La Prima di
WineNews.it

n. 590 - ore 17:00 - Martedì 19 Aprile 2011 - Tiratura: 28144 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Dal vino all'ortofrutta?

Oggi, con Vinitaly, è il punto di riferimento per il vino italiano. Domani lo sarò anche per l'ortofrutta? Così VeronaFiere punta a diventare l'hub fieristico di riferimento per i settori più importanti dell'agricoltura italiana, mettendo insieme i due comparti del made in Italy agroalimentare che esportano di più, in termini di valore, nel mondo: l'ortofrutta, con 4,2 miliardi di euro nel 2010, che ha superato proprio il vino, a 3,9 miliardi di euro. Un'ipotesi ventilata dal presidente di VeronaFiere, Ettore Riello, e commentata positivamente dal Ministro del Lavoro Maurizio Sacconi, che, se relaizzata, farebbe di Verona la "capitale" fieristica dell'agricoltura italiana.

SMS

Ti piace vincere facile?

Le Denominazioni d'Origine per il vino sono indiscutibilmente un valore aggiunto. Ma se alcune sono facilmente comunicabili perché associate a luoghi conosciutissimi nel mondo, come "Chianti Classico" o "Barolo", per altre farsi conoscere e riconoscere è più complicato. E allora il vino italiano, più o meno dichiaratamente, sta pensando di creare denominazioni associate ai luoghi più celebri d'Italia. La Doc Venezia, per esempio, è già realtà. Della Doc Roma si sta parlando da giorni. E magari si sentirà parlare anche della Doc Firenze, o Doc Milano. Certo, non tutti sono d'accordo, e sicuramente sono meno identificative e specifiche, per un vino, di quelle esistenti. Ma magari possono aiutare. Insomma, Roma o Venezia non saranno celebri per il vino, ma chi non le conosce nel mondo? Ti piace vincere facile?

Cronaca

Addio a Pietro Ferrero

Sarebbe stato un infarto a spegnere, all'età di 48 anni, Pietro Ferrero, amministratore delegato del colosso dolciario di Alba, mentre era in bicicletta tra Città del Capo e Hout Bay, in Sud Africa. Un lutto che ha colpito il mondo dell'industria e della politica italiana. Dalla presidente di Confindustria Emma Marcegaglia al Ministro degli Esteri Frattini, dal presidente della Regione Piemonte Cota a quello del Senato Renato Schifani, tanti i messaggi di cordoglio per quello che è stato definito uno dei migliori imprenditori italiani.

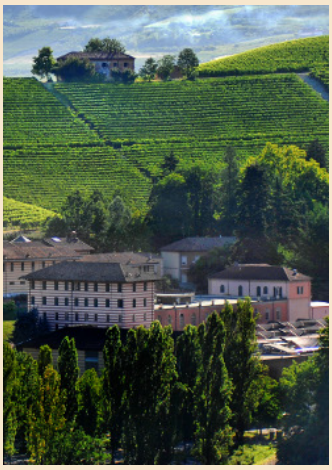
Primo Piano

È René Redzepi la nuova stella della cucina mondiale. Bottura è il più votato dagli chef

Esattamente come un anno fa, è ancora lo chef danese René Redzepi ad aggiudicarsi il "S.Pellegrino World's Best Restaurant 2011", considerato l'oscar della ristorazione mondiale. Dietro il danese, nonostante l'assenza di Ferran Adrià (presente alla premiazione ma escluso dalla classifica, dato che "El Bulli" chiuderà i battenti a luglio), due locali spagnoli sul podio: "El Celler de Can Roca" e "Mugaritz", che scalano entrambi due posizioni sul 2010. Si ferma ai piedi del podio la rincorsa dello chef dell'Osteria Francescana, Massimo Bottura, punta di diamante della ristorazione italiana, che porta però a casa lo "Chef's Choice", il premio che va allo chef più votato dai propri colleghi. Pur giocando in casa, invece, non va oltre il quinto posto Heston Blumenthal, chef del "The Fat Duck". Ma la kermesse londinese regala un quadro della ristorazione mondiale ben più vivace di quello che una classifica può raccontare. Intanto, l'Italia, che piazza 5 ristoranti tra i primi 40: oltre a Bottura, ci sono il "Combal.Zero" di Scabin, che sale alla posizione n. 28, Cracco, rientrato direttamente al n. 33, "Dal Pescatore" di Nadia Santini occupa, invece, la posizione n. 38 (ma ha la soddisfazione di essere stata inserita nella rosa delle candidate a vincere il primo "Veuve Clicquot World's Best Female Chef"); al n. 39, "Il Canto" di Lopriore. Uscendo dall'Europa, si scoprono realtà impensate, in grado di imporsi all'attenzione mondiale, come il brasiliano "D.O.M.", che sale di 11 posti e si piazza alla posizione n. 7, tanto che i critici hanno ammesso la sua crescente influenza sulla cucina mondiale.
Ma ancora meglio ha fatto il ristorante giapponese "Nihonryori RyuGin", che sale di 28 posizioni in classifica. In America Latina, il 2011 è stato anche l'anno del primo ristorante peruviano ad entrare in classifica: è "Astrid Y Gaston", alla posizione n. 42. Grande assente tra le posizioni che contano, l'alta cucina francese.

Focus

Sequestro per bilinguismo non autorizzato



Sequestro amministrativo per bilinguismo non autorizzato. Una vicenda di ordinaria burocrazia. Parliamo del "Già", il vino di Fontanafredda (foto), un "Langhe Rosso Doc" lanciato a fine 2010, di cui l'Icq ha sequestrato 80.000 bottiglie, con soddisfazione del Ministro Romano, contro "quei comportamenti, a volte solo ambigui, altre fraudolenti, che ingannano i consumatori". Ad essere contestato è il bilinguismo italo-francese in retroetichetta, non consentito (ma, spiegano dall'azienda, fatto in vista dell'export in Canada, che richiede la traduzione), e la non corretta (per l'Italia) indicazione del grado alcolico (giusta per le norme americane, spiegano ancora). E, ancora, alcune diciture "ambigue", "come "fresco" e "giovane" tali da richiamare un vino novello". Fontanafredda ha chiesto il dissequestro per rietichettare le bottiglie e aggiungere un adesivo con la traduzione per quelle destinate all'export. "Se abbiamo sbagliato correggeremo. Ma a passare da truffatori non ci stiamo", dicono. Ma burocrazia vuole così. Intanto il gruppo di Farinetti, Baffigo (entrambi al 32%) e Fondazione Mps (36%) ha un nuovo presidente, Vittorio Galgani, vicepresidente vicario di Fondazione Mps.

Wine & Food

Europa chiama Italia sull'etichetta di origine

La tanto discussa legge sull'etichettatura d'origine, approvata dal Parlamento italiano, trova spazio in Europa. Bruxelles ha votato a favore dell'obbligo di indicare il luogo di provenienza per carne, pollame, latte, prodotti lattiero caseari ed ortofrutticoli freschi, fatti di un unico ingrediente, e per quelli trasformati che hanno come ingrediente la carne, il pollame ed il pesce. La diatriba tra Italia e alcuni Paesi europei sembra, così, spegnersi: non si parlerebbe più, per la futura etichetta, di indicazione del Paese d'origine ma "solo" di Paese o posto di provenienza, una definizione che appare più riduttiva.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quali sono le strategie di uno dei importanti gruppi vinicoli italiani, Cavit? La risposta nelle parole del direttore generale Enrico Zanoni che, ai microfoni di WineNews, racconta: "la priorità è il mercato statunitense, che sta dando segnali di risveglio. Ma stiamo anche cercando nuove strategie in linea con i cambiamenti del mercato".