

La News



Il Gambero del dopo Cernilli

La Fondazione Gambero Rosso per lo studio e la promozione del vino e del cibo italiani, senza scopo di lucro e aperta ad associazioni e istituzioni, con esperti internazionali come Michel Bettane e Thierry Dessauve (foto, da sinistra); James Suckling come media partner per eventi italiani e internazionali, soprattutto in Asia; la guida "Vini d'Italia" al trio Sabellico, Guerini e Fabrizio, quella dei Ristoranti a Perrotta e Barra, e la rivista, "con una squadra di grande professionalità, da Carlo Ottaviano, direttore esecutivo, e Laura Mantovano": ecco il "Gambero Rosso" del dopo Cernilli per il presidente Paolo Cuccia. Resta da chiarire la proprietà, che, ci risulta, è nella mani di una fiduciaria di Milano.



SMS La crisi c'è, ma ...

È innegabile, la crisi c'è, e si fa sentire anche nel comparto alimentare, anche se meno che in altri settori. Ma non mancano segnali positivi, che arrivano da imprese ben strutturate, che investono nel prodotto, nel marchio e nell'export. Il nostro sondaggio sulla fine del 2010 e le prospettive del 2011 per il vino, su 50 delle cantine più importanti per dimensioni, storia e immagine del Belpaese, parla di un fatturato complessivo di 1,8 miliardi di euro, in crescita dell'8,5% sul 2009, con l'export a +14%. Ma anche altri hanno fatto benissimo: la De Cecco, leader della pasta, ha chiuso il 2010 con il +13,5% del fatturato (347 milioni di euro), e punta a crescere in Italia e nel mondo. L'Asiago Dop è cresciuto addirittura del 30% nelle esportazioni sul 2009. Segnali certo, ma consistenti e positivi ...

Cronaca

Vissani, tornano le "Primizie"

Da Gaja a Ca' del Bosco, da Caprai a Puiatti, da Fratelli Muratori a Castello di Vicarelo, dal 20 gennaio, ogni giovedì e venerdì, a Baschi, a Casa Vissani tornano le "Primizie 2011": ogni volta una cantina diversa, tra le più importanti d'Italia, con i suoi prodotti "top" e almeno un inedito, in abbinamento ai menu di Gianfranco Vissani. Ogni persona voterà, da 1 a 100, i vini degustati, gli abbinamenti e la piacevolezza della serata, andando così a rappresentare, senza sconti, il mercato. Info: www.casavissani.it



Primo Piano

Il futuro del vino? Passa per nuove varietà di vite resistenti alle malattie. Lo dice uno studio Usa

L'affacciarsi di nuove potenziali malattie per la vite, la minaccia costante di quelle conosciute, come l'oidio o la fillossera, e la necessità di ridurre i trattamenti chimici dettata da esigenze ambientali, da direttive normative e, forse, anche dal marketing. Come sciogliere questo "nodo di Gordio" della viticoltura del futuro? Secondo gli scienziati americani, tutto dipende dallo sviluppo di nuove varietà di uva, da studiare grazie alle conoscenze sul Dna della vite. Lo sostiene uno studio Usa della Cornell University, guidato da Sean Myles, riportato dalla Bbc. Due gli asset su cui si fonda: il primo è che tutte le più diffuse varietà di vite sono della stessa famiglia, quella della Vitis Vinifera, addomesticata 5-6.000 anni fa tra l'Armenia e la Turchia, e, avendo subito incroci tra varietà in maniera "molto limitata", sono più esposte alle malattie; il secondo è che i ricercatori Usa hanno mappato il genoma di più di 1.000 campioni di vite, utili per studiare varietà resistenti alle malattie. Che pesano anche economicamente. Solo in Australia, si parla di oltre 100 milioni di dollari all'anno. E in Europa, che produce il 70% del vino mondiale, c'è anche una proposta della Commissione Ue per eliminare, nel 2013, l'utilizzo di sostanze "non essenziali". Per questo gli scienziati cercano di sviluppare nuove varietà di uva immuni alle infezioni, sia con l'ibridazione con specie resistenti, "lunga e costosa", che con la manipolazione dei geni. E qui entrerebbero in campo mappe genomiche di oltre 1.000 campioni, che collegano dei "markers" a tratti come l'acidità o la resistenza alle malattie. "Conoscendo questi tratti, è possibile trapiantare le piantine, guardare il Dna appena si ottiene il tessuto della prima foglia, e tenere quelle con i profili genetici che ci interessano. Risparmiando molto tempo e denaro", ha detto Myles. E, nonostante resistenze commerciali e culturali in questo senso, il cambio di mentalità, secondo Myles "deve avvenire. Non possiamo continuare ad utilizzare le stesse cultivar per i prossimi mille anni" ...

Focus

Etichetta, l'origine è legge per tutti i cibi

Alla fine il "D-Day" è arrivato: dopo più di due anni (molti di più, per la "battaglia trasparenza in tavola" delle organizzazioni agricole) e un percorso accelerato "bipartisan", la Commissione Agricoltura della Camera ha dato il via libera alla legge "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari", con ripercussioni importanti nel mercato interno ed europeo (sempre che l'Unione Europea, competente in materia, non si opponga). La nuova legge è composta di 7 articoli, con il fulcro nel n. 4 che stabilisce l'obbligo di "riportare nell'etichettatura l'indicazione del luogo di origine o provenienza (anche nella pubblicità, articolo 5) e dell'uso di Ogm in qualunque fase della catena alimentare" per i prodotti alimentari "trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati". Origine in etichetta, dunque, per le carni che non l'avevano (suini, ovini e conigli), latte a lunga conservazione, frutta e verdura trasformate. Rafforzate le sanzioni e la salvaguardia delle produzioni a denominazione (articolo 2), italiane (articolo 3), e della produzione e commercio dei mangimi (articolo 6), con sanzioni amministrative fino a 66.000 euro, "salvo che il fatto costituisca reato".



Wine & Food

2011: Vinexpo di Bordeaux compie 30 anni (dal 19 al 23 giugno)

Louis Roederer, Concha y Toro e Baron Philippe de Rothschild, ma anche le italiane Cecchi e Zonin, e altre grandi realtà vinicole europee e non solo: sono le prime ad aver risposto all'"adunata" di Vinexpo, di scena a Bordeaux dal 19 al 23 giugno, uno degli eventi di riferimento del settore vini e alcolici. Un'edizione, quella del 2011, che celebra i 30 anni di Vinexpo, creato nel 1981, su iniziativa della Camera di Commercio e dell'Industria di Bordeaux. Tra le novità il "Tastings By Vinexpo", con numerosi spazi di degustazione raggruppati in un unico label, per valorizzare tutti gli assaggi. Info: www.vinexpo.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La classifica dei libri più venduti del momento vede ai primissimi posti le raccolte di ricette delle regine dei fornelli della tv, Benedetta Parodi e Antonella Clerici. Ma il settore

enogastronomico, fatto di guide e ricettari, cha peso ha in libreria? Lo abbiamo chiesto al presidente dell'Ali - Associazione Librai Italiani, Paolo Pisanti.

