

La News



L'Italia al "Mundial" dei fornelli

Non solo l'Italia del calcio è a caccia del Campionato del Mondo: anche quella della cucina punta a un posto per la finale del "Bocuse d'Or" di Lione, il "Mundial" dei fornelli. A rappresentare il Belpaese alle selezioni europee, di scena a Ginevra, in Svizzera, il 7 giugno, sarà lo chef Alberto Zanoletti della Locanda Armonia di Trescore Balneario di Bergamo. Per sfidare gli altri 18 concorrenti di tutta Europa, dalla Francia alla Spagna, dalla Germania all'Islanda, dall'Olanda a Malta, con Zanoletti ci saranno Andrea Toppi del Marchesino di Milano, Francesco Baldissarutti del ristorante Perbellini di Isola Rizza e Giancarlo Perbellini, che ha seguito gli allenamenti della squadra nazionale.



Condivisione

Dalla condivisione e dal confronto tra esperienze diverse passa la crescita e il miglioramento. Un principio che vale per ogni cosa, e il mondo del vino non fa eccezione. Soprattutto quando si parla di enoturismo, un fenomeno tutto sommato giovane per i "vecchi" Paesi del vino, come sono Italia, Francia e Spagna, in cui il turismo di Bacco ha iniziato a darsi una vera e propria struttura da appena 2-3 decenni. Ben vengano, allora, momenti come il Forum delle Città del Vino, in cui si confrontano esperienze di Paesi diversi, di imprese diverse, di prodotti diversi, dai cui successi o errori tutti possono imparare qualcosa e trarre beneficio per migliorare. Nell'interesse di tutti.

Federico Pizzinelli

Cronaca

Italiani pigri a tavola: +8,6% per le imprese del "pronto"

Italiani sempre più pigri in cucina, con le imprese che producono piatti pronti, precotti e "take away" che crescono dell'8,6% nel 2010, superando le 27.000 attività. Numeri in netta controtendenza in un periodo che vede molte imprese in difficoltà, in diversi settori. Le aziende che si occupano del business del "cibo pronto" rappresentano ormai il 31,4% di quelle dell'intero comparto alimentare. Lo dice un'indagine della Camera di Commercio di Milano.

Santa Margherita
 Esploratori del Gusto

SCOPRI LA V EDIZIONE
 PREMIO ENO-LETTERARIO

Primo Piano

Città del Vino/Censis: ecco i 10 punti di forza del turismo di Bacco nel Belpaese

Prima di tutto la qualità del vino. Poi bisogna investire sull'ambiente e sul paesaggio, sulle attrazioni turistico-culturali e sui beni storici e archeologici, senza dimenticare di caratterizzare fortemente l'identità del territorio. Ecco alcuni dei 10 punti di forza del turismo enogastronomico del Belpaese, secondo i comuni ad "alta vocazione vitivinicola". Emerge dall'indagine "Il puzzle dell'offerta: le spinte locali dei territori e i rischi della promozione di campanile" di Città del Vino e Censis Servizi nel "Forum sul turismo enogastronomico", di scena ad Alberese (Grosseto), con la Regione Toscana. Il primo punto è la qualità del vino (per il 76% dei comuni), il secondo la qualità ambientale e paesaggistica (48,8%), il terzo le attrazioni turistico-culturali, storiche e archeologiche (28,1%). Poi vengono la forte caratterizzazione identitaria dei luoghi, la possibilità di costruire itinerari turistici differenziati, la tradizione e l'innovazione dell'accoglienza del Belpaese, i collegamenti con le reti nazionali e internazionali, la notorietà planetaria dei luoghi, la varietà della ristorazione e quella dei vini. Ma per migliorare servono proposte concrete, che le Città del Vino lanciano proprio dal Forum, soprattutto per migliorare l'efficacia di strumenti fondamentali, ma non ancora al massimo delle loro potenzialità, come le 154 Strade del Vino: dalla creazione di una regia nazionale alla garanzia di standard di qualità condivisi; dall'aggiornamento e formazione delle figure professionali alla riforma e al rifinanziamento della legge sulle Strade del Vino. "Una carta di proposte operative - spiega il presidente di Città del Vino, Giampaolo Pioli - è ciò che proponiamo di elaborare, per sottoporla alle istituzioni, al Ministro del Turismo Michela Brambilla, ai ministeri competenti e alle Regioni. La frammentazione non aiuta, e la mancanza di una politica nazionale sul turismo enogastronomico è evidente. Noi chiederemo proprio quegli indirizzi comuni assenti e, soprattutto, sostegni anche finanziari che non ci sono più".

Focus

Parola ad Ezio Rivella, presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino

Ecco a WineNews le prime parole da presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino di Ezio Rivella, che, con il nuovo cda e i tre vicepresidenti Donatella Cinelli Colombini, Marco Cortonesi e Giancarlo Pacenti, ha già individuato le priorità. "Bisogna accreditare il Consorzio come interlocutore affidabile per tutti i produttori, innalzare il livello qualitativo dei vini, che non è solo il rispetto di un disciplinare, ma un lavoro giornaliero e puntiglioso in vigna e in cantina; concentrare domanda e offerta, incanalando le eccedenze nel Consorzio così che possa svolgere il ruolo di una sorta di "calmiere" dei prezzi, oggi in caduta libera; aumentare i controlli sugli standard qualitativi dei vini, con un'adeguata assistenza ai produttori; concludere la trattativa con il Monte dei Paschi di Siena per la fornitura di un ausilio finanziario per i produttori che sono costretti a stoccare i loro vini, in attesa di tempi migliori". Nessun cambiamento di indirizzo, dunque, specie sul versante della composizione ampelografica del disciplinare di produzione del Brunello.



Wine & Food

Il turismo del vino "vola" anche in Francia e Spagna

Non solo in Italia: il turismo del vino vola anche in Francia e Spagna. Da Bordeaux allo Champagne, dall'Alsazia alla Borgogna, 7,5 milioni di enoappassionati visitano ogni anno i grandi territori francesi. Ma a differenza dell'Italia, in cui oltre la metà dei 6 milioni di enoturisti sono stranieri, oltre i 2 turisti di Bacco su 3 sono francesi. E, dalla Rioja al Duero, anche l'enoturismo spagnolo fa segnare trend di crescita positivi: 6 milioni di enoturisti che si muovono sulle 21 Strade del Vino che attraversano le denominazioni del vino spagnolo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino è un filo rosso legato a tutti i ricordi e alle ricorrenze importanti della mia famiglia, dalle nascite ai battesimi ai compleanni ... E oggi il bello del vino italiano è che è

grandioso in ogni Regione e si sposa perfettamente con tante gastronomie diverse". Il pensiero di Alain Elkann, tra i più importanti giornalisti e scrittori italiani.

