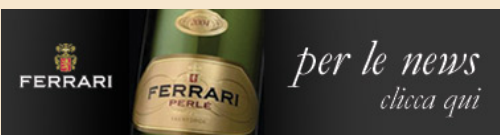


La News



I "Giorni della Piadina"

Farcita di pesce, di squacquerone o di altre specialità romagnole: è la piadina, la "regina di Romagna", celebrata nei "Piadina Days", l'11 e il 12 settembre, nella provincia di Forlì-Cesena. In chioschi, ristoranti, agriturismi e aziende vinicole aderenti al "Wine Food Festival 2010", l'appuntamento con i sapori dell'Emilia Romagna, le "arzdore" (massaie) mostreranno al pubblico come preparare questo "must" locale. Assolutamente da non perdere la realizzazione, a Bertinoro, della piadina da Guinness dei Primati: 4 metri di diametro, per 100 kg di farina e 25 kg di strutto. Per chi non si preoccupa della linea. Info: www.winefoodfestivalromagna.com



Marketing subacqueo ...

Certo che ci vuole anche fortuna, di questi tempi. Come quella che ha avuto lo Champagne, dopo il ritrovamento delle bottiglie ultracentenarie ancora bevibili, "conservate" sul fondo del Mar Baltico. Una notizia che in pochi giorni ha fatto il giro del mondo, facendo veramente tanta, tantissima "pubblicità" gratuita alla blasonata zona francese delle bollicine, che nonostante l'allure universalmente riconosciuta e la qualità dei suoi vini, non è rimasta immune ai colpi della crisi economica. Chissà, magari anche intorno alle coste di Enotria, il Belpaese, giace qualche relitto con qualche vino antico ancora bevibile. Magari il dio del mare Nettuno potrebbe dare una mano anche a quello vino, Bacco, strizzando l'occhio al tricolore ... Prosit!
Federico Pizzinelli

Cronaca

Manovra, sale la protesta

"Se si tira ancora la corda non aspetteremo che si strappi ma la taglieremo noi, e a quel punto il Paese si accorgerà che c'è una forza sociale che è Coldiretti che si è stufata di andare in piazza sempre per la legalità e comincerà a protestare per dare una svolta ad un Paese che si è un po' addormentato". Così il presidente Sergio Marini, alla manifestazione di Bari contro la Finanziaria. E intanto Confagricoltura tornerà in piazza a Napoli il 26 luglio, la Cia annuncia manifestazioni in settembre.



Primo Piano

Le bollicine italiane continuano a conquistare il cuore degli enoappassionati del mondo

Le bollicine italiane continuano a conquistare il cuore degli enoappassionati del mondo: nella prima metà del 2010 si confermano i dati positivi del trend d'esportazione per gli spumanti del Belpaese, con un aumento del 18% in volume e del 4% in valore assoluto, anche se, con un "portafoglio clienti" di 78 Paesi, l'Italia è ancora lontana dai 190 destinatari dell'export francese. Ma per Giampietro Comolli, fondatore dell'Osservatorio Economico Mercati&Consumi, questo deve rappresentare uno stimolo: "occorre - dice - tenere separata ogni singola denominazione. L'Italia ha una ricchezza di tipologie e territori che nessun altro Paese possiede. Un patrimonio di differenze da salvaguardare. I dati dei mercati dimostrano che c'è spazio enorme per crescere ancora, basta cercare nuovi Paesi consumatori per ridurre il gap di diffusione fra Italia e Francia". Dall'Asti al Prosecco, dalla Franciacorta al Trentodoc, la via da seguire si conferma quella di puntare sulle tipicità locali, dunque, sui terroir, ma anche sulla destagionalizzazione di un vino che incontra sempre di più i gusti e le esigenze degli appassionati: insomma, puntare sulla tendenza già affermata, tanto in Italia quanto in Paesi strategici come gli Usa, dove gli spumanti del Belpaese sono sempre più richiesti per abbinamenti a tutto pasto. La parte del leone, nell'export, la fanno ancora Asti Docg e Prosecco Doc, con oltre il 60% di bottiglie, "ma in crescita sono anche gli spumanti per così dire "generici" - aggiunge Comolli - che occupano oggi un quarto dell'intero mercato d'esportazione". Tuttavia, rileva ancora l'Osservatorio Economico Mercati&Consumi, la differenza così marcata tra volumi esportati e valore è indice di un calo dei prezzi all'origine che si ripercuote sul valore al consumo nei mercati mondiali: ad oggi, ad un prezzo medio all'origine di 3,40 euro per bottiglia, fa riscontro un valore medio al consumo di 6,80 euro, vale a dire un calo del 5% sul 2009.

Focus

Vino e crisi in Francia: a Bordeaux "tagliano" gli chateaux "cheap", in Borgogna due nuove Appellation per vendere i vini low-cost

E la Francia enoica si spacca in due. A Bordeaux parte un piano per ridurre drasticamente il numero degli chateaux che producono a basso costo "Bordeaux base" (1,1 milioni di ettolitri, venduti a due euro in Francia). Sostegni finanziari e altri contributi per incentivare l'estirpazione o il "ritiro" dei vignaioli più scadenti, mentre, allo stesso tempo, la produzione di vino nelle aree più redditizie di Bordeaux sarà aumentata. In Borgogna, invece, è salutata con deciso ottimismo dai vigneron della zona l'approvazione da parte dell'Inao (Institut National des Appellations d'Origine) di due nuove Appellation, "Côteaux Bourguignons", che si posiziona appena sotto alla Aoc Bourgogne, e "Côteaux Bourguignons", che si pone tra le denominazioni della Côtes de Nuit e della Côtes de Beaune, per dare un maggiore impulso alle vendite dei vini low-cost della zona. Una diversità strategica che sembra segnare pesantemente le decisioni dei produttori transalpini, anch'essi provati da una crisi senza precedenti.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

"Mozzarella blu", scoperti due nuovi casi in Piemonte

Dopo quelle in arrivo dalla Germania, due casi di mozzarella blu prodotta in Italia sono stati scoperti in un supermercato di Rivoli, in provincia di Torino. Per il quotidiano "La Stampa", che ha diffuso la notizia, le mozzarelle sarebbero dell'azienda bolognese Granarolo. La causa ipotizzata è un passaggio di derivati dall'estero. Ma Granarolo respinge le accuse: "se sulla confezione è riportata la dicitura "solo latte fresco italiano", significa che la materia prima è esclusivamente italiana", ha ribadito, aggiungendo di "restare a disposizione delle Autorità per ogni accertamento si rendesse necessario".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Le leggi su alcol e guida? Colpiscono chi già beve con moderazione, persone che si fanno carico di un peso morale superiore a quanto chiede la legge, e hanno paura di

bere anche solo un bicchiere di vino. Chi vuole sballare con l'alcol, invece, non lo ferma nessuno". Così Lucio Mastroberardino, presidente Unione Italiana Vini.

