

La News



Bottura: l'ingrediente "cultura"

Per il cibo del futuro, "l'ingrediente più importante è la cultura, perché attraverso la cultura riesci a esprimere un'idea, produci conoscenza, ti apre la coscienza e il senso di responsabilità. Scegliere i prodotti, essere a fianco dei contadini, allevatori, pescatori e casari, penso sia lo sviluppo di un territorio intero, lo proietta nel futuro". A dirlo, a WineNews, il più celebre degli chef italiani, Massimo Bottura. Il vino? "Per me un grande piacere, da consumatore, ma lascio ai miei ragazzi in sala, guidati da Beppe Palmieri, la scelta del vino giusto per chiudere il cerchio del piatto perfetto". E il progetto dei Refettori Ambrosiani, spiega lo chef, è prossimo a sbarcare in Usa (<https://goo.gl/LkMTa8>).



Primavera di "Anteprime"

La grande protagonista, in questi giorni, è la Sicilia, a Palermo, con "Sicilia en Primeur" (da oggi al 7 maggio), con il racconto, tra scienza e calice, delle tante facce di un'isola che è un diamante enoico, dall'Etna a Menfi, da Pantelleria a Vittoria, per citarne alcune. Ma tante, in questo scorcio di primavera, sono le "Anteprime" del territorio d'Italia. Il 5-6 maggio, a Lucca, c'è l'Anteprima Vini della Costa Toscana, dedicata ai 50 anni del Sassicaia. In Piemonte, a Nizza, sarà la volta di "Nizza è Barbera" (12-13 maggio), mentre in Campania, ad Avellino c'è "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", il 18-19 maggio. Ma il 18-20 maggio sarà la volta anche di uno dei territori bianchisti più importanti d'Italia, il Soave, con "Soave Preview" (<https://goo.gl/SLXQw1>).

Cronaca

Slow Food torna al Lingotto

Motivi di sicurezza: ecco perché Terra Madre Salone del Gusto, nell'edizione 2018 (a Torino, dal 20 al 24 settembre), dovrà dire addio al Parco del Valentino, una delle location più importanti dell'evento, sperimentate per ospitare il grande Mercato, cuore di Terra Madre e luogo di incontro tra migliaia di produttori di tutto il mondo, dopo il lancio della nuova formula fuori Lingotto Fiere, diffusa nei luoghi-simbolo della città. Ma se il Mercato torna al Lingotto, resisterà la formula "diffusa" (<https://goo.gl/fdb2m3>).



Primo Piano

Gaja: "gli artigiani del vino ed il loro grande valore"

La complementarietà delle grandi aziende del vino e dei tanti piccoli artigiani, un settore italiano in salute ma che deve guardarsi dalla concorrenza, anche del Nuovo Mondo, le quotazioni dei vigneti di Langa alle stelle da leggere come un segnale positivo, un basso voto alla politica "applicata" ad agricoltura e vino: c'è tutto questo nei pensieri e nelle parole, a WineNews di Angelo Gaja, uno dei produttori italiani più ammirati nel mondo, con i suoi vini della cantina di Barbaresco, ma anche grazie alle bottiglie prodotte in due cantine in altri grandi territori del vino italiano, come Cà Marcanda, a Bolgheri, e Pieve Santa Restituta, a Montalcino (qui l'intervista completa, <https://goo.gl/HsMWsi>), non prima però di aver ricordato che "il vino è ambasciatore di sogni, di progetti, di passione e di idee, e che la mia è una famiglia di artigiani del vino a Barbaresco, Montalcino e Bolgheri, con coerenza artigiani", e il suo orgoglio di padre "per tre figli (Gaia, Rossana e Giovanni, ndr) che lavorano in azienda, e che hanno il futuro di fronte". "Le grandi aziende - sostiene Gaja - sono importanti, perché aprono i mercati e presidiano l'export. Se penso al ruolo degli artigiani, dico che su 30.000 cantine che abbiamo in Italia, più di 20.000 sono medio piccole, con fatturati che spesso non superano il milione di euro, e che non danno lavoro a più di 4-5 dipendenti. L'importanza di queste aziende è trascurata, e per di più sono caricate e "bastonate" dalla burocrazia. Dobbiamo liberarle da questo peso, perché hanno una funzione complementare alle grandi aziende, che è molto importante. Se si pensa di voler far crescere il vino italiano, diventa importantissimo aiutare a decollare le Pmi, che sono capaci di accogliere sul territorio, e sono in grado di pensare in maniera diversa, ed il mercato del vino ne ha bisogno. Pensiamo al passato, quando Ferruccio Biondi Santi pensava di poter fare un grande Chianti con il Sangiovese, quando tutti dicevano che era impossibile, o Mario Incisa della Rocchetta che fece lo stesso con il Cabernet Sauvignon a Bolgheri (dando vita al Sassicaia, ndr), o a quanto fatto da Valentini in Abruzzo. Oggi ce ne sono molti di soggetti piccoli che danno degli esempi da seguire".

Focus

L'impresa alimentare in "Accademia"

"Fashion e Food sono le due grandi "F" del made in Italy, quelle che lo distinguono nel mondo e che rappresentano anche un potente sostegno all'economia del nostro Paese. L'agroalimentare è la nostra seconda forza economica contribuisce all'8% del Pil. Nel 2017 la produzione alimentare italiana ha veleggiato verso i 190 miliardi, se si considera l'intero settore comprensivo del primario. Ma ora all'orizzonte ci sono sfide importanti, come quella della rivoluzione digitale applicata alla produzione agroalimentare ed alla distribuzione, con il potenziamento dell'e-commerce che nel food ha assunto un'importanza crescente". A dirlo Luisa Todini, presidente del Comitato Leonardo (che mette insieme 160 prime firme del made in Italy) all'Università Luiss di Roma (che ha lanciato un Master in "Food Law"), dove protagonista è stata l'imprenditoria agroalimentare italiana, con i vertici di realtà come Auricchio, Ferrarini, Ferrero e Lavazza. Il legame con la famiglia e il valore aggiunto dato dai dipendenti nella produzione delle eccellenze i punti di forza delle imprese, le difficoltà della burocrazia il primo grande ostacolo (approfondimento: <https://goo.gl/d1vwxe>).



Wine & Food

Bordeaux 2017, la "top 10" secondo il Liv-Ex

Aspettando che gli Châteaux di Bordeaux rendano pubblici i prezzi dell'annata 2017 en primeur, si possono già mettere in fila le declinazioni migliori di un'annata difficile ma ricca di sorprese, con i punteggi dei principali critici e wine writer, emersi dagli assaggi di queste ultime settimane, e sondati dal Liv-Ex, che hanno già dato forma ad una prima panoramica sulle etichette più attese. Sugli scudi Château Lafite, Ausone, Haut-Brion, Cheval Blanc, Mouton Rothschild, Lafleur, Château Latour, Château Margaux, Vieux Château Certan e Petrus, il migliore in assoluto (<https://goo.gl/SA27j3>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

A Ca' Marcanda, griffe di Bolgheri di Angelo Gaja, è il "Butterfly Day", giornata dedicata alle farfalle, "quelle buone". Rossana Gaja: "sono fondamentali in agricoltura, e vivono

solo in ambienti sani e puliti, come i nostri vigneti". Come altri insetti, utili nella lotta "green" ai parassiti, spiega Andrea Lucchi, docente di Entomologia (Università di Pisa).

