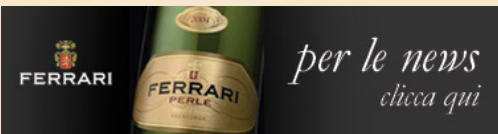


La News



Italia, il gusto presidia i mercati

Presidiare i mercati stranieri non più solo con i prodotti, ma anche con luoghi della distribuzione dedicati al made in Italy nei "centri nevralgici" delle grandi capitali mondiali: una tendenza, che vede come ultima esperienza l'apertura di "Gustavo", il flagship store di Zonin (nella foto il vicepresidente del gruppo, Francesco, intervista su www.winenews.tv) e Principe, che dopo Tokyo, nel 2008, a maggio 2011 approderà anche a New York, a pochi passi da Eatly, il tempio del gusto tricolore di Oscar Farinetti. Il concetto è semplice: creare un luogo tutto dedicato ai migliori salumi italiani e ai vini di uno dei più importanti gruppi vinicoli del Belpaese, dove passano milioni di persone...



*per le news
 clicca qui*

SMS

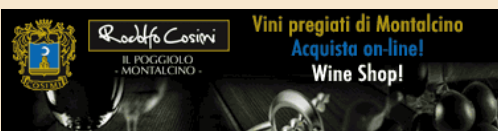
Auguri e buoni propositi

Giorno particolare, oggi, in cui raggiungiamo un bel traguardo: i 500 numeri de "La Prima di WineNews". Siamo stati i primi, in Italia, a fare una newsletter quotidiana sul wine & food. Ma è tempo di festività, e dunque bisogna pensare ad un buon proposito per il 2011. Ecco: basta discussioni sterili, e si passi all'educazione, che non può che partire dalle scuole. Il nostro desiderio per il 2011 è che tutte le scuole d'Italia inizino, in accordo con le imprese del wine & food del territorio, una nuova stagione, in cui si possa scegliere cosa mangiare con consapevolezza e serenità. E un augurio a tutti da Alessandro, Irene, Federico, Emma, Giordano, Loretta, Eleonora, Marco, Franco, Piermichele, Sonia, Gabriella, Antonio, Francesca, Andrea, Leonardo: lo staff di WineNews e i suoi collaboratori.

Cronaca

Giovani, consapevoli e coscienti

Sono sempre più consapevoli i giovani dei rischi che corrono se, dopo aver bevuto, si mettono alla guida. Emerge da un'indagine condotta da GfK Eurisko per la campagna "Divertiti responsabilmente": molti ragazzi scelgono un "designated driver" per tornare a casa dopo una serata al pub o in discoteca, e la maggioranza di loro auspica una maggiore presenza delle forze dell'ordine e più controlli. Insomma, quello dei "giovani incoscienti" sarebbe solo un luogo comune.



Primo Piano

Il Natale d'Italia o i Natali d'Italia? A tavola, la "madre di tutte le feste" ha abiti diversi a seconda della regione, con una "passerella" di piatti tipici

Il Natale ormai è alle porte, e l'occasione è "ghiotta" - è il caso di dirlo - per scoprire quali sono le tradizioni gastronomiche dell'Italia, o forse meglio sarebbe dire "delle Italie". Questo viaggio culinario-natalizio lungo tutta la Penisola, lo ha fatto l'Accademia Italiana della Cucina, nel volume "La cucina delle festività religiose", alla scoperta (o riscoperta) dei piatti "forti" di regioni e territori, tipici delle festività, da sempre momento clou per dispiegare tutto il potenziale enogastronomico italiano. E allora via, si parte per questo viaggio del gusto, tra la "carbonade" valdostana, la finanziaria, i "capunet" o il "vitel tonné" del Piemonte, terra anche di ravioli e agnolotti, capponi e bolliti. Passando per i bolliti di magro, tradizione lombarda, o le anguille delle "zone d'acqua": Ticino, Iseo, Navigli. Immane carni e crauti in Trentino, come lo "Zelten", dolce altoatesino di frutta secca. Magri e bolliti dominano Veneto e Friuli, insieme al pesce, ma anche accanto a portate singolari, come le lumache (i "cornioi"). Pesce e magro, insomma, fino alla mezzanotte di Natale, per rispettare il precetto religioso del digiuno dal cibo più calorico e gustoso: il maiale. E, dopo la mezzanotte, le gole si aprono a trippe e maialini al forno. Il pesce la fa da padrone un po' in tutta Italia, così come i magri, declinati in Emilia nel brodo in cui far "morire" dolcemente i tortellini. Al Sud è un trionfo di molluschi e capitone, ma anche di sughi a base di carni bianche e dolci a base di miele e frutta secca: dal "must" siciliano della pasta con le sarde alle "scarpedde" della Basilicata. E in Sardegna? Qui è tipica la "fregula", a base di semola di grano duro e di immancabile formaggio. Insomma, il Natale ha un denominatore comune, sì, ma con vesti diverse e specifiche da scoprire. E da assaporare.

Focus

Le nostre idee per un Natale ... "gourmand"

Natale, tempo di regali, buoni propositi e buona tavola. Ecco, allora, qualche consiglio di WineNews all'insegna del "bien vivre", sui piatti della tradizione italiana, abbinati ai grandi vini del territorio. Gustate un brasato piemontese? Inaffiatelo con Barolo e Barbaresco, ma se optate per un tartufo bianco di Alba, meglio abbinarci il primo. Se organizzate un cenone "toscano", a base di carne, allora scegliete i vini della terra di Dante: Chianti Classico, Brunello o Bolgheri. I "classici" delle festività sono tortellini in brodo, zamponi, cotechini e bolliti, insomma piatti che profumano di Emilia, perfetti con un Lambrusco, ma anche con un Amaro o con bollicine di Franciacorta o del Trentino. Il Sud è più vocato agli arrostiti e, dunque, sono d'obbligo rossi come il Taurasi o il Montepulciano d'Abruzzo. Ma a Natale è anche tempo di pesce, da abbinare a bianchi: dai friulani ben strutturati, ai profumati altoatesini, passando dai saporiti Greco e Fiano e i bianchi salini della Sicilia. E per il dolce? Un Vin Santo toscano, un Passito di Pantelleria o bollicine, dall'Asti al Prosecco. Ma si può anche brindare in modo "insolito" con spumanti da Nerello Mascalese, Sangiovese di Montalcino o Sagrantino di Montefalco.



Wine & Food

Il mercato dei vini in Usa ha tre colori: bianco, rosso e verde

Qual'è il primo Paese esportatore di vino verso gli Usa? L'Italia, of course, con i 1.635.990 ettolitri spediti negli States nei primi 9 mesi del 2010, per un valore di 775 milioni di dollari, in aumento del 7% sul 2009. La parte del leone l'hanno fatta gli spumanti, sempre più apprezzati dai consumatori a stelle e strisce, ed i vini di fascia medio-bassa: qui torniamo a battere la concorrenza australiana e cilena, per una tendenza, tra i consumatori americani, che veste sempre più tricolore. E lo dice chi è ben informato sui fatti: l'Italian Wine & Food Institute.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Le imprese vinicole hanno bisogno di investire in formazione, per raggiungere un alto tasso di imprenditorialità e managerialità che oggi è una vera e propria necessità".

Ai microfoni di WineNews, i consigli alle imprese del settore vinicolo del professor Aurelio Tommasetti, ordinario di economia aziendale all'Università di Salerno.

