

La News



Doc Sicilia, se ne parla a Sicilia en Primeur dal 18 al 22 marzo

La Doc Sicilia, vista da molti produttori dell'isola come un'ottima opportunità di promozione e come strumento per riportare l'imbottigliamento e il valore aggiunto che ne deriva nel territorio, sarà al centro del dibattito di Sicilia En Primeur, appuntamento clou con tutte le anime vinicole dell'isola, dal 18 al 22 marzo a Siracusa e Noto, città patrimonio universale dell'Unesco. Secondo alcuni, però, la Doc Sicilia potrebbe causare anche delle difficoltà di mercato a quei produttori che oggi sviluppano la loro attività con il vino non imbottigliato fuori regione.



SMS **Le tavole conviviali inventate a New York???**

La critica gastronomica Fiammetta Fadda (Panorama) l'ha scritto nei mesi passati. Nei giorni scorsi "Il Giornale" ha rilanciato: la moda delle "tavole conviviali", sconosciuti che si trovano a consumare il pasto insieme. E ha persino scritto: "la tendenza è nata a New York; in Italia ha subito preso piede anche grazie a Facebook". Ma come si può? Una novità? No, assolutamente. E bene ha fatto Luca Vissani, figlio di Gianfranco (tanto popolare quanto bravo ai fornelli!), a spiegare che non è un fatto nuovo, nel suo commento nell'articolo. Anche i bambini lo sanno: "nelle taverne romane c'è da sempre, e già tra i frati toscani la colazione si faceva tutti insieme". Il Convivio di Dante non è certo americano!

Cronaca

Sicurezza a tavola fin dall'asilo

Comunicare il gusto di una sana e corretta alimentazione ai più piccoli con incontri fin dall'asilo: è la proposta del presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia Emanuele Scarello al Ministero della Salute, emerso dalla tavola rotonda "Cibi sani e cucina di qualità: le nuove frontiere della ristorazione", promossa dai Jre il 15 marzo a Firenze. Ai lavori ha partecipato anche il Direttore alla Sicurezza Alimentare e alla Nutrizione del Ministero della Salute, Silvio Borrello.



Primo Piano

Il sommelier al supermercato: la grande distribuzione, in cui si vende il 60% del vino, è la nuova frontiera dei professionisti di Bacco

Dagli scaffali dell'enoteca alle corsie di un supermercato, si evolve la figura del sommelier. Nella grande distribuzione si acquista sempre di più vino di qualità, e la scelta di etichette proposta da iper e super è ormai molto ampia ed articolata. Ma tra i freddi "scaffali" della gdo, canale dove ormai viene venduto il 60% del vino, il cliente è abbandonato a se stesso davanti a un impressionante stuolo di bottiglie tra cui poter scegliere. Se il prezzo o il passaparola possono aiutare a fare una prima "scrematura" di etichette, nessuno può sostituire il prezioso supporto di un sommelier nel consigliare l'abbinamento con il cibo appena messo nel carrello, o nell'illustrare caratteristiche, storia e provenienza di questo o quel vino. Proprio del possibile ruolo del "sommelier allo scaffale" si parlerà a Vinitaly, Verona dal 2 al 6 aprile, evento di riferimento dell'enologia italiana. Nel supermercato il sommelier potrebbe rappresentare un indispensabile supporto al consumatore. Di queste figure nella gdo se ne incontrano pochissime, anche se qualche grande catena sta timidamente iniziando ad attrezzarsi per rispondere a una richiesta che proviene dai loro stessi clienti. Negli ultimi anni inoltre sono fioriti miriadi di corsi di sommelierie, anche a Montecitorio su richiesta dei parlamentari, in grado di formare e "sforare" ogni anno nuove leve. Se non tutti possono trovare collocazione in blasonati ristoranti e enoteche, i supermercati potrebbero dunque rappresentare un valido sbocco professionale, favorendo la creazione di nuovo lavoro in un momento di crisi occupazionale, oltre che avvicinare i consumatori al vino di qualità. Del resto il ruolo di un sommelier ha senso se posto laddove si acquista e degusta il vino, e con il cambiamento dei consumi è necessario stare al passo coi tempi.

Focus

Vino italiano, missione: conquistare la Cina

C'era anche il Presidente del Senato Schifani, seconda carica dello Stato, oltre al Ministro Zaia, alla lobby di Sviluppo Cina e ai maggiori produttori di vino italiani, alla cena organizzata dall'Associazione Parlamentare Italia-Hong Kong per parlare del futuro del nettare di Bacco italiano in Cina. L'iniziativa ha preso spunto dal progetto di un protocollo d'intesa tra il Governo italiano e quello di Hong Kong, che dovrebbe essere siglato in maggio, per la visita in Italia del Ministro delle Finanze di Hong Kong, John Tsang. Il protocollo dovrebbe favorire iniziative aggressive in tempi rapidi, per tamponare il predominio francese nel territorio cinese. L'Italia è solo al sesto posto dei fornitori di vino a Hong Kong, con un'irriverente quota del 3%, dietro a Francia, Australia, Regno Unito, Usa e Cile. All'incontro era presente anche la rappresentante del Governo di Hong Kong all'UE, Mary Chow. Prossima tappa della "missione Cina" sarà la costituzione di un tavolo di lavoro coordinato da Sviluppo Cina, con consorzi e produttori di vino, per sviluppare il piano che, con il Ministero per le Politiche Agricole e l'associazione Italia-Hong Kong, promette di recuperare posizioni nella graduatoria cinese.



Wine & Food

"Il Brunello è benzina"! L'ode futurista al grande vino di Marinetti

Mario Verdone, sommo esperto del futurismo, ha confidato che nel 1935 a Siena Marinetti concluse la sua declamazione sul vino nel Concorso di poesia bacchica amorosa e guerriera, alla Mostra nazionale dei Vini Tipici dell'Enoteca Italica (oggi Italiana), con "Il Brunello è benzina". Vinse "Sarabanda di vino", di Lorenzo Viani: "Vino di buona beva./asciutto, abboccato, tondarello,/dolce striscino, pisciancio o cancherone,/passante salacertolo, chivavone,/acciajato/marziale, calibeato". P.S. - "Beviamo/ritmico moto dell'ugola/chiusa-aperta-chiusa/glu glu glu glu". Altre parole futuriste del senese Silvio Gigli.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"C'è una deriva autoritaria e fascista nel controllare tutto, che si ripercuote anche sul cibo: se uno vuole ingrassare deve essere libero di farlo". Parole di Vittorio Sgarbi. Il

vino? "Non produce gli effetti nefasti di altri alcolici o della droga, omologarne la limitazione a quella che si fa per altre cose non ha senso, sono contrario".

