



La News



In Uk, tra Taittinger e gelate

Climate change, fenomeno a doppio taglio: proprio mentre il patron della prestigiosa maison Taittinger ha inaugurato l'impianto delle prime barbatelle di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier a Domaine Evremond, la sua tenuta del Kent, l'intero sud del Regno Unito è stato martellato da forti gelate, che hanno portato le temperature oltre i 6 gradi sottozero, anche qui, dopo un anticipo di primavera che ha favorito la gemmazione delle viti. I danni sono ingenti, e anche nei filari Uk, dopo quelli francesi e italiani, sono apparsi i falò: secondo le prime stime si sarebbe perso circa il 50% del raccolto, ma per alcuni produttori la cifra salirebbe fino all'80%.



Il "Premio Arrigoni"

Francesca Pecorari amava conoscere il mondo e aiutare chi ne aveva bisogno, soprattutto bambini e adolescenti con problemi di disagio. Scomparsa a 21 anni in un incidente, aveva già ideato un modo di aiutare: un vino, proveniente dalle vigne di famiglia, etichetta multicolore disegnata da lei, e un nome buono, "Fatto in paradiso". Alla Onlus Francesca Pecorari, voluta dalla famiglia, che con il vino ha finanziato la costruzione di scuole in Myanmar, India e Uganda (e continuerà a farlo, dove più ce n'è bisogno, in accordo con il Pime - Pontificio Istituto Missioni Estere), è andato oggi il "Premio Francesco Arrigoni", nato nel 2011, in memoria di uno dei giornalisti più famosi del mondo del wine & food, firma del "Corriere della Sera", allievo di Luigi Veronelli, e fondatore del Seminario Permanente Veronelli.

Cronaca

Ocm Promozione, tocca al Tar

Il Tar del Lazio, domani, si pronuncerà sui ricorsi presentati da molte aziende sulla questione Ocm Vino promozione 2016-2017, presentati dopo la seconda graduatoria emessa da Agea e Ministero delle Politiche Agricole, che aveva escluso molti importanti progetti, ammessi in prima battuta. Un passo forse decisivo su una vicenda che tiene sospesi 30 milioni di euro (la quota nazionale dei 100 per la promozione nei Paesi terzi assegnati all'Italia), e le iniziative di tante aziende (<https://goo.gl/N3o5Ew>).



Primo Piano

Il cibo ai tempi dei Millennial, con Obama, in Italia

Il cibo ai tempi dei Millennial, artefici di una vera food revolution nel modo in cui si acquista e consuma (cui è dedicata la conferenza di apertura, l'8 maggio); i nuovi food trend influenzati dalle scelte dei nativi digitali sempre connessi e informati; dai Millennial diventati guru nel foodtech, come Danielle Gould, ceo Food+Tech Connect, e Deepti Sharma Kapur, fondatrice di FoodtoEat, ai "teenovator", under 18 che hanno una loro visione di innovazione alimentare; le istituzioni italiane ed Ue, le Università, gli investitori e le personalità più autorevoli, ma anche le grandi aziende, gli acceleratori, incubatori e le start up di maggior successo nel ripensare l'agricoltura e lo sfruttamento delle risorse disponibili, per sfamare un Pianeta con 2,5 miliardi di persone in più nel 2050, grazie a ricerca e tecnologia. Il futuro del cibo e il cibo del futuro più nutritivo e sostenibile, tra farina di grillo e microortaggi, ovvero i cosiddetti "super food", sono di scena a "Seeds&Chips", The Global Food Innovation Summit n. 3 (8-11 maggio, Fiera Milano Rho; <https://goo.gl/TiVEpt>), l'evento mondiale dedicato alla Food Innovation, che raccoglie l'eredità di Expo 2015, in sinergia con "TuttoFood", il Salone internazionale dell'agroalimentare di Fiera Milano, per fare di Milano un hub mondiale del food che guarda al futuro. Tanto che il Summit è stato scelto dall'ex presidente Usa Barack Obama per una tra le prime uscite pubbliche (9 maggio), per un "keynote speech" con Sam Kass, chef e consulente della Casa Bianca sotto la sua Amministrazione "salutisticamente" rivoluzionaria. Ma tra le illustri presenze ci saranno anche Kerry Kennedy, presidente Robert F. Kennedy Center for Justice and Human Rights (cui verrà devoluto 1 euro per ogni biglietto d'ingresso), Livia Pomodoro, presidente Milan Center for Food Law and Policy, il vice presidente di Slow Food Edward Mukiibi, Mitchell Davis, vice presidente James Beard Foundation, la fondatrice di Food Tank Danielle Nierenberg, e Gunhild A. Stordalen, presidente di Eat Foundation, con il sindaco di Milano Giuseppe Sala (nella sessione "Feeding the Cities-Urban and Vertical Farming" sulla coltivazione sostenibile nelle metropoli, 9 maggio).

Focus

Milano, capitale mondiale del cibo

Il piatto di domani? Leggero, di tradizione e delicato (non per i Millennial, tra novità e piccante) e salato. Parola degli italiani, sondati da Ipsos per "TuttoFood" (Fiera Milano, 8-11 maggio), tra cui è tornata la voglia di mangiare fuoricasa, con la ristorazione che, però, ha come concorrenti lo street food e l'online delivery, nella crescita dell'e-commerce anche nella spesa quotidiana, dove l'85% resta fedele alla marca e solo il 9% legge le etichette. Ma gli italiani amano anche cucinare a casa per gli amici, prediligendo il pesce e tra i vini i baby boomer il Brunello, i Millennial Champagne, le donne Chardonnay. Tutti trend che, con la food policy, retail e gdo, mercati (con i focus Ice), ricerca (oltre a "Seeds&Chips", a TuttoFood c'è Spazio Nutrizione con il patrocinio del Ministero della Salute) e cultura, saranno al centro di convegni, degustazioni, eventi nell'evento (come Fruit&Veg Innovation di Veronafiere) e show cooking di chef come Oldani, Cracco, Cedroni, Cannavacciuolo e Vissani. E con Week&Food, il fuorisalone che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città (fino all'11 maggio con oltre 300 eventi: <http://bit.ly/2qj48Gi>), Milano è capitale mondiale del cibo.



Wine & Food

Giro: Sella & Mosca, Sagrantino Stage e, nel 2018, in Franciacorta

Parte domani da Alghero il Giro d'Italia n. 100, sempre più "enoico": prima, stasera, la cena ufficiale della "Corsa Rosa", nelle storiche cantine Sella & Mosca, tra le griffe della Sardegna enoica, della famiglia Moretti. E di quel Vittorio Moretti che è anche presidente del Consorzio del Franciacorta, il cui territorio, da rumors WineNews, sarà protagonista del Giro nel 2018, con un'altra "eno-crono", dopo quella di quest'anno (16 maggio), la "Sagrantino Stage", tra Foligno e Montefalco (e dopo, negli anni, Montalcino, la Barbaresco-Barolo, la Treviso-Valdobbiadene e la Chianti Classico Stage).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il 2016 ha visto l'export di vino italiano toccare il nuovo record di 5,6 miliardi di euro, ma solo grazie al travolgente successo del Prosecco: cosa attende il Belpaese enoico nel

2017, tra mercati consolidati, realtà da esplorare, certezze e instabilità geopolitiche? A WineNews la risposta di Denis Pantini, di Wine Monitor-Nomisma.

