



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



n. 702 - ore 17:00 - Martedì 27 Settembre 2011 - Tiratura: 28670 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Due Ministri e tante scuole

Il Ministero delle Politiche Agricole e quello dell'Università e della Ricerca insieme alle scuole d'Italia per diffondere la cultura del vino e dei prodotti tipici. Il 29 settembre a Roma Saverio Romano e Mariastella Gelmini, presenteranno ai dirigenti di 150 istituti agrari e di 11 scuole vitenologiche d'Italia, un protocollo per mettere in campo "proficue e sistematiche sinergie di tipo culturale e professionale nei settori agricolo e dello sviluppo rurale", per migliorare la formazione di chi si occupa di agricoltura ed enologia. Come, tra gli altri, l'istituto "Emilio Sereni" di Roma, che cura un vigneto davvero unico: quello di Trinità dei Monti, nel cuore della Capitale, da cui nasce il "Vino Gallico".



Ristorante Max
Piazza dei Mulini, 22
84010 POSITANO (SA)



Email: info@ristorantemax.it
Web Site: www.ristorantemax.it

SMS

"Edizione straordinaria"

Vedere un protagonista del vino italiano sulla copertina di una prestigiosa rivista internazionale è una di quelle cose che fanno bene all'immagine di tutto il comparto. L'ultimo caso, in ordine di tempo, è quello del numero di ottobre di "Wine Spectator", la rivista Usa più influente del mondo, che la dedica ad Angelo Gaja, "che ha portato il vino italiano ai livelli più alti", si legge. "Se ami il vino italiano, sei in debito di gratitudine nei confronti di Angelo Gaja", scrive nell'editoriale Marvin R. Shanken, che elogia il lavoro di Gaja senza, peraltro, dimenticare di citare un altro grande del vino italiano, Piero Antinori che "è stato un leader" dell'evoluzione qualitativa dei vini italiani, e della crescita dell'immagine e della diffusione del vino di qualità del Belpaese nel mondo. Prosit!

Cronaca

Arriva il "Cork Express"

Il tappo di sughero, croce e delizia di produttori e cultori del vino, che dà allure ad una bottiglia ma che, se difettoso, rischia di comprometterne la qualità. E Amorim Cork, azienda leader del settore, mette in campo "il Cork Express", uno specialista del sughero e dell'imbottigliamento capace di intervenire in azienda in tempi rapidissimi con consigli tecnici, suggerimenti e "forniture d'emergenza", con tanto di laboratorio portatile per analisi "live", fondamentali per la buona performance della tappatura.



Primo Piano

L'Italia del wine & food meglio di quella dell'arte

Il wine & food è la vera punta di diamante dell'offerta turistica italiana, al pari dell'arte e della cultura. A testimoniare, anche chi nell'arte ci vive da sempre, come il celebre critico Philippe Daverio che, a WineNews, racconta di un'Italia rappresentata, oggi, meglio dalla propria cucina che dalle bellezze artistiche, "perché ormai non siamo più il Paese più bello del mondo, né il più visitato. Negli ultimi 50 anni l'Italia ha dovuto fare i conti con una pessima gestione del proprio patrimonio artistico e culturale, ma per fortuna è riuscita a diventare leader nell'enogastronomia". Grazie alla capacità di creare un racconto intorno ai nostri prodotti, creatività che certo non ci manca, ma che adesso va messa a frutto per lo step successivo, spiega Daverio: "la creazione di percorsi, all'interno delle città, in cui il concetto di museo diffuso, che passi cioè da un palazzo all'altro, evitando di stare ore ed ore dentro ad un solo museo, vada a braccetto con la cultura enogastronomica, con i bar, con i ristoranti: nessun coffee shop, di nessun museo americano, sarà mai paragonabile a qualsiasi bar italiano, è la nostra specialità - conclude Daverio - e come tale va difesa". E a ribadire il concetto, a "L'Arte della ristorazione come protagonista dell'offerta turistica italiana", nel "World Tourism Day, di scena a Milano, ci ha pensato anche il Ministro del Turismo, Michela Brambilla, che ha ribadito "la centralità dell'enogastronomia nell'offerta turistica italiana, comparto spesso sottovalutato, ma che per moltissimi stranieri è il motivo principale per visitare il nostro Paese, e il primo motivo per tornarci". È pur vero, però, che i dati sull'enoturismo sono molto meno univoci della crescita sbandierata dal Ministro (+6,6% nei primi 6 mesi del 2011): da una parte c'è la grande fiducia di Coldiretti, che evidenzia come i 5 miliardi che vale il comparto, in fondo si valutino da soli, dall'altra c'è la preoccupazione di Agriturista (Confagricoltura), che ritiene eccessiva la fiducia del Ministro, specie alla luce dell'estate appena finita, con una flessione di pernottamenti stimata tra il 3 ed il 5%, ed i bilanci tenuti su soprattutto dalla ristorazione. Ma almeno l'importanza del wine & food, per il turismo italiano, è condivisa da tutti. E non è poco.

Focus

Anche a Paperopoli il mercato a "km 0"

Chi di noi, da bambino, non ha imparato qualcosa anche leggendo i fumetti? E di certo, uno dei più seguiti è "Topolino", oggi sostenitore della filiera a "km 0", con i mercati degli agricoltori che conquistano anche a Paperopoli perché offrono "tutta roba sana, coltivata come si deve". Lo sottolinea Coldiretti, evidenziando "Zio Paperone e la campagna in città", storia di copertina dell'ultimo numero italiano del fumetto della Disney. Il calo di vendite dei suoi supermercati spinge Paperone a fare un giro al mercato degli agricoltori dove fanno la spesa anche i suoi nipoti. "I prodotti sono a km 0 coltivati nelle terre intorno a Paperopoli - gli spiegano Qui, Quo e Qua - così si evitano lunghi viaggi inquinanti per il trasporto e frutta e verdura sono più buone perché appena colte". Tra i produttori, c'è anche Nonna Paperina che dà ai clienti anche consigli di cucina e di giardinaggio. Paperone e il rivale Rockerduck, cercano di sfruttare l'idea del farmers' market a livello industriale ma, forzando i ritmi naturali, il risultato sarà scadente e i consumatori torneranno ad acquistare al mercato contadino. Anche così si forma la coscienza "green" dei bambini di oggi, consumatori di domani ...



Wine & Food

La fretta in cucina fa volare la "quarta gamma" oltre la crisi

Il cibo pronto costa di più, ma neanche la crisi economica è più forte del bisogno di risparmiare tempo in cucina. E così, nel 2011, vola la "quarta gamma": +10,6% per prosciutto cotto già affettato, +10,4% per formaggi già grattugiati e +6,2% per verdura lavata e tagliata. Così Coldiretti su dati Nielsen. Ma la fretta non fa bene a tutti: negli Usa dei fast food, dove catene come Burger King e Starbucks hanno proposto birra e vino, l'esperimento, stando al "New York Times", non funziona. Soprattutto perché ai consumatori non piace trangugiare vino con un hamburger da mangiare in pochi attimi ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se è vero come è vero che l'enoturismo è uno dei motori dell'attrattiva turistica made in Italy, a che punto è il cammino per valorizzarlo ulteriormente? Ne

abbiamo parlato con il Ministro del Turismo Michela Brambilla. Tra progetti realizzati e altri da concretizzare, puntando sul connubio arte & sapori ...

