

La News



A Castello Banfi il "Premio Speciale" di Ais/Bibenda

"Pionieri e protagonisti dell'ambizioso progetto italiano mirato al mercato internazionale del vino di qualità hanno contribuito al successo del nostro Paese, fino a renderlo il primo assoluto nel mercato Usa. In Italia, le loro sperimentazioni e ricerche, in vigna e cantina, hanno fatto scuola alla nuova enologia nascente. Azienda nata con un sano rapporto con l'ambiente e sviluppata con importanti investimenti nella cultura che hanno prodotto un arricchimento del territorio". Ecco il Premio Speciale "Oscar del Vino" 2010 di Ais-Bibenda, alla Castello Banfi di Montalcino.



SMS

"Le Monde" dixit

"Comprate la terra, non se ne fabbrica più", scriveva Mark Twain più di un secolo fa. E oggi, a dare un perché a queste parole, è "Le Monde". Secondo il quotidiano francese, tanti investitori, soprattutto privati, pazienti e lungimiranti, stanno puntando sulla terra. E non sui terreni già blasonati e redditizi come quelli dello Champagne, per esempio, ma su quelli che oggi sono boschi o foreste. Il motivo è semplice: secondo Agrifrance (Bnp Paribas), la popolazione mondiale aumenterà del 50% in 40, il che vuol dire che ci sarà un maggior bisogno di materie prime alimentari, che porterà a una valorizzazione degli spazi rurali di produzione. E quindi, terreni oggi boschivi e poco costosi, e che beneficiano di forti sgravi fiscali in Francia, tra qualche decade potrebbero trasformarsi in più preziosi terreni produttivi.

Cronaca

Cina, l'alimentare italiano cresce nonostante le barriere

Nonostante le barriere, cresce in Cina il gusto per l'alimentare italiano di eccellenza: export a +32,6% nel 2009, e a +72,9% nei primi tre mesi 2010. Lo dice Federalimentare. E se le cifre sono ancora "basse", 111 milioni di euro, potrebbero crescere enormemente, soprattutto con meno dazi, e i rapporti tra i due Paesi vanno in questa direzione, con l'Italia che importa più cibo che in passato dalla Cina. Tra i prodotti italiani top, "vini, mosti e aceto", con 20,2 milioni di euro.

Santa Margherita
Esploratori del Gusto

SCOPRI LA V EDIZIONE
PREMIO ENO-LETTERARIO

Primo Piano

"Identità golose" va in "trasferta" a Londra ...

Il meglio della cucina italiana e internazionale, con gli chef più famosi del mondo, sono di scena, oggi e domani, a "Identità London", la "trasferta" Oltremarica di "Identità Golose", congresso internazionale di cucina ideato dal giornalista Paolo Marchi. Quanto e come la cucina italiana stia cambiando, valorizzando originalità ed eccellenze, è ciò che il congresso si propone di far toccare con mano a una platea internazionale. Protagonisti gli chef, sul palco per illustrare esecuzioni emblematiche e nuove tecniche. Tutto sarà eseguito e filmato, assaggiato e commentato per il pubblico di giornalisti e professionisti che assisteranno alla preparazione dei piatti, proiettata su maxi schermo. Per l'Italia ci sono alcuni fra i più brillanti artefici dell'evoluzione creativa in atto. Dal resto del mondo personaggi di primo piano, fra i più eclettici e rappresentativi. Oggi di scena Jason Atherton del Maze di Londra (UK), Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense, Ashley Palmer Watt del Fat Duck di Bray (UK), Heinz Beck de La pergola dell'Hotel Hilton di Roma, Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, Daniel Patterson del Coi di San Francisco (USA), Niko Romito del Reale di Rivisondoli e Sat Bains del Sat Bains di Nottingham (UK). Domani sarà invece la volta di Andrea Berton del Trussardi alla Scala di Milano, Alvin Leung del Bo Innovation di Hong Kong (Cina), Davide Scabin del Combal.Zero di Rivoli, Dave Chang del Momofuku di New York (USA), Alexandre Gauthier de La Grenouillere di La-Madelaine-sous-Montreuil (Francia), Wylie Dufresne e Alex Stupak del WD50 di New York (USA), Roberto Cerea del Da Vittorio di Brusaporto. Sul palco, in veste di presentatore, Tom Parker Bowles, figlio della più nota Camilla, stimato food writer con al suo attivo pubblicazioni, trasmissioni radiofoniche e televisive. Da segnalare la partecipazione di Slow Food che, in collaborazione con Buonitalia Spa, presenterà 12 presidi insieme alle regioni Piemonte, Veneto, Sardegna e Puglia, per comunicare al mondo degli chef l'importanza della salvaguardia delle piccole produzioni locali. Info: www.identitalondon.com

Focus

Bibenda-Ais: and the "Oscar" goes to ... Muratori, SanPa, Cecchi, Berlucchi ...

Sono stati assegnati, a Roma, gli "Oscar del Vino" 2010, l'evento ideato da Franco Ricci per Ais-Bibenda (e che sarà trasmesso, su Rai Uno, il 17 luglio, alle ore 23), uno dei più ambiti riconoscimenti del mondo del vino italiano. I premiati? Eccoli: il miglior vino spumante il Franciacorta Brut Satèn 2004 Palazzo Lana - Berlucchi di Borgonato di Corte Franca (Brescia); il miglior vino bianco il Sauvignon Vie 2008 San Patrignano; il miglior vino rosso il Vino Nobile di Montepulciano 2007 della Fattoria del Cerro; il miglior vino emergente il Franciacorta Villa Crespia NumeroZero Riserva Francesco Iacono - Muratori di Adro (Brescia); il miglior rapporto qualità/prezzo Il Ginepreta 2007 di Cirulli (Ficulle, Terni); il miglior produttore è il toscano Cecchi (Castellina in Chianti); il miglior giornalista/scrittore Marcello Masi (Tg2); il miglior ristorante/carta dei vini "Spiritodivino" di Montefalco; il miglior sommelier Simone Semprini - The Ritz (Londra). Il premio speciale 2010 a John e Cristina Mariani (Castello Banfi, Montalcino). "La Targa d'Oro" al piemontese Bruno Ceretto.



Wine & Food

Bacco incontra i giovani il 9 giugno all'Università di Trento

Bacco incontra le nuove generazioni: il 9 giugno all'Università degli Studi di Trento, è di scena il talk show "Vino, identità e relazioni sociali", organizzato da Enoteca Italiana per "Vino e Giovani", in collaborazione con la Camera di Commercio di Trento. A parlare con i ragazzi, tra gli altri, il nutrizionista Carlo Cannella, il sociologo dell'Università di Trento Carlo Buzzi, la coordinatrice del programma "Cultura che nutre" Rosa Bianco Finocchiaro, insieme a Charlie Barnao, dell'Università "Magna Graecia" di Catanzaro e la giornalista del Tg1 Anna Scafuri. Info: www.vinoegiovani.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con la fine dell'anno scolastico per molti ragazzi la domanda è: e ora cosa farò? Per tanti la risposta viene da Bacco: sempre di più gli studenti che scelgono scuole e istituti di

enologia. Una tendenza raccontata a WineNews dai docenti e dai ragazzi dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "Emilio Sereni" di Roma. Il sogno? Essere enologi, cantinieri, vignaioli ...

