

La News



Argiano e Montalcino, tra vino e musica

Georg Friedrich Händel è stato uno dei più grandi compositori dell'epoca Barocca, ed è anche dal suo soggiorno italiano, negli anni della formazione, che ha tratto una parte importante della sua ispirazione. Una vita da star, cui è dedicato un episodio di "Now You hear this", una serie di documentari prodotti dal network statunitense PBS, seguito da 30 milioni di persone nel Paese, con il racconto del Maestro Scott Yoo. Con il regista, Henry Lynch, che ha scelto, come luogo della propria narrazione, Argiano, griffe del Brunello di Montalcino, che nei giorni della vendemmia ha ospitato Scott Yoo ed Antonio Artese dell'Accademia Musicale Chigiana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Joselito, il n. 1 del prosciutto, ed il "tempo"

"È il tempo "l'ingrediente" più importante". Parole semplici e chiare, quelle raccontate a WineNews, al Ristorante del Cambio di Torino di Matteo Baronetto, da Jesús Garcia, international manager di Joselito, per tutti il miglior prosciutto del mondo. "Utilizziamo solo maiale Iberico. E per fare un prosciutto di massima qualità, serve il tempo, ed il suo rispetto". Un tempo che Joselito conosce bene, visto che l'azienda è attiva dal 1868, 150 anni. "Noi macelliamo solo tra gennaio e marzo, quando il clima è quello ideale. Poi la stagionatura: minimo 36 mesi, e con poco sale, ma il 95% della nostra produzione in realtà ne fa almeno 48". Tra i mercati principali di Joselito, dopo la Spagna, spiega Garcia, c'è l'Italia. "E devo dire che gli chef italiani sono i più fedeli del mondo ai nostri prodotti".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

70 anni di Coop alla Triennale di Milano

Nel 2018, sono 70 anni esatti che i prodotti a marchio Coop, leader della gdo in Italia, entrano nelle case degli italiani. Una storia che si è legata anche ad immagini e personaggi come Ugo Gregoretti che per primo inaugurò la pubblicità non pubblicità di Coop con i canti di lavoro delle mondine, Makkox, Woody Allen in un esilarante vernissage della carne come scultura, o Luciana Littizzetto, per venire ai giorni nostri. Una storia che dal 16 novembre al 12 gennaio sarà in mostra alla Triennale di Milano, con la regia di Giulio Iachetti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Slow Food: Salvare i borghi puntando su botteghe e filiere agricole

Connesso alla valenza ambientale e politica nel suo senso più profondo, il tema di Terra Madre Salone del Gusto #FoodForChange, porta dentro di sé un altro pilastro delle lotte che Slow Food si troverà ad affrontare negli anni a venire: lo spopolamento dei borghi, cuore pulsante delle produzioni agricole, non solo del Belpaese, che continuano a pagare il conto di quel processo di urbanizzazione iniziato oltre un secolo fa e mai arrestatosi. Che ha portato al costante invecchiamento della popolazione di paesi e villaggi, ma anche alla loro perdita di identità ed unicità, troppo spesso sacrificate sull'altare di un turismo massificato che, alla resa dei conti, non porta quasi mai la ricchezza sperata, finendo per escludere dai meccanismi economici altri settori produttivi, dall'artigianato alla stessa agricoltura, abbandonati e dimenticati. "Stiamo parlando della nuova frontiera su cui Slow Food deve intervenire a livello mondiale - ha detto, dal convegno "Borghi, pievi, paesi e villaggi: resistere allo spopolamento", a Salone del Gusto e Terra Madre Carlo Petrini - perché abbiamo un problema, la perdita di villaggi e luoghi della produzione agricola, con un fenomeno massiccio di inurbamento e perdita di identità che mette in crisi la dimensione rurale, con il depauperamento di quelli che erano i pilastri della comunità: il parroco, e quindi le Chiese, le botteghe, dove ci si trovava quotidianamente per fare la spesa, e l'osteria, luogo di socialità e discussione. I nostri borghi sono diventati luoghi dormitorio, incomincia a diventare un problema grave per l'immagine e la bellezza del nostro Paese: non c'è più il profumo del pane, le chiese, con i loro gioielli storici e artistici, sono spesso chiuse. C'è bisogno di nuove botteghe, dove in maniera multifunzionale si possano creare posti di lavoro per i giovani e ridare vita ai paesi. Vendendo i prodotti della terra, ma anche pensando alle necessità di chi vi abita". L'esempio arriva dalla Cina, dove Wen Tie-Jun ha messo in movimento una vera e propria ri-ruralizzazione del Paese, puntando a 1.000 Slow Village entro il 2025, mentre in Italia, dopo la legge "Salva Borghi" del 2017, il dibattito è fermo, in una certa e generalizzata indifferenza della politica.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Terra Moretti completa il progetto Bellavista

Terra Moretti completa il progetto Bellavista, nome di una delle cantine di riferimento della Franciacorta e della spumantistica italiana, ma anche della collina che ospita la cantina e il Relais & Chateaux L'Albereta. Una collina che, ora, è di completa proprietà del gruppo guidato da Vittorio Moretti, come spiega l'imprenditore a WineNews: "con l'acquisizione degli ultimi 6 ettari, abbiamo chiuso il cerchio, e ora abbiamo la proprietà totale dei 22 ettari della collina, completamente recintati". Un luogo magico, che ospita 6-7 ettari di vigneti a Franciacorta (da cui potrebbe nascere anche un vino ad hoc, una sorta di "cru" aziendale, ndr) sugli oltre 190 di proprietà di Bellavista, cantina top del gruppo vinicolo di Terra Moretti (guidato da Francesca Moretti), oltre al Relais e Chateaux L'Albereta. Un punto di riferimento dell'alta ospitalità italiana, vertice dell'hotellerie del gruppo (settore coordinato da Carmen Moretti e Martino De Rosa), che proprio ieri ha festeggiato i primi 25 anni di vita e di successi, in una grande festa tra i vigneti con tanti "amici", dove non è mancato un omaggio al grande Gualtiero Marchesi, firma della ristorazione dell'Albereta per molti anni: "Gualtiero - ha detto Moretti - è stato fondamentale per fare della Franciacorta un grande territorio del vino italiano".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

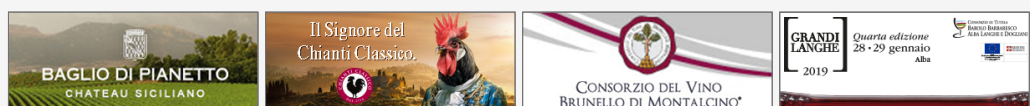


Wine & Food

I rosati di Puglia in onda su Amazon, con "Puglia in Rosè"

Più di una bottiglia di vino su dieci consumate oggi nel mondo è rosé, e le vendite mondiali progrediscono in un contesto di stagnazione globale degli altri vini. E la Puglia, regione top d'Italia per la tipologia, sarà protagonista nel mondo, anche grazie alla puntata "La Puglia dei vini" del ciclo "Wine and food Italian experiences", che sarà in onda in Amazon Prime Video, la piattaforma streaming del colosso Amazon, che conta in Usa 31 milioni di utenti, grazie al lavoro del Consorzio "Puglia in Rosè" guidato da Lucia Nettis. I principali mercati di sbocco dei rosati pugliesi, spiega la Nettis, sono attualmente Germania, Nord Europa, Giappone, Stati Uniti e Canada. Donna (60%), tra i 18-38 anni in Italia e 21-38 in Usa, il "consumatore tipo" dei vini rosati".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Terra Madre Salone del Gusto, viaggio tra gli sguardi delle persone giunte da tutti i continenti

L'essere umano. Uguale per la capacità di opporre il pollice, diverso nello sguardo. Gli occhi raccontano storie e percorsi diversi, che passano anche indissolubilmente attraverso la necessità di mangiare.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)