

La News



La miglior chef donna

Si chiama Clare Smyth, è stata per anni il braccio destro di Gordon Ramsay, unica donna alla guida della cucina di un ristorante trisstellato Michelin in UK, il Gordon Ramsay a Londra, nel quartiere di Chelsea, ed ora ai fornelli del suo ristorante, il Core by Clare Smyth, ed è la "World's Best Female Chef 2018", primo grande riconoscimento assegnato dalla più importante classifica mondiale dedicata al mondo della cucina, la "The World's 50 Best", che sarà svelata nella sua interezza a Bilbao, in Spagna, il 19 giugno (<https://goo.gl/aUZK8Q>). Un premio prestigioso che, nel 2013, aveva "baciato l'Italia", con Nadia Santini, ai fornelli del trisstellato Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (Mantova).



Dall'Ue tagli alla Pac

Tagli ai fondi per la Politica Agricola Comunitaria del -5% (nell'ultimo bilancio con un budget superiore ai 400 miliardi di euro): i timori del settore, espressi più volte, si sono concretizzati nella proposta di bilancio Ue post 2020, il primo post Brexit, che varrà dal 2021 al 2027, presentata oggi dalla Commissione Europea. Un bilancio che, nel complesso, è di 1.279 miliardi di euro, e che se per Pac e fondi di coesione prevede tagli ingenti, vede più che raddoppiare le risorse per migranti (2,6 volte in più rispetto ai fondi ora disponibili), Erasmus e giovani (2,2 volte), e crescere di molto quelli per sicurezza (1,8 volte), digitale e ricerca (1,6 volte). Per ora, è solo un'ipotesi, ma ora ufficiale, su cui si sta lavorando. E l'Italia, senza un Governo, in Europa avrà una voce più debole del solito (<https://goo.gl/iUAHyV>).

Cronaca

Milano "food capital"

Howard Schultz, executive chairman Starbucks, John Kerry, ex Segretario Usa, Nathan Myhrvold, ex Cto Microsoft, Sam Kass, chef di Obama artefice della sua rivoluzione salutista, e Kerry Kennedy, presidente Robert F. Kennedy Center for Justice and Human Rights: ecco gli speaker d'eccezione di "Seeds&Chips, the Global Food Innovation Summit", l'evento mondiale della food innovation, a Milano (7-10 maggio), nella Milano Food City, la rassegna che la città dedica al wine & food (7-13 maggio, <https://goo.gl/vz9RAS>).



Primo Piano

Cibus 2018: salute, gdo ed export al centro

Salute e benessere nel piatto, ma anche risparmio di tempo nella preparazioni di alimenti che devono essere, comunque, gustosi e sani, e ancora una crescente polarizzazione dei consumi, dove crescono tanto il segmento premium che quello low cost: sono i trend che stanno guidando il cambiamento tra gli scaffali e sulle tavole degli italiani, che saranno analizzati a Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione, di scena a Fiere di Parma, dal 7 al 10 maggio. Dalla pasta con farina di fagioli verdi mungo a quella di Gragnano al caffè, fino alle sfere di aceto balsamico di Modena da grattugiare, sono solo alcuni dei 1.300 nuovi prodotti che saranno presentati. Casi di una innovazione che è motore di un'industria alimentare italiana che, nel 2017, dice Federalimentare, ha raggiunto un fatturato di 137 miliardi di euro, con una crescita del 3,8%, ed un export di 41 miliardi di euro (di cui 32 di prodotti finiti), in crescita del 6%. Un Cibus che arriva nel 2018 "Anno del Cibo Italiano", per il quale se il sentiment dell'industria alimentare, sul fronte delle esportazioni, è di cauto ottimismo, con una crescita stimata tra il +5-6% anche nel 2018, sono buone, al netto delle politiche fiscali (con il rischio dell'aumento dell'Iva) e del quadro economico generale, anche le prospettive in Italia. Secondo i dati di Iri, oggi per ogni 100 euro spesi per prodotti confezionati di largo consumo, oltre 68 sono destinati all'alimentazione. Dall'indagine "Mangiare informati: come gli italiani scelgono cibo buono e sicuro" del Censis, per Federalimentare, invece, emerge che conosce, parla e si appassiona di cibo il 90,9% degli italiani e il 93% dei giovani, addirittura il 53,5% di questi si definisce un appassionato. Ma per crescere, serve informazione di qualità: l'85,7% degli italiani e l'87,4% dei millennials si informano prima di acquistare un alimento, anche via web. E a Cibus, non a caso, si parlerà anche di "fake news" nell'alimentare, di etichettatura, ma anche di biotecnologie e ricerca scientifica, innovazione e sostenibilità, prevenzione degli sprechi alimentari, promozione all'estero e italian sounding, ma anche della distribuzione del futuro, di marketing, di chef-influencer e non solo (<https://goo.gl/iDzBbY>).

Focus

Il vino in Uk, tra mercato e vigneti

Sta cambiando rapidamente, e sotto molti aspetti, il panorama vinicolo del Regno Unito. Sul fronte del mercato, per esempio, secondo Wine Intelligence, c'è la crisi dei ristoranti, alle prese con una vera e propria tempesta perfetta: da una parte condizioni commerciali sempre più difficili, legate alla crescita dei costi, dall'altra la competizione delle aziende di food delivering, le incertezze della Brexit e i margini sempre più assottigliati. Di buono, in UK, c'è la crescente attenzione al vino di qualità, con i consumatori disposti a spendere molto di più di quanto farebbero al supermercato, ed evolve, in positivo, anche l'offerta di vino al bicchiere. Di contro, nella gdo, i consumatori inglesi, soprattutto giovani, si dimostrano sempre più aperti a formati alternativi come bag in box e lattine, mentre tra le chiusure, se ancora domina il tappo di sughero, il tappo a vite è sempre più ben accetto. Intanto, la produzione interna di vino, spinta dagli spumanti, cresce. E dai 2.500 ettari di vigna e 5,9 milioni di bottiglie prodotte (il 68% di spumanti) oggi, si arriverà ai 40 milioni stimati nel 2040, per un valore retail ipotizzato in 1 miliardo di sterline, secondo Wines of Great Britain.



Wine & Food

Se anche il "Nuovo Mondo" del vino punta sulla sua storia

Nel mutevole mondo del vino, succede che i produttori del "Nuovo Mondo" inizino a raccontarsi con i linguaggi del "Vecchio", puntando su concetti come la storia e la famiglia alla guida delle cantine. Così sarà nella master class che aprirà Vinexpo Hong Kong 2018 (dal 29 al 31 maggio), dedicata alla "Australia's First Families of Wine's" (Affw), associazione che unisce 12 famiglie pioniere del vino del Paese, tutte a conduzione familiare da generazioni, e che mettono insieme "1.380 anni di esperienza nella produzione di vino", come spiega il sito dell'associazione (<https://goo.gl/SgxahX>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Gruppo Schenk compie 125 anni: partita da un bottaio svizzero, oggi rappresenta la più grande realtà del vino in Europa, con proprietà in Svizzera, Germania, Spagna, Francia

ed Italia, ed un fatturato che supera i 600 milioni di euro. A WineNews le parole di Francois Schenk della famiglia proprietaria e Daniele Simoni (ad Schenk Italia).

