

**La News**



**Borghese: maturità #NoPanic!**

“Ah la maturità, bei tempi. Non che studiavo tantissimo, il giusto. Ma dovevo mangiare a orari prestabiliti perché il mio cervello funzionasse un po' meglio. È importante mangiare bene e ad orari regolari, carboidrati e proteine, non esagerare nello studiare la notte e troppo, perché come in cucina con tante cose in bocca non si capisce il sapore. La mattina una sana colazione, ripassare, come si fa in cucina, e via a fare la maturità”. Ecco i consigli ai maturandi 2017 dello chef Alessandro Borghese, protagonista, nelle notti prima degli esami, della campagna #NoPanic! del Ministero dell'Istruzione, con il professor Luca Serianni della Sapienza e l'astronauta Samantha Cristoforetti.



**SMS E-commerce alla francese**

Sarà pure il più tradizionale e tradizionalista dei Paesi del vino, ma la Francia, quando si parla di e-commerce è un passo davanti a tutti. Lo dicono i numeri, ricordati oggi a Vinexpo nella conferenza organizzata dalla Kedge Business School, l'Università del Commercio e del Management di Bordeaux, che parlano di un volume di affari che, nel 2017, toccherà 1,41 miliardi di euro, pari al 9,4% di tutto il vino acquistato nell'Esagono. Nonostante la frenata del biennio 2014-2015, infatti, gli acquisti sul web hanno continuato a crescere, diventando oggi una realtà consolidata, capace di “contaminare” tutti gli altri canali, in una logica complementare più che concorrenziale, tanto da diventare uno strumento imprescindibile anche per gli storici wine merchant e per le catene della gdo (<https://goo.gl/G5zPUm>).

**Cronaca**

**Tutti contro il CETA**

Una “tempesta devastante”: ecco l'accordo commerciale Ue-Canada secondo associazioni come Coldiretti, Cgil, Legambiente e Greenpeace, che hanno “fatto squadra” contro la ratifica del trattato, prevista per domani in Senato, e incontrato oggi il Presidente Pietro Grasso, chiedendo di “analizzare più a fondo i potenziali effetti sull'ordinamento democratico, l'uguaglianza di fronte alla legge, l'occupazione, il settore agricolo e agroalimentare, il principio di precauzione, la salute e l'ambiente”.



**Primo Piano**

**Vinexpo: la Brexit tra paure e speranze**

La speranza è che il percorso sia breve, e che poco cambi rispetto ad oggi, ma la consapevolezza è che la partita della Brexit non si gioca solo nel Regno Unito ma, in gran parte, a Bruxelles, e che gli impatti sulla filiera del vino non saranno solo quelli diretti, legati all'aumento di tasse ed accise, ma soprattutto quelli che il divorzio avrà sull'economia britannica. In un contesto complicato, in cui tutti vorrebbero sapere cosa succederà, ma in cui nulla è così prevedibile. Ecco, in estrema sintesi, il sentiment emerso dal convegno con al centro la Brexit di scena a Vinexpo, organizzato da “Wine Spectator” con alcuni dei protagonisti del mercato britannico. Mercato in cui, secondo uno studio dell'Iswr, qualche effetto la Brexit l'ha già causato: i prezzi medi del vino sono aumentati del 3% solo nel primo trimestre del 2017, a causa principalmente del deprezzamento della sterlina sull'euro, portando il prezzo medio di una bottiglia a 5,56 sterline. “Spero davvero che nel mercato britannico non cambi niente - ha detto Jean Marie Barillère, alla guida del Comité Champagne, che nel Regno Unito ha il suo primo mercato - e su questo stiamo lavorando anche con gli operatori della filiera inglese, per fare pressione su chi dovrà condurre le trattative in Europa. Ma voglio essere anche ottimista: spero che a conclusione della Brexit si arrivi ad un accordo di libero scambio a zero tasse per entrambi gli attori”. Posizione ovviamente condivisa, ma ritenuta poco probabile, da Miles Beale, alla guida della Wine and Spirits Trade Association: “vada come vada la debolezza della sterlina durerà per un po' di tempo, poi arriverà l'inflazione, ma concordo che il problema maggiore saranno le tasse e le accise, che peraltro continuano a crescere. Il Regno Unito è il secondo importatore al mondo, è un mercato internazionale, e saprà resistere anche a questo passaggio, ma qualche complicazione sicuramente arriverà”. E se la paura di nuovi dazi è forse sopravvalutata, nel frattempo il Governo di Londra ha aumentato le accise sugli alcolici di un ulteriore 4%. Chi non ha troppa paura è la gdo, “più abituata alle oscillazioni di prezzo e di valuta”, chiosa Andrew Show, group buying director di Conviviality.

**Focus**

**L'Italia dei mille campanili a tavola**

I toscani amano la selvaggina (e vi dedicano 210 euro l'anno), mentre gli abruzzesi preferiscono l'agnello, fondamentale per i loro celebri arrosticini (81 euro); ai piemontesi non si possono togliere i grissini (512 euro, insieme al pane), ai marchigiani la pasta ripiena e ai siciliani il pollo (336) e pesce (613), mentre liguri e sardi sono i più grandi acquirenti di olio di oliva e caffè. Ecco alcuni dei primati elaborati da Italiani.coop ([www.italiani.coop](http://www.italiani.coop)), che fotografano un'Italia dei 1.000 campanili che diviene anche quella delle 1.000 tavole: l'istantanea dei consumi per Regione, realizzata con Ref Ricerche su dati Istat, mette in luce sia le preferenze locali che le spese alimentari totali, dando conto di come cambiano i consumi lungo lo Stivale. Così, non ci sono più i grandi blocchi macrogeografici che avevamo imparato a conoscere nell'Italia del boom economico, ovvero Nord, Centro, Sud e Isole: la tavola si fa specchio di una società frammentata, e che cerca sempre più spesso una nuova vicinanza alle proprie radici. Partendo forse proprio dalle vecchie ricette della nonna, fatte con i prodotti locali (magari indisponibili nelle altre Regioni), oggi ogni italiano ha una sua dispensa, diversa da quelle degli altri.



**Wine & Food**

**Stile MasterChef? Gli italiani preferiscono le ricette della nonna**

Sette su 10 italiani preferiscono ritornare ai piatti della tradizione: quelli della nonna. Polenta, frittata di maccheroni, ribollita o strangozzi, più semplici, confortanti e conviviali, rispetto alle ricette stile MasterChef, troppo complicate e ricercate. A dirlo è uno studio dell'Osservatorio Story Cooking di Casa Coricelli su 2.500 italiani tra i 18 e i 65 anni. Il motivo? L'“effetto Madeleine”, che fa rivivere le ricette di famiglia, ricordando un momento piacevole dell'infanzia come la preparazione di un piatto con un familiare che ne tramandava i segreti.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

“Sul web oggi ci sono due tipi di critica, quella specializzata e quella dei consumatori, come Vivino, che ha due limiti, perché il giudizio su un vino non è il frutto di una media

statistica, e i più votati sono sempre quelli dei brand internazionali”. A WineNews Thierry Desseuve, il critico più influente di Francia insieme a Michel Bettane.

