

La News



Baronetto per gli economisti

Il mondo dell'economia si dà appuntamento in Russia, dal 24 al 26 maggio, per il Forum Economico Internazionale di San Pietroburgo, con il focus sulle dinamiche economiche globali più attuali, a partire dai mercati in via di sviluppo. Economisti, Ministri, governanti delle maggiori economie del globo, nei piatti, mangeranno italiano. Con i piatti di Matteo Baronetto, chef del "Del Cambio" di Torino, una stella Michelin. Che a tavola porterà i suoi grandi classici, come la carne cruda e olio di nocciole, insalata piemontese, risotto alla milanese con le note agrumate del limone, branzino al vapore con coda di bue brasata e uovo al tegamino e tartufo in versione dessert ...



A "scuola" da Veronelli

Diffondere, con passione, il sapere in materia di enogastronomia, elevandolo a livello di cultura. Era la missione di Luigi Veronelli, che ora sarà portata avanti dall'Alta Scuola di Gastronomia Luigi Veronelli, lanciata dal "suo" Seminario Permanente e dalla Fondazione Giorgio Cini, che vuole diventare un punto di riferimento nello scenario italiano, fatto da ristoratori chiamati a svolgere la funzione di divulgatori, cercando di trasmettere ai loro ospiti delle "chiavi d'accesso" ai territori e alle produzioni agricole. A coordinare la scuola di alta formazione, sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, sarà il direttore del Seminario, Andrea Bonini. A luglio 2018 l'inizio delle attività, con la "Settimana della Cultura Gastronomica", e, nel 2019, il corso "Camminare le vigne" (<https://goo.gl/QwU46y>).

Cronaca

Agricoltura, il Ministro Molteni?

Nell'ormai prossimo Governo Lega-5 Stelle, il Ministero dell'Agricoltura, da sempre nei desiderata di Salvini, dovrebbe essere in quota Carroccio. Ma bisognerà aspettare ancora qualche ora, quando il presidente della Repubblica Mattarella scioglierà le riserve, per sapere il nome ufficiale. Che, con ogni probabilità, sarà quello di Nicola Molteni, avvocato di Cantù, che, nella scorsa legislatura, ha fatto parte della Commissione Giustizia (e per qualcuno, però, sarà il prossimo Guardasigilli).



Primo Piano

Il futuro del vino, dalla "green" alla "blu economy"

Interconnessione tra territorio, produttori e consumatori in una visione nuova che supera la green economy e approda alla blu economy, che implica un cambiamento del modello di business per generare valori multipli, basata non solo sulla sostenibilità, ma soprattutto sul riciclo. Interconnessione è stata la parola chiave della "Giornata SalvaTerra", firmata da Tenute SalvaTerra e Gambero Rosso che, nei giorni scorsi, in Valpolicella, ha messo intorno allo stesso tavolo "visionari" ed imprenditori di diversi settori, in quello che è stato ribattezzato il "Think Tank per il futuro del vino". Futuro che, in generale, non può che puntare sulla sostenibilità, intesa nella sua interezza, cioè basata sugli aspetti ambientali, etico-sociali ed economici. "La sostenibilità - ha sottolineato Gunter Pauli, economista e scrittore, creatore delle green economy e poi della blue economy - è la chiave per essere competitivi, ma sarà possibile solo se si crea un vero legame diretto con chi consuma. I consumatori di oggi sono già molto attenti ai prodotti, alla qualità, all'origine, alla biodiversità. In altre parole alla sostenibilità. Ma se vogliamo che la sostenibilità faccia parte della nostra vita, la nostra vita deve essere essa stessa sostenibile, anche a livello economico. Bisogna rivedere il concetto di competitività, un tempo sinonimo di prezzi bassi, di buon equilibrio tra qualità e prezzo. Dobbiamo cambiare il modello di business in modo che ciò che è buono per l'ambiente sia anche più economico. Se manteniamo il modello attuale, concentrato sul tagliare i costi e sulle economie di scala, non ce la faremo mai. La proposta della blue economy è quella di generare valori multipli, utilizzando gli scarti a cascata per produrre altri beni di consumo, con il doppio risultato di ridurre i prezzi dei prodotti verdi e l'impatto ambientale". Una visione che ha trovato concordi, ognuno dal suo punto di vista, chef come Massimo Bottura, produttori come Sandro Boscaini e Matteo Lunelli, designer come Maurizio Riva, artisti come Paolo Bettinardi, climatologi come Luca Mercalli, pensatori del cibo come Giacomo Mojoli (tra i fondatori di Slow Food) e non solo (qui l'approfondimento, <https://goo.gl/FDy29m>).

Focus

Il mercato premierà "le nicchie" del vino

Sostenibile, organico, a basso contenuto di alcol, senza solfiti, vegano: il futuro del vino, un po' come il suo passato ed il suo presente, passa per la sua capacità di diversificare l'offerta, e se finora uvaggio e territorio sono stati sufficienti, adesso il mercato chiede qualcosa di più, che riguarda in un certo senso l'etica della produzione enoica, il suo rapporto con la terra, ma anche con le scelte alimentari di sempre più persone. Nicchie al centro del "The Global Wine SOLA Report 2018" di Wine Intelligence, che ha analizzato le possibili dinamiche di 11 mercati diversi, assegnando ad ogni Paese ed ad ogni tipologia di prodotto un punteggio ("opportunity index") in base alle potenzialità emerse. Emerge così una netta propensione del mercato dei consumi per le produzioni organiche, in maniera particolare in Svezia, Finlandia e Germania. Opportunità importanti anche per i vini sostenibili, nonostante una comunicazione ed una definizione tutt'altro che univoca, per il vino equo e solidale, e per quello prodotto nel rispetto dell'ambiente ("environmentally-friendly"). Convincono meno i vini "free from", i biodinamici, i vini vegani e quelli senza alcol (qui l'articolo completo: <https://goo.gl/y3MQFD>).



Wine & Food

I migliori vini di "Vitignotalia" (20-22 maggio, Napoli)

Il "Cumaro" Rosso Conero Riserva 2013, il migliore in assoluto, ed il "Centovite" Colli Aprutini Pecorino d'Abruzzo 2016, al top tra i bianchi, della griffe marchigiana Umani Ronchi, il "Visione" Irpinia Rosato 2017 di Feudi di San Gregorio, realtà di riferimento della Campania, dove nasce anche il "Priezza" Metodo Classico Asprinio di Aversa di Masseria Campito, e poi, dal Piemonte, il "Gemma di Sole" di Ceste, miglior vino dolce: ecco il top del "Napoli Wine Challenge" di "Vitignotalia", la kermesse dei vini da vitigni autoctoni del Belpaese, a Napoli dal 20 al 22 maggio (www.vitignotalia.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il mercato Usa, fondamentale per il vino italiano, visto da uno dei più importanti e storici importatori di vini made in Italy: a WineNews Bill Terlato, alla guida di Terlato Wines:

"la crescita c'è, ma a ritmi più lenti del passato, ed è soprattutto sul segmento più alto. Perché c'è più cultura del cibo e del vino, e stanno arrivando i giovani".

