



La News



Vigne Metropolitane in Festival

Scrigni preziosi di vino, cultura e storia, le vigne metropolitane si danno appuntamento a Napoli, seconda città più vitata d'Europa, dopo Vienna e prima di Parigi, e che custodisce anche viti a piede franco. Qui, il 27 gennaio si chiude il Festival delle Vigne Metropolitane, nato per raccontare queste peculiarità, come quella dei vigneti Montmartre a Parigi, o della Vigna della Regina a Torino. Sotto i riflettori, in particolare, la Real Vigna del Giardino dei Principi a Capodimonte, il vino di "Villa dei Misteri" di Pompei, recuperato dalla sinergia tra Soprintendenza e la cantina Mastroberardino, e la "Vigna di San Silvestro" nella Reggia di Caserta (<https://goo.gl/vcKkLo>).



Sinergie tra Consorzi

Tra competizione e margini ridotti, è necessario ottimizzare le risorse, risparmiare dove si può, magari anche migliorando i servizi e destinando le maggiori risorse possibili alla promozione. Vale per le imprese del vino, ma anche per i Consorzi di Tutela. E va in questo senso la sinergia messa in piedi dal Consorzio della Doc Sicilia (29,5 milioni di bottiglie "certificate" nel 2017), guidato da Antonio Rallo, e quello del Cerasuolo di Vittoria Docg e Vittoria Doc (1,2 milioni di bottiglie), che vede al vertice Massimo Maggio. In sostanza, il Consorzio di Vittoria deciderà, ovviamente, i suoi investimenti e la sua politica promozionale, mentre il Consorzio della Doc Sicilia metterà a disposizione tutto il suo know how in materia di amministrazione, rapporti con le istituzioni, vigilanza e così via (<https://goo.gl/GrqT6N>).

Cronaca

Vino & frodi, 9 rinvii a giudizio

Rinvio a giudizio per 9 persone, tutte coinvolte nella super frode del vino adulterato spacciato per Doc toscane di alta qualità come Brunello, Chianti Classico e Sassicaia, disposto dal pm Giulio Monferini, del Tribunale di Firenze, a quasi tre anni dall'inchiesta, condotta dai Carabinieri del Gruppo Tutela della Salute di Roma e del Nas di Firenze, partita da un'azienda di Empoli e arrivata alla formulazione di diversi capi d'accusa, dall'associazione a delinquere per frode in commercio alla contraffazione di marchio.



Primo Piano

Nomisma-Fieragricola: 10 anni di agricoltura

Meno aziende agricole, ma mediamente più grandi e multifunzionali, meno occupati, ma più laureati, giovani e donne; più valore aggiunto, più export, ma anche più import, con un saldo negativo maggiore: è la fotografia degli ultimi 10 anni dell'agricoltura italiana, tra luci ed ombre, scattata da Nomisma e Fieragricola nell'indagine "Agricoltura 2007-2017: cosa è cambiato", in vista della storica fiera che sarà di scena a VeronaFiere dal 31 gennaio al 3 febbraio, edizione n. 113 (www.fieragricola.it). E così, analizzando il primo e fondamentale anello della catena agroalimentare italiana, emerge, intanto, che è diminuito il numero delle imprese: -19% in 10 anni (nel 2017 746.224 realtà). In parte per effetto dell'invecchiamento degli imprenditori e di un ricambio generazionale complesso, ma anche di un valore aggiunto che si sviluppa nella filiera alimentare (+14,4% nel periodo in esame) che, evidentemente, non si riflette sugli agricoltori (la crescita nel solo settore agricolo è stata decisamente inferiore, del 3,9%). Al punto che, nei campi, gli occupati sono calati del 7,6%, mentre nell'industria alimentare sono cresciuti dell'1,8%. A crescere, invece, è la dimensione aziendale media: da 7,6 ettari nel 2007 a 12,3 (dato 2013), ma sotto la media Ue (16,1 ettari), e ben lungi dalle dimensioni di competitor come Francia e Germania, che sono oltre i 58 ettari. Stessa dinamica seguita dal valore della produzione, cresciuto nel Belpaese grazie ad un ricorso sempre più massiccio al contoterzismo (+34%) e alla crescente multifunzionalità (il cui valore è stimato in 7 miliardi di euro, +235%, agriturisimi in testa) dell'azienda agricola: il valore della produzione in Italia, oggi, è sui 55.000 euro per azienda (erano meno di 30.000 10 anni fa). Meglio della media europea (38.000 euro), ma, ancora una volta, ben lontani da Germania (200.000) e Francia (155.000). Tra i tanti dati del Rapporto, fa riflettere quello sul commercio con l'estero: tra il 2007 ed il 2017 è cresciuto l'export, con un balzo del 43%, a 6,6 miliardi di euro, ma è aumentato di più l'import, che ha fatto +50%, a 12,7 miliardi di euro, con un saldo negativo arrivato a 6,1 miliardi di euro per il Belpaese ...

Focus

Critica e clienti più vicini con "TheFork"

La critica gastronomica è un mondo fatto di due poli, apparentemente distanti: da una parte ci sono le guide, da cui dipendono il successo ed il prestigioso di un ristorante, i giornalisti esperti di alta cucina e i grandi nomi dell'enogastronomia; dall'altra, i clienti che, con piattaforme come TripAdvisor o il variegato mondo dei blog, possono dire la loro, basandosi semplicemente sulle proprie esperienze personali. Due mondi destinati ad incontrarsi a metà strada, con il progetto "Insider", firmato da "TheFork", app leader nella prenotazione online dei ristoranti, dal 2014 nel gruppo TripAdvisor, presentato oggi a Milano: nelle pagine della app dedicate a Torino, Milano, Firenze e Roma, arriva così una selezione dei migliori ristoranti in città, sulla base dei giudizi di guide prestigiose come quella di Identità Golose, del Gambero Rosso e de L'Espresso. Le schede dei locali, però, saranno costantemente aggiornate e curate da quattro food blogger, uno per città. Oltre ai giudizi di guide e blogger, i ristoranti inseriti nel percorso "Insider" dovranno avere una valutazione su "TheFork" superiore a 8/10, almeno 50 recensioni e un prezzo medio superiore ai 35 euro.



Wine & Food

Ocm, la Spagna pianifica già il quinquennio 2019-2023 ...

Mentre l'Italia è in piena campagna elettorale, la Spagna pianifica il futuro: dal Congresso dei Deputati di Madrid via libera al decreto sull'Ocm vino 2019-2023. La dotazione complessiva, come previsto dall'accordo raggiunto a luglio 2017 tra il Governo spagnolo e la Commissione Europea, sarà di 1,05 miliardi di euro (contro gli 1,194 miliardi di euro del periodo precedente), equamente divisi nei cinque anni, di cui 362,5 milioni finanzieranno la ristrutturazione e riconversione dei vigneti, 280 milioni la promozione sui Paesi Terzi e 159 milioni la distillazione dei sottoprodotti della vinificazione.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La gastromania di questi anni ha invaso anche il turismo, un elemento da valorizzare per l'Italia, patria del cibo per eccellenza": a WineNews Roberta Garibaldi, docente di

Marketing e management del turismo all'Università di Bergamo e autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano, descrive lo stato dell'arte del settore.

