

## La News



## Chef Paperacciolo

Altro che Oscar, stelle Michelin, Pallone d'Oro, Disco d'Oro. Niente è tanto difficile da raggiungere come un cameo su Topolino, un onore capitato a pochissimi grandi personaggi dello spettacolo, della musica e del calcio, dove, a dire la verità, tra Topolinia e Paperopoli non c'è grande competizione. I fornelli, invece, hanno una padrona: Nonna Papera. Con un fan su tutti, il fedele, quanto pigro, aiutante Ciccio, protagonista della storia "Agente Segreto Ciccio - Uno Chef da Sogno", nel Topolino in edicola il 25 aprile, al fianco dello chef Antonino Cannavacciuolo, nei panni di chef Paperacciolo, magistralmente disegnato dalla matita del grande Giorgio Cavazzano (<https://goo.gl/dZhjv>).



## L'eno-tappa di Franciacorta

Il Giro d'Italia rinnova il suo legame con il vino ed i suoi paesaggi, sfondo, ancora una volta, alla più affascinante delle corse a tappe su due ruote. E se nel Belpaese non esiste un luogo, dalla Valle d'Aosta a Pantelleria, che non conosca la vite, mai come adesso le grandi denominazioni enoiche avevano ricevuto un riconoscimento tale dal "Giro" che, dopo la Sagrantino Stage, la Chianti Classico Stage, la Treviso-Valdobbiadene, la Barbaresco-Barolo e la tappa su sterrato tra i vigneti di Brunello a Montalcino, il 23 maggio vivrà la Franciacorta Stage, eno-tappa tra i filari fondamentale nella corsa alla maglia rosa. Raccontata dal direttore del Giro Mauro Vegni, dal presidente Franciacorta Vittorio Moretti e dal vicedirettore de La Gazzetta dello Sport Pier Bergonzi (<https://goo.gl/chCzS4>).

## Cronaca

### Parmigiano, 2017 da record

Prodotto Dop tra i più esportati del Belpaese, il Parmigiano Reggiano ha vissuto un 2017 da record: produzione in crescita del 5,2% sul 2016, a 3,65 milioni di forme prodotte (per 147.000 tonnellate), mai così tante, con un giro d'affari al consumo stimato in 2,2 miliardi di euro, ed una quota export del 38% (+3,9%). Numeri del Consorzio del Parmigiano Reggiano, presentati oggi alla Borsa di Milano. E per sostenere la domanda, in Italia e nel mondo, pronti 20 milioni di euro in promozione (<https://goo.gl/NwXb5U>).



## Primo Piano

### Borgogna e Italia, a Podere Forte il futuro del vino

Luogo, rifiuto della standardizzazione, degustazione geo-sensoriale: ecco il nuovo corso enoico che dalla Francia parla al mondo, con un linguaggio, un senso e con pratiche, che guardano alla storia e alla tradizione più profonda del vino, a partire dal suo palcoscenico più noto, la Borgogna, con le parole di Aubert de Villaine, proprietario della griffe più conosciuta al mondo, Domaine Romanée-Conti, protagonista "virtuale" (ha affidato le proprie idee ad un messaggio, ndr) delle "Giornate Giulio Gambelli - Vini dei Luoghi, Gusto dei Luoghi", il simposio di altissimo livello, dedicato alla memoria di Giulio Gambelli, il "maestro del Sangiovese", di scena nei giorni scorsi a Podere Forte, cantina fondata dall'imprenditore Pasquale Forte nel cuore della Val d'Orcia, insieme al giornalista Carlo Macchi, in un incontro che ha messo insieme realtà produttive francesi ed italiane (da Montenedoli a Ceretto, da Monteverzine a Podere Forte, da Roberto Voerzio ad Agricola San Giuseppe, da Casanova di Neri a Tenuta di Bibbiano, da Poggio di Sotto a Cupano, da Casato Prime Donne a Costanti, da Domaine Prieuf a Domaine Bouvier, da Domaine Thibault Liger-Belair a Domaine Bruno Clavelier, e Domaine Arlaud), che hanno potuto scambiarsi le loro visioni su un mondo del vino che sta attraversando un momento di trasformazione importante, "in un confronto onesto, serio e trasparente su temi che interessano tutti", come hanno raccontato a WineNews (qui il video: <https://goo.gl/sneQ1h>). Nel suo messaggio, de Villaine ha messo in evidenza la trasformazione in atto nella concezione sensoriale e complessiva del concetto di terroir. "Non molto tempo fa - ha scritto - l'idea di terroir era considerata di retroguardia, era un handicap. Ci è stato detto che il mercato del vino avrebbe lasciato spazio solo ai grandi volumi, quelli che avrebbero consentito di fare un'attività di marketing". Oggi, invece, sta accadendo il contrario, "chi ama il vino chiede sempre più diversità e sempre di più cerca legami con il terroir. Il vino - prosegue la nota di de Villaine - è un settore dell'economia in cui, saggiamente, il consumatore rifiuta la standardizzazione" (<https://goo.gl/yTbjy>).

## Focus

### La "versione" dei Bourguignon

A monte di ogni analisi sul futuro del vino, c'è la difesa del suolo, una risorsa sempre più in pericolo, per cui passa il rinnovamento della possibilità di donarci grandi vini. È l'obiettivo di Claude e Lydia Bourguignon, che, da trent'anni, lo perseguono, con il loro Laboratoire Analyses Microbiologiques Sols. "Abbiamo dimenticato il valore del suolo, e non solo quello dove viene prodotto il vino, ma anche e soprattutto quello dove produciamo il nostro cibo", hanno raccontato a WineNews (qui l'intervista: <https://goo.gl/MghTjy>). Per i Bourguignon, tra le più autorevoli personalità del vino di Francia, fare il vino è come fare musica: "il terroir è lo spartito, la vigna è lo strumento, e l'uomo è il direttore d'orchestra". E sebbene la produzione di vino esista, ormai, da migliaia di anni, e molte delle zone più vocative di oggi siano un patrimonio consolidato, la mappa dei territori migliori del mondo è tutto fuorché cosa fatta. "Perché, soprattutto nel Nuovo Mondo, ci sono ancora tantissime opportunità da scoprire". Tenendo conto, non da ultimo, del cambiamento climatico, che nel giro di qualche decade potrebbe ridisegnare in maniera sostanziale il panorama vitivinicolo mondiale.

