

La News



Ferragosto: è d'obbligo il picnic

È uno di quei riti piacevoli a cui gli italiani non rinunciano: il picnic di Ferragosto ci tenta ogni anno con il richiamo di succulenti barbecue, mega-porzioni di pasta o riso freddo che spesso vengono condivisi con i vicini - un ottimo modo per fare nuove amicizie - sieste sotto l'ombrellone o nei prati di montagna, interminabili partite di calcio che coinvolgono grandi e bambini. Una giornata da trascorrere rigorosamente all'aperto con la famiglia e gli amici, rispolverando ricette semplici e collaudate. Ma nessuno vieta di mettere nel cestino tovaglia di lino, fois gras e calici, per un Ferragosto all'insegna della raffinatezza (nella foto, un'opera del pittore Fernando Botero).



E la pasta va

Sarà che è il piatto principe della dieta italiana, simbolo indiscusso del Belpaese all'estero, o solo che nei suoi mille formati e condimenti possibili, è proprio buona. Fatto sta che la pasta va, almeno quella dei grandi marchi. A testimoniare due delle griffe più famose del made in Italy. Se in piena crisi 2009, infatti, il gruppo di Giovanni Rana aveva visto aumentare il fatturato del 12%, oggi, che la ripresa torna ad essere messa in discussione, arrivano i dati positivi sul bilancio di De Cecco, che fa segnare, nel primo semestre 2010, un +8,71% del fatturato sul 2009, con un +15,5% nei volumi di vendita. E se, in generale c'è un calo nei consumi del 4,5% nel Belpaese, i segni positivi di marchi che garantiscono affidabilità e prodotti di buon livello, raccontano anche di un consumatore che cerca sempre di più la qualità! Buon appetito!

Cronaca

Come eravamo: "A Tavola sulla spiaggia", in Versilia

Quando nelle spiagge non esistevano bar e ristoranti le famiglie portavano da casa il pranzo e le nonne, le zie e le mamme erano le regine dei fornelli. Il concorso "A tavola sulla spiaggia", a Forte dei Marmi il 24 e 25 agosto, nasce per riscoprire la cucina di casa. Ideata da Gianni Mercatali, la gara sarà di scena nello stabilimento balneare Roma di Levante. Giuria di ristoratori stellati, produttori di vino e giornalisti. Info: www.atavolasullaspaggia.it



Primo Piano

Vendemmia 2010: mercato delle uve e produttori di materia prima in crisi. La crescita delle vendite all'estero non ha effetti sulla filiera

Mercato delle uve in crisi, perché l'offerta supera la domanda. I produttori di sola materia prima a rischio, con l'eccezione dei soci delle cooperative. Le buone performance nelle vendite di vino italiano, specialmente sulle piazze estere, non sono riuscite a riverberarsi positivamente sul resto della filiera. Emerge da un'indagine di WineNews, a pochi giorni dall'inizio della vendemmia 2010. Le criticità emerse nella campagna 2009, complice una crisi strutturale di dimensioni mai viste, non sono state recepite in modo costruttivo e i provvedimenti per arginarle sono rimasti più intenzioni che fatti, al di là di qualche timido intervento (per esempio, quelli effettuati da molti dei Consorzi di tutela più importanti d'Italia per ridurre le rese). Si riparte, quindi, da prezzi decisamente bassi della materia prima (anche nell'ordine di 0,20/0,30 euro al kg), non remunerativi e che appaiono, però, non ulteriormente comprimibili. A questo scenario si somma, in generale, un'offerta superiore alla domanda, dove i produttori privati di uve rischiano seriamente di diventare un ricordo del passato. Si salvano da questa spirale i soci delle cantine sociali e, proprio le cooperative, almeno quelle più capaci ed efficienti, si apprestano a ricoprire a pieno il loro ruolo "sociale". Qualcuno, nonostante la poca consistenza, è ricorso agli aiuti dell'Ocm per l'estirpazione, altri a quelli per la "vendemmia verde", un provvedimento che, però, non ha riscontrato il successo sperato. La sensazione più comune è che sia la filiera stessa ad aver smesso di funzionare. Se è vero come è vero che il primo semestre 2010 ha fatto registrare un saldo decisamente buono, specialmente sulle piazze estere, non si riesce a comprendere la pressoché totale assenza di riverbero positivo nel resto della filiera.

Focus

Turismo e buona tavola, coppia vincente dell'estate italiana. Bar e ristoranti la prima voce di spesa sotto il sole di agosto

Mentre l'Italia si ferma per le ferie agostane, è proprio nel mese principe dell'estate che il mondo dell'enogastronomia aumenta i giri al proprio saporito e profumato motore, approfittando del grande flusso vacanziero. E, secondo le stime di Fipe-Confcommercio, dei 32 miliardi di euro spesi complessivamente dai turisti nel quadrimestre giugno-settembre, ben 11 sono concentrati in agosto, con la buona tavola a farla da padrona: bar e ristoranti sono il primo settore di spesa, con colazioni, aperitivi, bibite, gelati, pranzi e cene che fanno girare 8 miliardi di euro, 2,5 in più di quelli spesi per alberghi e altre strutture ricettive. E i sapori tipici e tradizionali non sono valorizzati soltanto dagli italiani: tra i principali motivi di soddisfazione della vacanza in Italia, i turisti stranieri indicano al primo posto, insieme al patrimonio storico-culturale, proprio la ristorazione, che è anche il primo fattore di scelta per chi decide di venire in Italia da ogni parte del mondo.



Wine & Food

Nonni e bambini insieme alla scoperta della vigna

Vecchi e bambini per mano tra le vigne, per condividere le esperienze e i racconti dei più anziani, e i sogni dei più piccoli, alla scoperta del territorio. Ecco l'idea di Feudi di San Gregorio che, in "Incontrarsi in Cantina" (da oggi al 22 agosto a Sorbo Serpico, Avellino), ha dedicato un appuntamento tra i filari di Pietrascilonga, che nonni e nipoti, anziani contadini e giovani "esploratori", hanno vissuto all'insegna della natura e dello stare insieme in campagna, tra aneddoti e racconti dei tempi andati, mille domande dei più giovani e spensieratezza. Anche questa è agri-cultura. Info: www.feudi.it

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come sta il vino italiano nel Paese del Sol Levante? Quali le tipologie e le fasce di prezzo che vanno per la maggiore tra gli enoappassionati del Giappone? E i nettari del Belpaese,

come si abbinano ad una delle cucine più antiche del mondo? Risponde Takeshy Ayashi, consulente di produttori, ristoratori e importatori per il mercato giapponese.

