

La News



Pasqua, vino e cucina d'autore

Da "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo", da oggi al 22 aprile, con i grappoli di Nosiola spremuti nel corso della Settimana Santa, tra Trento e la Valle dei Laghi (foto), all'uovo rivisitato in stile Pollock dai fratelli Cerea del tre stelle Michelin Da Vittorio di Brusaporto, da i "Motivi ... di Pasqua e Pasquetta" a Casa Vissani a Baschi alle atmosfere siciliane della Foresteria di Planeta a Menf, con lo chef Angelo Pumilia, oppure in cantina, al Castello di Semivivoli della cantina abruzzese Masciarelli, o al "WiMu delle Famiglie", nel Museo del vino di Castello Falletti a Barolo: sono solo alcune delle tante opportunità per legare le feste di Pasqua al vino e alla cucina d'autore (<https://goo.gl/NgSUXd>).



Il podcast di Gallo

Una sorta di corso intensivo di educazione al vino, in sette puntate, ma affrontato in maniera disinvolta ed informale, con un target chiaro, quei Millennials che iniziano a far sentire sempre di più il loro peso sui consumi di vini, ma ancora difficili da inquadrare, comprendere e, soprattutto, fidelizzare al nettare di Bacco e ai suoi brand. Ecco l'obiettivo della serie podcast "The Wine Down by Wine Dialogues" ideata dal colosso americano del vino E. & J. Gallo Winery (oltre 4 miliardi di dollari di fatturato). Che, coinvolgendo il celebre comico e sceneggiatore Ben Schwartz, si è data un obiettivo preciso: parlare a tutti quei neofiti che si affacciano al mondo del vino e ne sono spaventati o disorientati, per l'enorme varietà di offerta che la produzione mondiale oggi offre, e che può essere quasi respingente (<https://goo.gl/z6FZdg>).

Cronaca

Zero pesticidi nei calici d'Italia

A tavola, gli italiani, possono dormire sonni tranquilli, almeno sul fronte dei pesticidi: secondo i controlli sui fitosanitari pubblicato dal Ministero della Salute (relativi al 2016), non c'è nessuna irregolarità in vino, olio e baby food, mentre nella frutta, negli ortaggi, nei cereali e in altri prodotti, i casi di contaminazione sono meno dell'1%, in linea con gli anni precedenti. Emerge dalle analisi di 11.263 campioni di alimenti. La percentuale di irregolarità è stata dello 0,8%, la metà della media Ue, a quota 1,6% (<https://goo.gl/9JnR8o>).



Primo Piano

Economia & distretti, agricoltura e vino guidano

L'unione fa la forza, anche in economia. Tanto che i distretti economici, tra il 2008 ed il 2017, hanno visto una crescita dei fatturati del 13% (e del +4,6% nel 2017 sul 2016), rispetto al +8,7% delle aree non distrettuali. E in particolare, i distretti agroalimentari, hanno visto una crescita ancora maggiore, pari al +29,2%, grazie alla messa a sistema di know-how e forza commerciale delle produzioni Dop e Igp (all'interno dei distretti il 72% delle aziende appartiene a un'area a indicazione geografica). Al punto che, dei primi 20 distretti migliori per performance di crescita e redditività, 6 sono legati al wine & food. Con quello del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene al terzo posto assoluto (dietro ai distretti dell'occhialeria di Belluno e della gomma del Sebino Bergamasco), seguito da quello dei salumi di Parma al n. 4, da quello dei vini del veronese al n. 6, da quello dei vini delle Langhe, Roero e Monferrato al n. 16, da quello dell'olio e della pasta del barese al n. 19, e da quello della mozzarella di bufala campana al n. 20. A dirlo, il decimo "Rapporto annuale sull'economia e finanza dei distretti industriali" di Intesa San Paolo, relativo al 2017, che ha analizzato i dati di 72.000 aziende di tutta Italia, con un fatturato aggregato pari a 615 miliardi, di cui 196 miliardi riferiti a imprese distrettuali. In particolare, analizzando la filiere agroalimentari, dal rapporto emerge che quella più performante in termini di aumento di fatturato, in percentuale, è quella dell'olio (+36,3% tra il 2008 ed il 2016), seguita da conserve (+33,2%), pasta e dolci (+31,2%), lattiero-caseario (+29,1%), vino (+26,3%), carne (+24,2%), agricoltura e pesca (+17,9%). E le prospettive, secondo la ricerca di Intesa San Paolo, sono positive anche per il biennio 2018-2019, per il quale, "è prevista un'accelerazione della crescita (+5,8% cumulato), trainata nuovamente dai mercati esteri, in presenza di una domanda interna che rimane sostenuta, con un maggior ruolo per i beni di investimento. In particolare, un contributo importante potrà venire dalla filiera metalmeccanica, sulla spinta degli investimenti in macchinari, a loro volta supportati dalle misure di incentivazione previste nel Piano Industria 4.0" (<https://goo.gl/y9hfgg>).

Focus

La cucina, il vino e la convivialità

L'arte è tale quando serve ad affermare un concetto. Anche uno che potremmo dare per scontato, ma che le mode e le meccaniche sociali di ogni epoca, a volte, tendono a far dimenticare. Come quello, semplice, della convivialità del cibo e del vino, del mangiare e bere come valori aggiunti dello stare insieme, del rapporto umano, e non fini a se stessi, come invece accade spesso, soprattutto nel mondo degli addetti ai lavori. È anche questo il messaggio di "Quanto basta", il nuovo film del regista italiano Francesco Falaschi, presentato oggi a Roma, e dal 5 aprile al cinema. Una storia delicata tra amore, terapia e fornelli, che racconta di uno chef talentuoso, Arturo (Vinicio Marchioni), che, finito dentro per rissa, deve scontare la pena ai servizi sociali tenendo un corso di cucina in un centro per ragazzi autistici dove conosce Anna (Valeria Solarino) e Guido (Luigi Fedele), che ha la sindrome di Asperger e una grande passione per la cucina. E se ancora una volta il set è la Toscana (la Villa di Dolciano nelle colline di Chiusi, Siena), come in "Emma sono io" e "Questo mondo è per te", al centro c'è proprio la cucina, umana e conviviale, lontana da lustrini e paillettes degli chef superstar (<https://goo.gl/2sUzsu>).



Wine & Food

Cina: 50.000 bottiglie di Penfolds false, truffa da 3,7 milioni di \$

Cina, grande mercato del vino, in crescita, ma dove il problema della contraffazione è sempre più forte. Ultimo caso a destare scalpore, in questo senso, è quello delle 50.000 bottiglie di falso Penfolds, marchio di punta del colosso australiano Treasury Wine Estate, sequestrate dalla polizia cinese nei giorni scorsi. Le autorità, riportano i media internazionali, hanno scoperto ben 8.300 casse di Penfolds contraffatto in un magazzino a Zhengzhou, la capitale della provincia cinese di Henan, sventando una truffa dal valore stimato sui 3,7 milioni di dollari.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Una passione che nasce da lontano, mio nonno faceva il vignaiolo. Ma produrre vino da solo sarebbe stata la scelta sbagliata, con il rischio di fare brutte figure. Per questo ho

scelto la partnership con la cantina Giorgi". A WineNews, tra vino e comunicazione, parla Gerry Scotti, presentatore e produttore nell'Oltrepò Pavese.

