

La News



Un concerto ... di chef!

Che ci fanno chef del calibro di Niko Romito, Antonino Cannavacciuolo, Chicco Cerea, Alfonso Caputo, Enzo De Pra, Nicola Portinari, Gaetano Simonato o Pietro Leemann - solo per citarne alcuni - sul palco di "Gusto in Scena", kermesse enogastronomica, di scena a Lugano, il 13 ed il 14 marzo? Si confronteranno in "Chef in concerto", misurandosi in "Cucinare con ... Cucinare senza ...", preparando due piatti ciascuno, uno con l'utilizzo di una materia prima grassa e l'altro senza. Per dimostrare non solo che si possono realizzare gustosi piatti "light", ma anche come si possa utilizzare al meglio, in modo sano, la componente grassa. Un concerto sì, ma di gusto. Info: www.gustoin scena.it



SMS Riabilitiamo i ragazzi italiani

Ci lamentiamo spesso, forse ingenerosamente, dei giovani del nostro Paese: fannulloni, mammoni, ignoranti. In realtà, come dimostra uno studio di "Vdg Magazine", la percezione che le nuove leve hanno del proprio Paese è molto più lucida di quanto ci si aspetti. Tra i simboli, indicati dai ragazzi, per i 150 anni dell'Unità d'Italia, le eccellenze enogastronomiche di casa nostra battono nettamente la Nazionale di calcio, mentre il Colosseo e gli Uffizi "stracciano" le pop star nostrane, senza dimenticare la moda, altra colonna del "made in Italy" nel mondo. Che sia giunto il momento per la "vecchia guardia" di segnare il passo, e lasciare che siano i giovani a costruire l'Italia del futuro?

Cronaca

Il 2010 "en rose" del vino italiano negli States

Nel 2010, le importazioni Usa di vini italiani sono aumentate a 2,2 milioni di ettolitri, per un business di 1,07 miliardi di dollari, con un aumento del 7% in quantità e del 5,6% in valore. Ma, le importazioni di vini sfusi dall'Italia, sono diminuite del 27,7%. È il quadro dell'Italian Wine & Food Institute, nella sua consueta rilevazione che fissa le cifre finali 2010. L'Italia detiene la prima posizione quale paese esportatore verso gli Stati Uniti sia in quantità che in valore.



Primo Piano

Turismo del vino, turismo del gusto: carta vincente dell'agroalimentare italiano. Il "caso Puglia"

La sfida del vino e dell'agroalimentare made in Italy, è ormai chiara: mirare al rafforzamento del legame dei prodotti con il territorio, valorizzandone il brand. C'è chi si sta impegnando in questo. È il caso della Puglia, una Regione che punta sulla propria vocazione al turismo enogastronomico (di recente dimostrata nel Puglia Wine & Land, con 100 tour operator & buyer). Lo conferma, a WineNews, l'assessore all'agricoltura Dario Stefano: "il turismo del gusto sta divenendo una componente sempre più significativa, specie per Regioni come la Puglia, che può contare su una tradizione rurale ed agroalimentare, in cui spicca la produzione enologica, che diventa una leva attrattiva e, allo stesso tempo, una forte componente di competitività ed esclusività dell'offerta turistica". Una Regione che sta cercando di disegnare un proprio "profilo nel sistema-Italia, che deve consolidare la sua attrattività, così da essere un sistema variegato che offra molte possibilità", prosegue Stefano. "La Puglia è una di queste possibilità, che può dare un elemento di qualificazione all'enogastronomia nazionale. Nel mondo, parlare di Puglia significa parlare di un brand che evoca gusto, qualità e sicurezza alimentare. Il nostro obiettivo è continuare ad arricchire questo brand". È questa la via tracciata, per l'agroalimentare italiano. Una via che può portare lontano. Perché, percorrendola, si può arrivare a dare un senso di identità e rappresentatività alle produzioni del Bel Paese: non più "il" made in Italy, ma "i" made in Italy, ognuno riconducibile ad un luogo, una zona, una regione. È la via dei vini, nel cui futuro - e in qualche caso nel presente - c'è il legame sempre più stretto del marchio con il territorio, per formare un brand che dia slancio ed energia sia al prodotto che all'area geografica dove il prodotto è realizzato. Perché questa ha molto da guadagnare dall'attrazione sviluppata dalle tipicità enogastronomiche. Insomma, le opportunità sono molte ed a portata di mano. Non resta che coglierle.

Focus

Agricoltura e competitività, il binomio passa dalla sinergia pubblico-privato

Ci sono Paesi che investono sulla competitività, anche in tempi di crisi. Come la Francia, il cui Ministero dell'Economia ha appena stanziato 76 milioni di euro per agricoltura, energia, ambiente e nuove tecnologie. Già, perché per i cugini d'Oltralpe la competitività del sistema-paese passa anche dall'agricoltura, dai progetti centrati sull'agroalimentare e dalla ricerca nel settore. Il finanziamento non è generico, ma mirato a progetti specifici. E non va alle singole imprese. La politica industriale della Francia, dal 2004, si basa su "poli di competitività", cioè centri sinergici in cui operano insieme gruppi di imprese, centri di ricerca ed enti di formazione, condividendo la strategia di sviluppo, per delineare progetti innovativi e competitivi sul mercato mondiale. "Il numero, la varietà e la qualità dei progetti scelti, indicano quanto è forte l'impulso di innovazione generato dai poli di competitività", dicono al Ministero francese. "Questi progetti comprendono innovazioni che consentiranno alle aziende interessate di ottenere posizioni di leadership sul mercato".



Wine & Food

La Fort Knox dell'agricoltura? I ghiacci della Norvegia ...

È un vero e proprio tesoro, nascosto sotto i ghiacci delle isole Svalbard, a nord della Norvegia: parliamo della "Banca della biodiversità del pianeta", che custodisce 600.000 semi, in grado di garantire la sopravvivenza dell'agricoltura, nel caso in cui si verificasse una calamità naturale. La banca, che si trova ad una profondità di 125 metri ed ospita ogni genere di esemplare vegetale, è diventata la cassaforte dell'agricoltura, dove arrivano semi da tutto il mondo per essere conservati. E che, dopo il saccheggio della Banca genetica egiziana, oggi vede una vera e propria corsa ai depositi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In Italia gli effetti dell'aumento delle temperature hanno comportato già da alcuni anni la prevalenza di annate calde nelle ultime vendemmie. Ma quali sono i territori che ne

beneficiano e quali quelli che vedono a rischio il proprio potenziale? Ne abbiamo parlato con uno degli enologi più affermati d'Italia, Riccardo Cotarella.

