

La News



Per un brindisi in riva al mare

Metti la passione per il vino e il mare, e la ricerca della qualità e dell'eccellenza con il blasone di Tasca d'Almerita: la sintesi è nel "Capofaro Malvasia & Resort" (foto) della storica famiglia siciliana, che riapre i battenti a Salina per il 2010 con una gustosa novità. Dietro ai fornelli del ristorante della struttura, a conferma che la grande ristorazione si fa sempre più largo nelle strutture turistiche di alto livello, ci sarà lo chef Riccardo di Giacinto, già stellato Michelin e con collaborazioni importanti, tra cui anche Ferran Adrià. E per i cultori di bacco non solo le etichette di Tasca d'Almerita, ma anche una carta settimanale con le etichette italiane di nicchia e di eccellenza.



SMS

Gianni Rodari insegna ...

Scrivete il grande Rodari: "c'era una volta un uomo che andava per terra e per mare, in cerca di un Paese Senza Errori. Cammina e cammina ... ne vedeva di tutti i colori, di lunghi, di larghi, di freddi, di caldi, di così così: e se trovava un errore là ne trovava due qui. Scoperto l'errore, ripigliava il fagotto e ripartiva in quattro e quattro otto. C'erano paesi senza acqua, paesi senza vino, paesi senza paesi, perfino, ma il Paese Senza Errori dove stava, dove stava? Voi direte: era un brav'uomo. Uno che cercava una bella cosa. Scusate, però, non era meglio se si fermava in un posto qualunque, e di tutti quegli errori ne correggeva un po'?" Anche nel vino, probabilmente, paesi senza errori non esistono. Ma invece che fuggire, o gridare alla rivoluzione, è l'ora di analizzarli seriamente, e correggerli un po' alla volta.

Cronaca

"Salumiamo in the City"

"Salumiamo", la kermesse dell'Istituto per la valorizzazione dei salumi italiani, varca la Manica e sbarca a Londra, dove dal 14 giugno al 2 luglio in 6 locali selezionati tra i più trendy della "City" (1 Lombard Street, The Living Room, Mews of Mayfair, Dover Street Bar, Raoul's, The Antologist), si potrà degustare il meglio della salumeria italiana Dop e Igp. Dopo Francia, Germania e Belgio, dunque, è la volta dell'Inghilterra che, con 111 milioni di euro di export nel 2009, è il terzo mercato per l'Italia.



Primo Piano

"Cantine Aperte" sì... ma dove? Ecco alcune mete da non perdere per scoprire l'enologia italiana

È tempo di "Cantine Aperte", di scena il 30 maggio in tutta Italia. Ma come districarsi tra le quasi mille proposte su tutto il territorio nazionale? Eccovi una prima "top selection" delle cantine che ci hanno inviato le loro proposte. Partiamo dal Piemonte, dove vi segnaliamo la Marchesi di Barolo, a Barolo (Cuneo), uno dei più significativi esempi di enoturismo in Italia. Passando per il Trentino, tappa alla Cantine Ferrari di Trento, dove va in scena il "sabrage", l'apertura dello spumante con il colpo di sciabola. In Veneto, da non perdere, la Zenato Tenuta Santa Cristina a Peschiera del Garda (Verona), dove saranno protagonisti i Lugana e i Valpolicella, in un viaggio attraverso i cinque sensi. Immacabile la visita a Contadi Castaldi di Adro (Brescia), in Franciacorta, per assaporare il famoso Satèn del gruppo Moretti; la tappa in Friuli non può prescindere dal Collio, con Venica & Venica a Dolegna del Collio (Gorizia). In Toscana, a Castello Banfi, a Montalcino (Siena), da non perdere il Museo del vetro e della bottiglia; a Montepulciano il Vino Nobile incontra l'arte dei Macchiaioli nel Museo Civico. Chi dice Umbria dice Caprai, e dunque fate una sosta a Montefalco (Perugia), dove potrete approfondire i vari approcci alla degustazione con le iniziative "Tour e aperitivo in cantina", "In vigna con l'agronomo", "Flying tasting" e "Sense of wine". Passate nelle Marche, e fermatevi nella cantina Umani Ronchi a Osimo (Ancona) per provare il Verdicchio o il Rosso del Conero. Se sbarcate poi in Sicilia, non perdetevi Planeta a Menfi (Agrigento) e Donnafugata a Marsala (Trapani): qui, oltre a gustare vini come il Lighea Zibibbo in purezza o il Passito di Pantelleria Ben Ryé, scoprirete alcuni "segreti" in tema di abbinamento: il Cheese, Music & Wine. Si tratta di un laboratorio multi-sensoriale di formaggi siciliani, vino e musica, "assaporati" attraverso una speciale degustazione guidata. Info: www.movimentoturismovino.it.

Focus

L'enoturismo si studia alla Bocconi

Nonostante i difficilissimi scenari economici, l'enoturismo è uno dei pochi asset economici che continua a crescere: nel 2009, 6 milioni di enoappassionati in giro per l'Italia, per un volume di affari che vale 3 miliardi di euro (+20% sul 2008 - dati Città del Vino/Censis Servizi). Ma per cogliere appieno le opportunità di questo comparto, e continuare a fare dell'Italia uno dei Paesi più competitivi in materia, è importante costruirsi una formazione professionale e approfondita. Un'occasione di prestigio arriva niente meno che dalla Bocconi che, dal 9 all'11 giugno, organizza il corso "Il turismo enogastronomico: strategie e strumenti di promozione", coordinato dalla professoressa Magda Antonioli, "inventrice" e tra le massime esperte di enoturismo, e direttore del Master in Economia del Turismo del prestigioso ateneo milanese. Una full immersion nei tanti aspetti dell'enoturismo, dai territori alle produzioni vinicole e alimentari di eccellenza, ma anche i cambiamenti della domanda, i processi di comunicazione, le tecnologie informatiche, l'accoglienza in cantine e strutture ricettive e il confronto di casi di successo italiani e internazionali. Info: www.sdbocconi.it/turismo



Cronaca

Wine & Food

Foster's alla conquista della East Cost Usa nel segno di Bacco

C'è chi prova a crescere in tempi di crisi: il colosso del beverage australiano Foster's ha siglato in Usa accordi di lungo termine per la distribuzione esclusiva del suo portafoglio vini, quasi esclusivamente di cantine americane e australiane, in tre stati della East Cost, che sono tra i mercati più grandi del nettare di Bacco negli States: New York, Maryland e Washington DC. È il primo passo della strategia di mercato di Foster's, che ha scelto come partner "The Charmer Sunbelt Group", importante gruppo di compagnie private che nella distribuzione di vini e spiriti vede impiegate 7.000 persone.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il momento economico è difficile, ma l'enoturismo continua a crescere ed a far breccia tra i cultori di Bacco. I segreti del successo delle vacanze all'insegna del gusto italiano nelle

parole di Magda Antonioli, tra le massime esperte di enoturismo e direttore del Master in Economia del Turismo della Bocconi School of Management di Milano.

