



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World Love

n. 594 - ore 17:00 - Martedì 26 Aprile 2011 - Tiratura: 28151 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Issate le vele, si salpa!

È partito un bastimento carico di ... idee e promozione per l'agroalimentare made in Italy. Così, il 25 aprile, la "Lanterna" di Genova ha salutato la barca "I love Barolo - I love Grana Padano" (foto), portata dal navigatore Giovanni Soldini e da Oscar Farinetti (presidente di Eataly e ad Fontanafredda), che arriverà a New York il 2 giugno, portando sul ponte di comando 22 uomini e donne d'impresa e di cultura per promuovere non solo la qualità del made in Italy, ma anche idee per migliorare. E, prima di salpare, Farinetti ha inaugurato il nuovo "Eataly" di Genova, un investimento da 3 milioni di euro nel "Porto Antico" della città. Info: www.7mosse.it



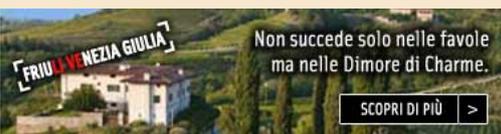
Questione di import

Che l'Italia sia un Paese dipendente dell'import, in tema di energia, si sapeva. Più insolito ricordare, (anche visti i grandi e celebrati successi dell'export agroalimentare italiano, con il record di 27,7 miliardi di euro nel 2010) che importiamo anche più cibo e prodotti agricoli di quanti ne mandiamo nel mondo, almeno in valore. Tanto che il deficit 2010 del settore è di 8,5 miliardi di euro. Vuol dire che non siamo autosufficienti nella produzione di cibo? Forse. Di sicuro vuol dire che di cibo e prodotti agricoli dall'estero ne arrivano tanti. E spesso diventano anche, lecitamente, prodotti Dop o Igp, e che comunque, con il know how agroalimentare italiano, quasi tutto diventa buono, sicuro per la salute, e talvolta anche eccellente, nonostante non abbia origini 100% italiane. D'altronde, è l'era del mercato globale ...

Cronaca

Usa love sughero

Gli americani preferiscono il sughero agli altri tappi. Calano precipitosamente le vendite di vino con chiusure alternative, che, tra novembre 2010 e febbraio 2011, hanno segnato un -13%, su una crescita delle bottiglie con il sughero del 14%. A dirlo i dati Ac Nielsen, in un sondaggio nella campagna Usa di sensibilizzazione sul sughero "100% Cork". Non solo: le prime 100 marche di vino chiuse con tappi di sughero sono state vendute ad un prezzo medio di 1,32 dollari in più a bottiglia di quelle con tappi a vite o di plastica.



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

Dalle pastiere abusive ai chili di troppo all'insalata in salotto: news semi-serie dal week-end di Pasqua

Quante sorprese nelle uova di Pasqua! E quante notizie, più o meno serie, sono arrivate dal mondo del wine & food nel week-end di Pasqua. Partiamo dagli strascichi che le festività si sono lasciati alle spalle: innanzitutto i 2 chili in più che qualcuno si è ritrovato a pesare tra uova di cioccolata, colombe e agnello, quindi gli sprechi; secondo la Coldiretti, un terzo dei 3 miliardi spesi in prodotti alimentari e bevande rischia di passare direttamente dalla tavola al cestino. Avanzi che, invece, potrebbero diventare polpette, frittate, pizze farcite. A Napoli, è stata una Pasqua "abusiva", come le pastiere vendute sottobanco, nell'illegalità più completa, per un giro d'affari di 5 milioni di euro che va ad ingrassare solo la criminalità organizzata, come denunciano l'Associazione Panificatori Campani e i Verdi. E se c'è chi ha cercato un contatto con la natura e con il verde con le scampagnate di Pasquetta, c'è anche chi va oltre e cerca di portare un po' di atmosfera agreste in salotto: l'insalata lascia l'orto ed entra in casa, una tendenza che, dall'Italia, promette di diventare elemento centrale per l'architettura e il design di tutto il mondo. A proposito di mondo, da Fukushima, una speranza di rinascita arriva dai girasoli. Il progetto di Masamichi Yamashita, alla testa di un team di studiosi di agricoltura spaziale dell'Agenzia Spaziale Giapponese Jaxa, prevede campi di girasoli a perdita d'occhio per ripulire il suolo contaminato vicino alla centrale nucleare: i fiori hanno la capacità di assorbire alcune sostanze inquinanti, tra cui quelle radioattive come il cesio 134 e 137. Dall'altra parte del Pacifico (Usa), invece, un sondaggio della "American Heart Association" rivela come, sebbene il 76% degli americani conosca i benefici portati dal vino rosso, solo il 30% ne conosca i limiti consigliati; nella Vecchia Europa, in Norvegia, il Governo, invece, potrebbe presto legalizzare le aste di vino, e permettere ai norvegesi di collezionare vecchie bottiglie in piena legalità.

Focus

L'Italia tra Parmalat e il mondo

A Pasqua la sorpresa l'ha fatta Lactalis: il colosso francese ha lanciato l'Opa per il arrivare al 100% di Parmalat, già in mani francesi quasi al 30%. L'offerta è di 2,6 euro per azione, per un totale di 3,37 miliardi di euro. "Apra la prospettiva di fare un grande gruppo veramente multinazionale della nostra Parmalat", commenta a Winenews.tv Lorenzo Frassoldati, firma dell'agroalimentare de "La Nazione - Il Giorno - Il Resto del Carlino". Ma, al di là del caso Parmalat, come vede la possibilità che un simbolo del made in Italy vada in mani straniere? "Non è un male. Ci lamentiamo perché gli stranieri non investono in Italia, poi quando c'è un investimento gridiamo che l'italianità non può essere svenduta. Insomma, la difesa del prodotto italiano va bene, ma è affidata alle organizzazioni professionali e ai sindacati. Se gli stranieri vengono in Italia a comprare grandi prodotti per farne aziende che operano in tutto il mondo, non vedo lo scandalo. Siamo campioni nell'export, con prodotti straordinari come vino, ortofrutta, salumi e formaggi. Per continuare ad esserlo non possiamo chiuderci nelle frontiere. Il commercio internazionale è una grande prospettiva e dobbiamo starci dentro, in entrata e in uscita".



Wine & Food

Torna "Squisito": e la gastronomia diventa opportunità

A San Patrignano torna "Squisito!" (dal 29 aprile al 2 maggio), la kermesse enogastronomica organizzata dai 1.500 ragazzi della più grande comunità antidroga d'Europa, "un modo importante per misurarsi con quella realtà esterna che li aveva rifiutati e dimostrare come droga e emarginazione siano ormai alle spalle, diventando proprio attori principali di una delle più belle manifestazioni sul cibo del nostro Paese", ricorda Andrea Muccioli. Una rivalse che passa dalla gastronomia e da uno slogan, "Semplicemente qualità", che sarà il tema principale dell'evento. Info: www.squisito.org

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il 2011 è l'anno in cui si celebrano i 150 anni dell'Unità d'Italia: tra i protagonisti enologici dei festeggiamenti il Chianti, il Barolo e, soprattutto, il Marsala, il primo vino

"da esportazione" della nostra storia, che Florio celebra con una bottiglia d'eccezione, presentata a WineNews da Filippo Cesarini Sforza di Duca di Salaparuta.

