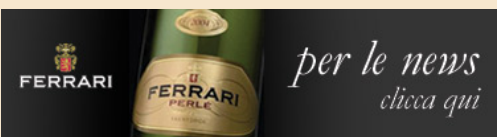


La News



Amarone, un 2010 sotto il segno del successo

Dai 9 milioni di bottiglie del 2009 ai 13 milioni del 2010, con l'export su del 40% e vendite in Italia che crescono del 14%: sono questi i numeri che testimoniano l'exploit dell'Amarone della Valpolicella Docg. Le ragioni del successo? La lotta alla contraffazione, il rigore dei controlli, il blocco dei nuovi impianti per i prossimi 3 anni ed una forte azione promozionale, che oggi vede il via di un'iniziativa congiunta triennale con il Consorzio del Prosecco in Norvegia e Russia, con un budget di contributo pubblico di oltre 300 milioni di euro, per proseguire poi negli Usa e in Brasile.



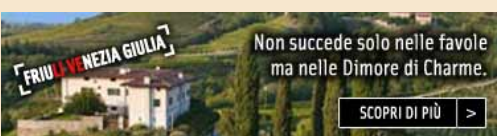
Roba da "gonzi"

È di questi giorni la notizia del sequestro, da parte dei Nas, di 20.000 confezioni delle cosiddette bevande "anti-sbornia". Perché un drink così "mitico" - e non in senso positivo - ha tanto mercato? Forse perché è più facile prendere la scorciatoia che non "allenarsi" per la strada più faticosa, benché più sicura. Forse è più facile credere (noi non lo abbiamo mai fatto) che ci sia un modo rapido per smaltire una "sbronzata", che non imparare a bere in modo responsabile. E, forse, perché a qualcuno dà l'illusione della trasgressione al 100%, completa anche del "farla franca". Ma il "magic drink" altro non è che un blando digestivo naturale, incapace di far assorbire rapidamente l'alcol all'organismo. A pensarci, allora, chi crede alla magia "anti-sbornia" non è molto "figo". È molto "gonzo".

Cronaca

Cina, guerra alle frodi alimentari: 248 arresti nel 2010

Si alza il livello di attenzione in tema di sicurezza alimentare in Cina, dopo anni di scandali, frodi ed adulterazioni di cibi e bevande. Finalmente dal "Celeste Impero" arrivano notizie di condanne, segno che la Cina si sta trasformando da centro mondiale della produzione di falsi a Paese in prima linea nella lotta alla contraffazione: nel 2010 sono stati in 248 a finire nelle patrie galere per frode alimentare.



Primo Piano

Una storia "innaffiata" dal nettare di Bacco: la nostra. Quando il vino alimenta la civiltà

Spesso abbiamo sottolineato come il vino non è una semplice bevanda, ma qualcosa che fa parte delle nostre radici profonde. Di ciò che, senza alcuna retorica, si chiama cultura. Anzi, questa è la sua "funzione" principale, dato che la tavola è da sempre al centro di rituali che investono i campi della spiritualità, dell'etica sociale, insomma, delle relazioni umane. Si pensi ai banchetti per tutti i "riti di passaggio" come le nozze, o - ancora oggi in molti Paesi - i funerali, fino alle celebrazioni delle maggiori festività sull'"altare" della tavola. Pane e vino, d'altronde, sono i pilastri portanti della liturgia cristiana, dove il pane diventa il corpo di Cristo ed il vino il suo sangue, che si dona ai credenti come Gesù lo dona ai discepoli nell'ultima cena. Ma è l'intera Bibbia - come verrà illustrato nella Lectio Romana "Il simbolismo del cibo nella Bibbia", di scena a Roma il 1 febbraio - ad essere piena di riferimenti al vino, come espressione di festa e di allegria: dal Salmo 104, 15 ("allieti il cuore dell'uomo") ad Amos 9, 14 ("verranno giorni in cui dai monti stillerà il vino nuovo e colerà giù dalle colline"), o a Isaia 25, 6 ("preparerà il Signore degli eserciti un banchetto di vini eccellenti, di cibi succulenti, di vini raffinati"). Ecco cos'è il vino nella nostra storia e nella nostra cultura, un elemento-alimento che cementa la vita comune, rappresenta l'armonia e la pace. All'insegna del "bere consapevole", sin da allora. Perché i rischi dell'abuso erano "segnalati" già nelle antiche civiltà: si pensi al passo biblico che recita "il vino è come la vita per gli uomini, purché tu lo beva con misura. Che vita è quella di chi non ha vino? Esso, infatti, fu creato per la gioia degli uomini. Allegria del cuore e gioia dell'anima è il vino bevuto a tempo e a misura. Amarezza dell'anima è il vino bevuto in quantità, con eccitazione e per sfida. L'ubriachezza accresce l'ira dello stupido a sua rovina". Storia di 2.000 anni fa, ma molto, molto attuale. E, allora, riscoprire il valore culturale e, volendo, spirituale del cibo e del vino significa "alimentare" la civiltà.

Focus

La grande cucina? Elementi e creatività

Da ieri, a Milano, di scena il Congresso internazionale di cucina d'autore: "Identità Golose" è luogo (e format) vincente, dove si respira la spinta creativa e l'amore per gli elementi (da portare in cucina) dei 60 tra i più grandi cuochi del mondo, che si "accendono" nel desiderio di confronto. L'atout 2011 è "i segni e i gesti", per spiegare come si siano evolute nel tempo le ricette della tradizione. I nomi? Dai "grandi" della tradizione italiana (Bottura, Assenza, Esposito, Sultano, Scabin, Cracco, Cedroni) agli "astri nascenti" (Craparo, Rotondo, Aliberti, Bussetti), ai più noti chef internazionali, che mostrano le loro abilità: dalla creativa cucina svedese del giovanissimo Nilsson, ai piatti "turco-globali" di Gürs, dall'arte culinaria franco-inglese di Liebrandt alle esperienze gastronomiche del portoghese Mendes. E l'alta cucina euroasiatica di Yoshihiro Narisawa (nella foto con Vittorio Moretti), tra le 25 "big star" della ristorazione mondiale, che ieri sera, in un'"anteprima" (offerta dalla cantina Petra) alla "Cassinetta di Lugagnano", l'ha messa in scena: performance geniale, artistica, d'avanguardia. Esperienza sensoriale unica che "racconta la natura". Info: www.identitagolose.it



Wine & Food

Vini italiani nel 2010, export da "guinness". Lo dice la Coldiretti

È un record storico quello dell'export di vino italiano nel mondo del 2010. A dirlo è la Coldiretti che, nell'analizzare i dati Istat sul commercio estero, evidenzia un aumento di fatturato delle aziende nazionali, sul 2009, del 9%, per 3,7 miliardi di euro. Sono gli Usa a fare la parte del leone. Qui, nel 2010, le vendite sono cresciute del 9%, superando la Germania (+1%) come principale mercato di sbocco, ma Russia e Cina crescono a ritmi impressionanti: se la prima aumenta del 51% le importazioni di vini del Bel Paese, per un valore di 100 milioni di euro, il "Celeste Impero" raddoppia, +102%.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino attualmente rappresenta per i territori sia un veicolo di promozione sia un importante elemento di valorizzazione". Così alle telecamere di WineNews il

professor Michele Bagella, ordinario di Economia Monetaria all'Università di Tor Vergata, approfondisce il rapporto esistente tra l'economia del territorio e il comparto vitivinicolo.

