

La News

Primo Piano



Notte Bianca del Cibo Italiano nel mondo

Scritto nel 1891, la "Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene", il manuale "best sellers" che ha fatto l'unità d'Italia a tavola, è tradotto in tutte le lingue del mondo, l'ultima, è una nuova edizione in polacco. Basti questo per testimoniare la portata culturale del suo autore, il "padre" della cucina italiana: Pellegrino Artusi. A lui, è dedicata la prima Notte Bianca del Cibo Italiano nel mondo, voluta nell'Anno del Cibo Italiano dai Ministeri di Beni Culturali e Politiche Agricole, il 4 agosto, giorno della sua nascita a Forlimpopoli. Qui, come da Los Angeles a Manila, e nelle capitali italiane Torino, Firenze e Roma, e non solo, gli chef cucineranno le sue ricette.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

La filiera e Vinality per un "gold standard" dell'educazione al vino italiano

Per far crescere ancora il vino italiano, soprattutto nei mercati emergenti, con un occhio particolare alla Cina, è fondamentale fare formazione e divulgazione culturale sull'affascinante ma complesso panorama enologico del Belpaese. Un "mantra" che si ripete da tempo, con tanti player importanti del settore che hanno investito su questo aspetto. Ma ora, la filiera del Belpaese, fa squadra intorno a Vinality, e alla "Vinality International Academy" di Vinality International. Che dopo aver annunciato l'arrivo del professor Attilio Scienza dell'Università di Milano alla guida del Comitato Scientifico, ha creato un nuovo "Advisory Board" con Federvini, Unione Italiana Vini, Federdoc e Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Con un obiettivo condiviso e dichiarato ambizioso: creare una sorta di "gold standard" per la formazione e l'educazione al vino italiano nel mondo, coinvolgendo sempre di più non solo le cantine, ma anche professionisti di tutto il mondo, consorzi e non solo. "Siamo molto orgogliosi e sono molto orgogliosa di essere stata invitata qui a far parte di questo Comitato. Credo che Vinality International Academy stia facendo esattamente ciò che era veramente necessario per il vino italiano, come nessun altro prima" ha commentato la presidente della Fivi Matilde Poggi. "Vinality International Academy ha fatto un lavoro enorme sull'educazione al vino italiano - aggiunge il dg Federvini Ottavio Cagiano - ed è molto interessante questa nuova collaborazione, necessaria per migliorare ancora in futuro". "Questa nuova collaborazione con Vinality Academy è qualcosa che considero uno dei punti chiave per il futuro del vino italiano", sono le parole del presidente Federdoc Riccardo Ricci Curbaastro. "Questa è la prima esperienza organizzata di alta formazione sul vino italiano - ha dichiarato Giulio Somma, direttore della comunicazione di Unione Italiana Vini - uno strumento essenziale per promuovere la diversità del vino italiano e la sua ricchezza nella produzione". 162 gli "expert" ed "ambassador" formati dalla Via ad oggi, in 29 Paesi del mondo, soprattutto in Usa (47) ed in Asia, con 45 tra Cina ed Hong Kong.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Gli italiani in vacanza si scoprono esterofili a tavola

Lontano ormai lo stereotipo dell'italiano all'estero che non sa sopravvivere alla mancanza di pasta e pizza, il turista tricolore in vacanza si scopre esterofilo ed amante delle cucine degli altri. Come racconta una ricerca dell'Osservatorio Nestlé, che si è posto l'obiettivo di "sondare non solo i luoghi e piatti del cuore ma anche la consapevolezza del proprio benessere dietro il piacere del buon cibo che cerchiamo in giro per il mondo", il 59% di chi viaggia all'estero ama provare e assaggiare di tutto, contro il 28% che non ama allontanarsi troppo dai soliti gusti. I Paesi preferiti in cui viaggiare sono quelli con "regimi alimentari mediterranei, proprio perché non riservano sorprese e permettono di non discostarsi totalmente dalle nostre abitudini alimentari". Al primo posto c'è la Spagna (60% di preferenze), seguita da Grecia e Francia con il 50% e Portogallo con il 33%, ma stanno emergendo a sorpresa anche i Paesi nordici (17%). Chi rimane in Italia, invece, si fida e affida principalmente ai ristoranti più tradizionali (61%), seguiti dai mercatini locali (44%) e dalle sagre di paese (37%), con tre Regioni sul podio, Sicilia, Emilia Romagna e Toscana, e tre piatti "in valigia", mozzarella di bufala, cannoli siciliani e Amatriciana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Henkell-Freixenet, via libera Ue

La notizia è datata, ma adesso arriva anche il via libera di Bruxelles alla nascita del più grande polo produttivo di bollicine al mondo: la Commissione Europea approva il passaggio del 50,7% del produttore di Cava catalano Freixenet al gruppo tedesco Henkell per 200 milioni di euro, con il restante 49,3% che rimane invece nelle mani di José Ferrer e Josep Lluís Bonet. Un acquisto ufficializzato già a marzo che, secondo la Ue, non andrà a pregiudicare la competizione sul mercato, e che aggiunge un altro tassello al mosaico produttivo di Henkell, sotto il cui controllo ci sono già brand come il Prosecco Mionetto e lo Champagne Alfred Gratien. Per Freixenet, adesso si aprono le porte di oltre 100 mercati in tutto il mondo, quelli su cui poggiano i bilanci di Henkell, che ha chiuso il 2017 a quota 702 milioni di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Contraffazioni, uniti si vince

La contraffazione del vino italiano corre veloce, ma quando istituzioni e filiera si alleano, la lotta ai falsi riesce a tenere il passo. E così, "a meno di un mese dalla sigla del protocollo tra Consorzio della Valpolicella e la Repressione Frodi, sono state inviate già 115 diffide ad altrettanti siti web, soprattutto da Canada, Uk e Usa. A comunicarlo il Consorzio veronese. Un'operazione importante, a tutela di un patrimonio dell'Italia del vino, con Amarone, Recioto, Valpolicella e Ripasso che muovono un giro d'affari da 600 milioni di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Italia, poi Giappone, Usa e Messico: i corsi di cucina più gettonati dagli Italiani

Se la cucina è un modo per "viaggiare" con il gusto, agli italiani piace andare soprattutto in Giappone, Usa e Messico. Almeno a giudicare dalla popolarità dei corsi di cucina che spopolano nel Belpaese, nei dati raccolti dal portale ProntoPro.it. Il 30% degli interessati alle tradizioni estere ha scelto di cimentarsi con un corso di cucina giapponese. Subito dopo al Sol Levante, il viaggio nelle cucine del mondo continua negli Stati Uniti, la cui cucina interessa al 21% degli iscritti a corsi di cucina, per poi passare dal Messico, attrazione culinaria per il 18%. Ma in testa a tutte le preferenze c'è sempre l'Italia, con 5 iscritti su 10 ai corsi che scelgono di conoscere i mille segreti della cucina del Belpaese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Accordi internazionali, tutela delle Dop e futuro dei consorzi: Riccardo Ricci Curbaastro

A WineNews il presidente di Federdoc: "I trattati sono sempre di compromesso, e quando portiamo a casa qualche tutela è sempre positivo. Ricordiamo che ragioniamo sempre come Ue, e non solo come Italia. E forse dobbiamo dirci che le nostre Dop e Igp del vino sono troppe, pensiamo al fatto che alcune potrebbero diventare sottocategorie di altre, per essere tutelate meglio. Sui consorzi, prima di tutto dobbiamo ritrovare la voglia delle diverse anime della filiera di sedersi ad un tavolo comune".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)