

La News



Vini, cibi e ... cucine: ecco l'italian cooking nel mondo

La cultura del cibo italiano è fatta di materie prime, del know how dello chef che le prepara e - perché no - dei fornelli, il tutto made in Italy. È questa la filosofia di "Italia in cucina, live cooking day", la kermesse, di scena da domani a Shanghai, che porta in tour nel mondo i prodotti italiani ed i grandi chef, mettendoli ai fornelli delle eno-scrivanie Arclinea (nella foto), firma dell'arredamento di cucine di design made in Italy, per preparare ricette tipiche della Dieta Mediterranea, abbinata ai vini italiani selezionati ed illustrati dai sommelier di Enoteca Italiana. Info: www.arclinea.it



SCOPRI LE NOSTRE CANTINE

SMS lo penso positivo

Si fa un gran parlare dei comparti colpiti dalla crisi, ma ci sono anche segnali di ripresa. Un bagliore, se non proprio la luce, in fondo al tunnel. È il caso di Confimprese, associazione di imprese di franchising, Gdo e reti dirette, che prevede 5.400 nuovi posti di lavoro, con un +28% di nuovi punti vendita sul 2010. Lo "zoccolo duro" di Confimprese è fatto dalla ristorazione: qui si cercano restaurant manager, assistenti, addetti alla sala ... insomma, la ripresa parte dalla cucina, vero "evergreen" dell'economia italiana. Perché? Perché mangiare è una necessità primaria, dirà qualcuno. Ma, pensiamo noi, soprattutto perché "mangiare italiano" è qualcosa di più: è cultura, conoscenza, tradizione, bisogna altrettanto primari per alimentare la mente, oltre che il corpo. Ecco, da questo principio parte la ripresa.

Cronaca

Agricoltura, le Regioni unite contro la politica del Governo

"Abbiamo deliberato all'unanimità di sospendere i pareri su tutti i provvedimenti di Agricoltura del Governo fino a quando non ci viene data soluzione al problema dei controlli funzionali e del miglioramento genetico nella zootecnia, che per noi sono il simbolo di un atteggiamento che definanzia le deleghe che la Costituzione assegna alle Regioni". Così a WineNews il coordinatore nazionale degli assessori regionali all'agricoltura, Dario Stefano, oggi a Roma.



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

Meno quantità, più qualità: è il rapporto degli italiani con i vini di Enotria. E la Gdo morde il freno

Se l'export dei vini italiani vola alto, con i consumatori stranieri che apprezzano sempre di più i nettari made in Italy, i consumi interni vedono - da anni - una tendenza al ribasso. Questo si ripercuote, inevitabilmente, sulle vendite allo scaffale: nel 2010, nei supermercati, il trend negativo si è fatto sentire. Lo conferma l'anteprima dell'indagine sulle vendite di vino nella grande distribuzione realizzata dall'istituto di ricerca "SymphonyIRI Group", che sarà presentata a Vinality (7-11 aprile 2011, www.vinality.com), che evidenzia come la tendenza negativa riguardi tutti i vini confezionati in genere. A tenere alta la bandiera, solo le bottiglie Doc, Docg e Igt da 0,75 litri, in particolare quelle di fascia di prezzo superiore ai 6 euro. A dire che, anche per la Gdo, si beve meno ma si beve meglio. "I dati sulle vendite di vino nella grande distribuzione non sono positivi", ha commentato Virgilio Romano, Client Services Director di "SymphonyIRI Group". "Ma va sottolineata l'ottima performance dei vini a denominazione d'origine, specie quelli di fascia alta, a conferma della crescita registrata negli ultimi anni". Quali sono i vini Doc più acquistati dagli italiani allo scaffale? Primeggiano Chianti e Lambrusco, seguiti da Nero d'Avola e Montepulciano d'Abruzzo. Tra le etichette "emergenti", al primo posto troviamo il Pignoletto (+24,8% sul 2009), seguito dal "multi-regionale" Syrah (+18,7%) e dal siciliano Inzolia (+16%); poi, "new entry" sul 2009, Aglianico, Vernaccia, Cirò e Valpolicella. Il calo dei consumi interni è una questione da affrontare e la Gdo può svolgere un ruolo importante, perché non è più possibile ignorare un fenomeno che, secondo molti, proseguirà nei prossimi anni. È l'opinione di Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini, la più grande "azienda" italiana di vini che, nonostante la crisi generale del mercato interno, ha chiuso il fatturato 2010 con un +8% sul 2009, a 328 milioni di euro. Almeno questo è un segnale positivo ...

Focus

Un "Piano Marshall" per il fotovoltaico

Una via che permetta di sviluppare progetti di energie rinnovabili coniugandoli con la tutela del paesaggio e dell'agricoltura. È il "Galan-pensiero", emerso a "Energie rinnovabili, una nuova risorsa per l'agricoltura italiana", di scena, oggi, al Ministero delle Politiche Agricole, dopo l'approvazione, il 3 marzo, del decreto legislativo che ha modificato i criteri per il fotovoltaico nei campi. La Cia-Confederazione Italiana Agricoltori era preoccupata, perché i nuovi limiti (massimo 1 megawatt per impianto e tetto del 10% dei terreni coltivabili per azienda) non si applicano ai campi incolti da più di 5 anni: una possibile "breccia" per le speculazioni. Giancarlo Galan difende il provvedimento, grazie al quale, dice, "le aziende agricole possono ottenere gli incentivi per il fotovoltaico e procurarsi un reddito integrativo". Poi c'è il problema incentivi: troppi, in passato, secondo il Ministro. È tempo di "un grande Piano Marshall", in cui questi incentivi, invece di andare a fondi di investimento stranieri o all'industria, vanno all'agricoltura". Con le nuove norme si potranno realizzare impianti "che non tolgono all'Italia quello che di più straordinario possiede: il paesaggio".



Wine & Food

Povero aceto balsamico ... imitato a non finire!

I sequestri di questi giorni confermano un triste primato dell'Italia: quello delle produzioni alimentari più falsificate al mondo, per un giro d'affari (sporchi) da 50 miliardi di euro. Ha fatto scalpore la notizia della scoperta di 91.000 confezioni di aceto balsamico falso, che ha portato alla denuncia di 6 persone per imitazione, evocazione ed usurpazione di prodotti tutelati da marchio a denominazione protetta, oltre a sanzioni amministrative per 300.000 euro. Secondo l'accusa, il richiamo al termine "balsamico" è evocativo ed imitativo sia dell'Igp che dei Dop, tra i più imitati dell'agroalimentare made in Italy.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra ricerca, studi ed indagini, continua a crescere l'interesse attorno a quella che possiamo definire "archeoenologia", lo studio cioè delle antiche piante di vite

sopravvissute ai secoli, e giunte fino a noi. A WineNews ne abbiamo parlato con il professor Attilio Scienza, ordinario di viticoltura ed enologia all'Università di Milano.

