

La News



Piazza Duomo "apre" l'orto

Bisogna rimettere al centro ciò che mangiamo, curandoci della provenienza delle materie prime. In questo senso, un prodotto che nasce in un territorio d'eccellenza, e che per arrivare a tavola impiega sì e no una manciata di minuti, è un bene prezioso. Come la frutta e la verdura coltivate dallo chef Enrico Crippa nell'orto del Piazza Duomo, il tre stelle Michelin della griffe del Barolo Ceretto. Una serra di 450 mq ed un appezzamento di 4.000 mq, dove lo chef si reca ogni giorno per selezionare e raccogliere ortaggi, erbe e fiori protagonisti dei suoi piatti: un luogo simbolico, che apre le porte al pubblico in abbinamento ad una delle degustazioni proposte dalle Cantine Ceretto.



I numeri della Pasqua

Tra Pasqua e Pasquetta, pranzeranno al ristorante 10 milioni di italiani, per una spesa intorno ai 500 milioni di euro, secondo la Fipe. Ma anche gli agriturismi, dicono Cia e Coldiretti, faranno il pienone, puntando forte sulle tante attività possibili, come la raccolta e la proposta gastronomica legata alle erbe spontanee sempre più di moda. Intanto, le festività, con i loro prodotti tipici, tantissimi in ogni Regione secondo Confartigianato, muoveranno un'economia in cui operano 90.055 imprese artigiane, che danno lavoro ad oltre 155.054 addetti. Nei piatti vincerà, come sempre, la tradizione, e per l'italiano su 4, nonostante le ormai abituali polemiche, l'agnello sarà protagonista. Tanti numeri. Da noi, semplicemente, buona Pasqua!

Cronaca

Nozze reali e scommesse

Nella Gran Bretagna in cui si scommette su tutto, la curiosità è sui i vini del pranzo di nozze del Principe Harry. Chapel Down è quotato 1:2, Windsor Park 1:4, Camel Valley, unica Dop aziendale in Uk, 1:5. Quota destinata a scendere vertiginosamente. Camel Valley, infatti, è diventato il primo produttore inglese a ricevere il Royal Warrant, la garanzia reale riservata ai brand di prestigio, fornitori da anni della Famiglia Reale, su indicazione della Regina, del duca di Edimburgo o del principe di Galles.



Primo Piano

I "Global Consumer Trends" 2018 ed il vino

Al netto delle sue peculiarità, il vino, nelle sue tante forme, si confronta, come tutto il resto delle merci, con dei macro trend che riguardano la grande massa dei consumatori. A metterli in fila, come di consueto, è lo studio inglese "Wine Intelligence", nel suo "Global Consumer Trends" 2018. Sul fronte della salute, il primo trend è quello "Recharge", e premia i prodotti che, in qualche modo, sono associati alla "ricarica" psico-fisica, dei consumatori. Poi viene l'"Exclude", che vuol dire non solo puntare su prodotti il più possibile naturali e senza elementi esterni aggiunti, che comprende anche la riduzione dei consumi di prodotti di alta qualità, ma non del tutto salubri. Ma c'è anche l'altra faccia delle medaglia, ovvero il trend "Augment", che strizza l'occhio agli ingredienti aggiunti ai prodotti che possono avere benefici per la salute. Nella sfera personale, invece, i trend premianti sono quelli del "Control", ovvero tutti quei prodotti e servizi che danno la sensazione di avere un controllo totale su ogni aspetto della vita, e del "Frictionless", cioè la capacità di rispondere in maniera immediata, efficiente e con meno passaggi possibile alle aspettative. Ancora, la sostenibilità, che si declina nel "Reduce", la riduzione dell'impatto ambientale della produzione di vino, e che porta al "Re-purpose", il riuso di materiali utilizzati nel processo produttivo. Molto importante, poi, l'"Equality", il senso di uguaglianza e di non discriminazione nei confronti di ognuno che ogni prodotto deve incarnare, ed il "Respect", che esprime la crescente importanza data alla provenienza, all'impatto sulle comunità e all'artigianalità di un prodotto. Infine, i trend legati al tema del "provider led". Prima di tutto l'"Obsession", cioè la passione quasi monotematica dei consumatori su cui un produttore, anche di vino, deve puntare i propri messaggi. Anche cavalcando l'onda della "Fusion", che vede i consumatori sempre più interessati a prodotti che nascono da contaminazioni tra settori diversi. Il tutto, puntando sull'"Activate", ovvero su tutti quei processi in grado di creare interazione tra il consumatore ed un prodotto e, soprattutto, di farlo ricordare tra i tanti (<https://goo.gl/UM95Uv>).

Focus

I vini "naturali" intorno (e a) Vinitaly

Il complesso mondo dei vini così detti "naturali" attira sempre più appassionati ed adepti, e si moltiplicano gli eventi dedicati a questa particolare sfera enoica, intorno e dentro a Vinitaly 2018, dal 15 al 18 aprile, a Verona. Ad aprire il grande carosello sarà l'edizione n. 14 di ViniVeri - Vini Secondo Natura, come sempre all'Area Exp La Fabbrica di Cerea (13-15 aprile). Immane "Summa", edizione n. 21, nella Tenuta di Alois Lageder a Magrè (14-15 aprile), con oltre 80 produttori da Italia, Francia, Austria, Germania, Slovenia, Australia, Nuova Zelanda e anche Kazakhstan, "uniti dal fil rouge della produzione di alta qualità e sostenibile". Negli stessi giorni, a Villa Favorita (a Sarego, Vicenza), tocca anche VinNatur, anche qui edizione n. 15 (14-16 aprile), con 158 produttori che "porteranno i loro vini prodotti nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cibi naturali", come nello spirito dell'associazione VinNatur. La "new entry", invece, è il party di Vi.Te (Vignaioli e territori), che oltre al loro spazio dedicato dentro "Vi.Vi.T", il salone dei vignaioli naturali dentro Vinitaly porteranno 107 vignaioli nell'AreaVite18, domenica 15 aprile Crowne Plaza Hotel di Verona (<https://goo.gl/MdRTHz>).



Wine & Food

In Lombardia arriva l'Assessorato al Cibo. Idea per il Governo?

La Lombardia, con l'insediamento della nuova giunta guidata dal neo presidente Attilio Fontana (Lega), avrà anche un assessorato al cibo. Sarà questa, infatti, una delle deleghe dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia, e al Cibo appunto, Fabio Rolfi. Notizia che arriva da una Regione che è storicamente tra quelle trainanti dell'economia italiana, e che, con Milano, ha ospitato Expo 2015. Un segnale che, forse, nel 2018 "Anno del Cibo", magari sarà raccolto dal prossimo Governo, quale che sia, trasformando in realtà la proposta lanciata dall'ex Ministro delle Politiche, Maurizio Martina.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Prosecco ed il Cava come alleati e non come nemici, lo Champagne come fattore di crescita culturale ed economica, le difficoltà in Gran Bretagna e le prospettive in Cina: a

WineNews, Jean-Marie Barillère, coprésident del Comité Champagne. "Più Paesi producono buoni spumanti, più crescono vendite e consumi di Champagne".

