



La News



Il boom del food delivery

Il food delivery ha fatto il boom: i dati di Deliveroo sul primo semestre 2017 hanno registrato un +135% a Milano e +150% a Roma. L'esplosione in entrambe le città ha fatto fatturare ai ristoranti partner di Deliveroo un aumento del 30%. Si ordina perlopiù la sera (la domenica) e i milanesi mangiano prima dei romani. Il cibo da ordinare a domicilio per eccellenza resta la pizza, seguita da sushi e hamburger: i dati rivelano anche una diffusa riscoperta del cibo tradizionale, con però ricette innovative. Grazie al servizio Deliveroo for Business, è possibile anche ricevere il pranzo in ufficio, servizio cresciuto del 40% nei primi 6 mesi dell'anno in entrambe le città.

Primo Piano

La Franciacorta ed il suo Piano Territoriale "Docg"

La Franciacorta programma il suo domani. E per farlo, i 18 Comuni appartenenti al Consorzio del Franciacorta più i 4 limitrofi (Adro, Capriolo, Cazzago San Martino, Cellatica, Cologno, Coccaglio, Corte Franca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Provaglio d'Iseo, Rodengo Saiano, Rovato, Castegnato, Ospitaletto, Palazzolo sull'Oglio e Sulzano) decideranno assieme, con la Regione Lombardia, per lo sviluppo del territorio. L'associazione c'era già, "Terra del Franciacorta", e ora c'è anche lo strumento, il Piano Territoriale Regionale d'Area. E questo è il primo dedicato ad una Docg del vino italiano. A presentarlo ufficialmente, oggi, a Milano il Governatore della Lombardia Roberto Maroni, l'Assessore all'Agricoltura Gianni Fava, quello all'Urbanistica e al Territorio Viviana Beccalossi, il presidente del Consorzio Franciacorta Vittorio Moretti (ed il suo predecessore Maurizio Zanella), e quello di Terra del Franciacorta Leonardo Vizza. Un'iniziativa nuova ed importante, guidata da un territorio unito intorno al vino, e per il quale le bollicine del Franciacorta, in numeri, si traducono in 17,5 milioni di bottiglie prodotte nel 2016, 3.000 ettari vitati dedicati alla spumantistica, 117 cantine socie del Consorzio, per un giro d'affari complessivo stimato in oltre 250 milioni di euro. "Ci sarà una programmazione comune, regole comuni, le stesse procedure, la stessa modulistica e le stesse azioni per valorizzare il territorio - ha detto Maroni - potrà fare da modello". Dalla salvaguardia ambientale alle strategie di sviluppo economico e sociale, il Piano permetterà di armonizzare programmi e progetti che non potranno discostarsi da tre obiettivi: l'uso razionale e la riduzione del consumo di suolo, la tutela del paesaggio e l'accessibilità e mobilità sostenibile, consentendo "uno sviluppo economico più armonioso e di pensare al futuro in positivo", ha detto Vittorio Moretti. "La ricaduta sarà notevole - ha commentato Zanella - potremo pianificare i terreni agricoli liberi, riconvertire le aree di bosco oggi abbandonate a vigna e ripiantare boschi più produttivi in altre zone. Ci auguriamo che i sindaci ne capiscano l'importanza".

Focus

TripAdvisor, guida per i ristoratori

TripAdvisor? Uno strumento utile, specie per chi viaggia, spesso nell'occhio del ciclone per essere il protagonista, senza filtri, di una eccessiva democratizzazione della critica gastronomica. Tutto qui? No, perché il portale, con i suoi 4,2 milioni di ristoranti segnalati, è anche uno straordinario strumento di marketing proprio per i ristoratori. Che, spesso e volentieri, non hanno piena consapevolezza delle proprie potenzialità. E allora, a guidarli, ci pensa la "Guida al coinvolgimento dei clienti su TripAdvisor", stilata proprio dal più grande sito di viaggi al mondo. Innanzitutto, è fondamentale assicurarsi un discreto numero di recensioni, perché un ristorante con più di 40 recensioni negli ultimi sei mesi ottiene il triplo del coinvolgimento. Quindi, è consigliato rispondere alle recensioni, per dare al cliente importanza e soddisfazione, ma è importante anche poter contare su un discreto numero di foto: i ristoranti con 11-20 foto ottengono il doppio delle interazioni con i clienti. Infine, bisogna tenere la propria pagina costantemente aggiornata, indicando gli orari di apertura e lo stile di cucina, perché il cliente è curioso, ed ha bisogno di sentirsi coinvolto anche sul web (<https://goo.gl/13pFpU>).



SMS

L'Ocm del silenzio

Nonostante la rapidità promessa dopo la bocciatura del decreto in Conferenza Stato Regioni il 6 luglio, ancora tutto tace sul testo che dovrebbe sbloccare l'accesso alla misura Promozione dell'Ocm Vino 2017-2018. Secondo le voci, ogni Consiglio dei Ministri sarebbe quello buono, ma fino ad ora è tutto fermo, con un atteggiamento che lascia sgomenta la filiera, e che sembra dare credito a chi sosteneva che il Ministero delle Politiche Agricole stia di fatto aspettando il Tar sui ricorsi che pendono sulla campagna 2016-2017. In molti hanno addossato le colpe dell'ulteriore ritardo di uscita del decreto alla Regione Lombardia, unica ad aver votato contro. Ma ora l'Assessore all'Agricoltura, Fava chiede, provocando: "non era tutta colpa della Lombardia?" (<https://goo.gl/hgvFmJ>).



Cronaca

È già tempo di "Calici di Stelle"

È già tempo di "Calici di Stelle", il brindisi più atteso del vino italiano in estate, nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle piazze delle Città del Vino di tutta Italia (3-14 agosto), osservando il cielo con l'Unione Astrofili Italiani. Prima però, come da tradizione, stasera, l'evento ha scelto Venezia per l'anteprima nazionale nel giardino del Casinò a Cà Vendramin Calergi sul Canal Grande, in total white e con oltre 100 etichette in degustazione selezionate da VeneziaEventi (<https://goo.gl/Xieukw>).



Wine & Food

"Casa di riposo" per cuochi: il sogno di Marchesi diventa realtà

La figura del cuoco ha acquistato, negli ultimi anni, il ruolo non solo di colui che cucina, ma anche di divulgatore delle tradizioni del Paese, di portatore di valori agricoli e della salute. Il sogno di Gualtiero Marchesi è quello di aiutare i cuochi alla fine della loro carriera, e, grazie alla Fondazione Molina di Varese, il sogno è diventato realtà. Una palazzina indipendente sarà trasformata in 12 appartamenti per cuochi, facendo fronte a tutte le necessità della vecchiaia. Il progetto prevede anche la creazione di una scuola di cucina attrezzata dove si possa tramandare e approfondire la cultura culinaria.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Sulla cultura del vino in Italia tanto è stato fatto, ma si possono ancora compiere passi da gigante. Dobbiamo lavorare sul linguaggio: che non sia banale per gli esperti, e nemmeno

incomprensibile per i neofiti. La comunicazione è fondamentale per vincere, in ogni settore, anche in quello del vino". Così il sommelier e divulgatore Paolo Lauciani.

