



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 899 - ore 17:00 - Mercoledì 4 Luglio 2012 - Tiratura: 29718 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ecco il "vino di Polifemo"

"Poiché cibasti umana carne, vino/Bevi ora, e impara, qual su l'onde salse/Bevanda carreggiava il nostro legno": così Ulisse nell'Odissea di Omero porgeva una coppa di vino al ciclope Polifemo, per ubriacarlo e fuggire con i suoi compagni. E se fosse possibile degustare anche oggi questo dolce vino? L'opportunità arriva dalla Villa Romana del Casale a Piazza Armerina a Enna (nella foto il mosaico "Il vestibolo di Polifemo" nella Villa che illustra la scena), grazie a un esperimento di archeobotanica che ha individuato i vitigni usati all'epoca di costruzione della Villa, che saranno impiegati per ottenere il "Vino di Polifemo", che più si avvicini a quello narrato nel poema epico...



SMS Diplomazia enogastronomica

Diplomazia enogastronomica a lavoro, per rafforzare gli animi tra Stati Uniti e Francia. O meglio, tra la California e il Dipartimento francese del Gers, nel sud-est del Paese. Già, perché dopo il blocco delle importazioni di foie gras deciso dallo stato americano perché prodotto ottenuto, per i californiani, non rispettando la salute delle oche, il presidente del Consiglio generale del dipartimento francese, Philip Martin, ha invitato ristoranti ed enoteche del territorio a mettere in campo un "embargo assoluto" per i vini californiani. La preoccupazione, spiega Martin, non è per l'impatto economico del blocco del foie gras, ma per la ricaduta negativa di immagine sul prodotto e sulla Francia. Testimonianza, una volta di più, di come tutto sia ormai globale, anche quando si tratta di prodotti di nicchia.

Cronaca

Un road show di "sangue blu"

25 piccole e medie aziende vinicole, raccolte sotto l'ombrello di un "professionista istrionico" del vino come Gelasio Gaetani d'Aragona, per andare alla conquista dei mercati esteri: ecco, in sintesi, il progetto "Ex Vinis - Gelasio Gaetani d'Aragona" (www.exvinis.com), un "brand di sangue blu", che debutta questa sera a Roma, "per fare squadra tra piccole cantine che da sole faticerebbero sui mercati internazionali, unite da storia ed eccellenza". E in autunno un road show in Cina e una piattaforma e-commerce.



Primo Piano

Buonitalia in liquidazione: l'Italia rischia la figuraccia

L'evoluzione della vicenda Buonitalia, la Spa controllata dal Ministero delle Politiche Agricole per la promozione del made in Italy agroalimentare nel mondo, e ufficialmente in liquidazione dal 2 luglio (di cui WineNews si era già occupata), rischia di trasformarsi in un clamoroso autogol per l'immagine dell'Italia tutta. Primo perché il "fallimento", pilotato o meno, di un'azienda pubblica non è mai salutare per il "rating" del Paese. Poi perché, paradossalmente, l'azienda, dal punto di vista finanziario, sarebbe in attivo, con oltre 20 milioni di euro in cassa che non possono essere spesi solo perché manca l'adeguata rendicontazione, e sufficienti a pagare gran parte dei debiti, almeno con i creditori più grandi: per diverse fonti, VeronaFiere aspetta 3,5 milioni di euro, il Consorzio del Grana Padano 2,8, come quello del Parmigiano Reggiano, la Biennale di Venezia 300.000 euro, Enoteca Italiana 200.000, tutti per progetti già approvati e realizzati. Terzo, perché a pagare sarebbero soprattutto i dipendenti, visto che la procedura di licenziamento collettivo va avanti, con i lavoratori che diventano capro espiatorio di responsabilità amministrative e politiche, visto che hanno eseguito progetti e compiti stabiliti e approvati dai dirigenti, nominati direttamente dal Ministero. Senza contare che verrebbe meno un impegno preso dalla Pubblica Amministrazione, visto che, nel verbale dell'assemblea dei soci del 13 settembre 2011, si afferma che la salvaguardia dell'occupazione è uno degli obiettivi prioritari per il liquidatore. Un pasticcio brutto, da cui l'Italia dell'agroalimentare, ma non solo, rischia di veder danneggiata la propria credibilità come Paese. Tanto più che, stando ai rumors, ai creditori più importanti sarebbe stato proposto una sorta di "condono sicuro" di parte del debito per scongiurare il rischio di perdere tutto una volta liquidata la società. Atteggiamento che, se confermato, stride sia con l'etica, che, soprattutto adesso, con una pubblica amministrazione che pretende da aziende e privati un ferreo rispetto dei tempi di pagamento ma che, spesso, agisce in modo completamente diverso. E dalla vicenda Buonitalia rischia di uscire l'immagine di una "Cattivialia", che non fa bene a nessuno.

Focus

Se Qualivita garantisce Mc Donald's

Premessa d'obbligo: niente contro il re dei fast food, Mc Donald's, a cui va riconosciuto, per altro un investimento in qualità importante, in Italia, con l'utilizzo sempre più diffuso di tanti prodotti Dop e Igp made in Italy. Ma da qui ad incensarlo come nuovo "tempio" della tipicità e della qualità il passo, forse, è esagerato. Eppure, in un certo senso, è stato fatto, in modo ufficiale: dopo patrocini, condivisione di progetti e iniziative, la Fondazione Qualivita, nata a Siena nel 2002, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, "per difendere e diffondere la cultura rurale legata alle produzioni enogastronomiche di qualità", si legge su www.qualivita.it, ha "prestato" a Mc Donald's, per una campagna pubblicitaria in tv (anche durante la finale degli Europei, e visibile sul sito della Fondazione) il suo "Standard Qualivita", marchio per l'horeca che permette di "differenziarsi sul mercato, distinguersi grazie all'attenzione verso la qualità dei prodotti e dei servizi". Tutto lecito, ovviamente. Ma se si certifica allo stesso modo un gigante dei fast food e produttori e ristoranti che il territorio lo tutelano e lo coltivano davvero con la valorizzazione dei prodotti tipici, non si fa confusione nel consumatore?



Wine & Food

"Le Grand Fooding", a Milano lo street food diventa arte

Dal kebab d'anatra con ketchup di carote e maionese tartufata al lecca lecca di polipo e pancia di maiale, dal wrap di cuore d'agnello e yogurt di pecora e acciughe al sandwich di pastrami di manzo, uova di trota e salsa di dragoncello: il cibo di strada di tutto il mondo incontra l'alta cucina con "Le Grand Fooding" (www.legrandfooding.com), il 4 e 5 luglio a Milano. Con giovani chef come Andreas Dahlberg a Wade Brown dalla Svezia, Vinny Dotolo e John Shok dagli Usa, Eugenio Roncoroni e Matteo Torretta dall'Italia, tra gli altri, per elevare al rango di "arte gastronomica" lo street food.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando si parla di consumo di bevande alcoliche, si tende spesso a contrapporre lo stile dei Paesi del bacino del Mediterraneo a quello dei Paesi del Nord Europa: ma quali

sono le differenze e quali i segreti del bere mediterraneo? Lo abbiamo chiesto a Roberto Amedei, client business partner di Nielsen Company.

