia prima, il lavoro che la porta in tavola, "impazziscono anche per una semplice frittata con erbe spontanee". Semplicità, dunque, ma perché non diventi banalità serve studio e conoscenza. Ovvero cultura, ma anche rispetto della natura, spiega Paola Gho della guida "Osterie d'Italia" di Slow Food, "valorizzando un alimentarsi in maniera pulita e salubre, ma senza integralismi". Integralismi, che nascono la paura del diverso, come spiega Vittorio Castellani, alias Chef Kumalè: "nelle nostre cucine stanno entrando tanti stranieri, bisogna capire come trasmettergli i nostri saperi perché non vadano persi, e perché si innovino con contaminazioni intelligenti. Anche perché si corre il rischio di un'alleanza perversa tra gli xenofobi e gli ortodossi del made in Italy, per barricarsi dietro la tipicità e un'identità che, però, è profondamente "mutante". La storia dell'alimentazione è frutto di incontro e di scambio, è un fenomeno inarrestabile".

Focus

Vino: l'Euro debole aiuta l'export in Usa

Non è un momento facile per l'euro, che continua la sua discesa sul dollaro, ma c'è chi è pronto a trarre vantaggi da questa debolezza: sono le cantine che esportano negli Stati Uniti, che grazie al cambio favorevole (oggi un euro vale 1,23 dollari) dovrebbero essere facilitate nella penetrazione del mercato a stelle & strisce, sulla via per diventare il più importante del mondo. Una via di fuga quasi obbligata per i produttori italiani, visto che i consumi interni continuano a calare - dai 37 milioni di ettolitri di fine anni '80 siamo scesi a meno di 25 milioni di ettolitri, pari al 30% in meno. "Non c'è dubbio che l'attuale cambio offra maggiori opportunità per chi esporta negli Usa - dice Fausto Peratoner, direttore della La Vis, una delle più importanti cooperative trentine - negli ultimi due anni abbiamo sofferto molto per il super-euro, tanto che era consuetudine accordarci con i distributori e gli importatori per "supportare" in qualche modo lo svantaggio. Oggi queste marginalità possono invece essere recuperate e destinate ad attività di promozione. Ovviamente dobbiamo mantenere aspettative realistiche: godere di un cambio favorevole non significa vedere schizzare alle stelle il nostro export".



Wine & Food

Le colline del Prosecco candidate a Patrimonio dell'Umanità

Il Ministro dell'Agricoltura Giancarlo Galan ha trasmesso all'Unesco la richiesta di inserire "Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" nella lista propositiva dei siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Al Ministro l'appoggio delle Città del Vino per "un'iniziativa fondamentale per la tutela e valorizzazione dei territori vitivinicoli italiani, anche perché sarebbe il primo paesaggio vitato italiano tutelato dall'Unesco, come in Francia, Portogallo, Ungheria e Svizzera". E, grazie alla passione per il Prosecco, secondo la Coldiretti, l'export degli spumanti italiani segna già un +23% da record nel 2010.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La creatività ha sempre avuto terreno fertile con le etichette del vino. Ma perché non renderle anche funzionali? Ci ha pensato un gruppo di designer che hanno creato

etichette termiche, salva goccia, per non vedenti ... Ecco la mostra curata da Cecilia Fabiani, con il contributo di 20 designer internazionali ma tutti ispirati ai vini d'Italia ...

