

La News



Il ritorno alla terra dei giovani

Giovani e laureati, scelgono di ritornare alla terra, sfidando mille difficoltà: sono i contadini per passione, una tendenza in crescita fatta di 30.000 ragazzi che nel 2016/2017 hanno presentato in Italia domanda per l'insediamento in agricoltura dei Piani di sviluppo rurale (Psr) dell'Ue, il 61% al Sud e nelle Isole. "C'è un ritorno all'agricoltura - afferma il professor Filippo Arfini, docente di Economia ed Estimo Rurale all'Università di Parma - veniamo da un'epoca in cui chi non aveva la possibilità di studiare andava a zappare: oggi, invece, sempre più ragazzi scelgono (come i 45.566 iscritti ad agraria nel 2017/2018, ndr) di dedicarsi alla terra".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Sommelier, ancora Maietta

Se oggi il vino è diventato un prodotto culturale, molto lo si deve anche al lavoro fatto dalla figura del sommelier, cresciuto di importanza nel ruolo non solo nella sala del ristorante, ma anche come divulgatore del vino e dei suoi territori. Un titolo ambito, tanto che spopolano i corsi di ogni genere sulla formazione e l'assaggio dei vini. Protagonista di questo fenomeno, senza dubbio, è stata l'Associazione Italiana Sommelier, fondata nel 1965, e che conta oggi 40.000 soci. E che vede il presidente uscente, Antonello Maietta, andare verso la riconferma dell'incarico, visto che nella tornata elettorale dell'Ais dei giorni scorsi, è stato il più votato in assoluto a livello nazionale, con 4.512 voti. Ora, sarà il Consiglio eletto il 19 giugno a scegliere, al suo interno, il presidente che, salvo sorprese, dunque, dovrebbe essere ancora Maietta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La "Carta delle api"

Fondamentale per la vita e per l'agricoltura, con il suo lavoro di impollinazione (solo in Italia dal valore economico stimato in 3 miliardi di euro), l'ape, gestita dall'uomo da millenni, è un animale selvatico, e come tale va considerato e protetto. Parte da qui la "Carta di San Michele all'Adige", il primo documento elaborato dalla comunità scientifica italiana per la salvaguardia dell'ape da miele, firmato oggi alla Fondazione Edmund Mach. Un nuovo inizio per la tutela di un insetto prezioso, la cui sopravvivenza è a rischio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Esperenziale e smart, il futuro del turismo enogastronomico

Se l'enogastronomia si conferma uno dei maggiori driver nella scelta delle mete di viaggio, il ruolo delle nuove tecnologie, anche in questo processo, come nel turismo più in generale, è sempre più rilevante. Quando pianifica un viaggio e le esperienze da provare, il 95% dei viaggiatori cerca informazioni sul web e il 40% legge le recensioni degli altri utenti prima di prenotare. Ma ad oggi solo il 19% prenota online, con il mercato dei portali di esperienze che ha ampi margini di crescita, visto che solo il 3% delle vendite è attribuibile alle Ota - Online Travel Agencies. Passa anche da qui il futuro del turismo enogastronomico, al centro del World Forum on Gastronomy Tourism dell'Organizzazione mondiale del turismo (Unwto), nei giorni scorsi a Bangkok, con accademici di 52 Paesi, operatori ed esponenti di Governo. "Il turismo gastronomico deve ancora essere compreso nella qualifica di patrimonio culturale immateriale - ha detto Zurab Pololikashvili, segretario generale Unwto - e deve saper sfruttare la tecnologia per raccontare storie di persone e luoghi, preservando e promuovendo l'autenticità delle comunità locali". Digitalizzazione che può supportarne la crescita: "il giro d'affari è stimato in circa 2,5-3 miliardi di euro in Italia, ma è destinato ad aumentare nei prossimi anni", ha ricordato Roberta Garibaldi, coordinatrice dell'Osservatorio sul turismo enogastronomico italiano. Come si traduce l'innovazione tecnologica nell'enoturismo? In piattaforme che facilitano il contatto tra produttore e utente prima del viaggio e la sua fidelizzazione dopo il ritorno. Poi ci sono i nuovi strumenti che rendono la vacanza più coinvolgente e interattiva, di cui l'utente è co-creatore. Fondamentale, l'analisi dei Big Data da parte delle destinazioni per prendere decisioni strategiche. Che, per esempio, si può anche tradurre in sistemi per tracciare la catena di approvvigionamento del cibo, garantendo maggiore qualità per il consumatore e una protezione contro le possibili frodi per il produttore. È così che il settore può contribuire allo sviluppo sostenibile del territorio, promuovendo l'integrazione tra produttori e piccole e medie imprese, creando nuovi posti di lavoro e coinvolgendo i turisti nel miglioramento delle esperienze turistiche.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Cultura, arte & vino: torna l'"agrirock" di Collisions

Sul palco grandi nomi della musica e dello spettacolo (da Bernardo Bertolucci a Luciano Ligabue, da Caparezza al premio Pulitzer Michael Cunningham, da Irvine Welsh a Marco Travaglio, da Piero Chiambretti a Vittorio Sgarbi, da Mauro Corona ad Antonella Clerici, da Piero Pelù a Giancarlo Caselli, dallo chef Bruno Barbieri a Paolo Crepet, e ancora Depeche Mode, Steven Tyler e Lanny Kravitz), nei calici i grandi vini del Piemonte, ovviamente, ma anche di Marche, Emilia Romagna, Basilicata, Franciacorta, Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Friuli Venezia Giulia, Sardegna, Sicilia e non solo, passando per i grandi Amarone della Valpolicella delle "Famiglie Storiche": torna il magico incontro tra arte e vino di Collisions, il "Festival Agrirock" di Barolo, ideato da Filippo Taricco, edizione n. 10 (il clou il 30 giugno-1 luglio), dove sarà protagonista, come sempre, anche il mondo di Bacco con il Progetto Vino&Food, guidato dal senior Editor di Vinous ed ideatore di Idigena, Ian D'Agata. Che, in questa edizione (dal 26 giugno al 2 luglio), porterà a Barolo, ma a contatto con tante denominazioni italiane, più celebri e meno conosciute, oltre 70 professionisti del settore da tutto il mondo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Vino "private label", Coop e Despar i migliori in Italia

Vale 90 miliardi di euro il vino "private label" nella Gdo europea, e a premiare le migliori etichette, come sempre, è il "Salute to Excellence Wine Awards" della Plma, associazione che promuove la marca del distributore. Per l'Italia, al top ci sono due etichette della linea Fior Fiore di Coop, il Casalguero Lambrusco di Modena Dop Cleto Chiarli 2017 ed il Primitivo di Manduria Dop San Marzano 2015, due etichette di Despar, il Gewürztraminer Südtirol/Alto Adige Doc Oberlatten 2016 ed il Prosecco Docg Extra Dry Filàr Tramiòl, e ancora il Gruppo Sun, con il Valpolicella Doc 2017 Villagraver, e l'insegna Migross, con il Villa Romanti Soave Doc 2016.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il futuro del vino italiano, di Eataly e di Fico: parla Oscar Farinetti

Dai 160 anni di Fontanafredda, storica cantina di Barolo, acquistata nel 1858 dal re Vittorio Emanuele II per essere data in dono alla Bela Rosin, e nominata da Wine Enthusiast cantina europea dell'anno nel 2017, le riflessioni del produttore, imprenditore e "visionario". "Sul vino stanno crescendo i prezzi medi ma si può migliorare, Eataly guarda a Las Vegas, Stoccolma, Londra e Cina, e poi alla Borsa. Di Fico sono soddisfatto, ma non basta".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)