

La News



Brexit, le richieste del vino a Boris Johnson

Zero tariffe sul commercio di vino; l'impegno del Governo a rimuovere qualsiasi tipo di ostacolo al libero mercato enoico; digitalizzazione ed automatizzazione di nuove eventuali norme e regolamenti, per contenere i costi; se è vero che il Governo sta pensando a porti franchi nel Regno Unito, che pensi ad un porto franco anche per il vino; il sostegno alla promozione del commercio del vino dal Regno Unito al resto del mondo. Ecco, in sintesi, le richieste che la Wsta - Wine and Spirits Trade Association, che rappresenta l'intera filiera del mondo enoico in Uk, porterà al premier Boris Johnson, che dall'1 febbraio guiderà la fase 2 della Brexit.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Vinitaly avanti in Cina, oltre l'emergenza

L'emergenza sul "corona virus" in Cina sta riempiendo le cronache quotidiane, tra allarmi sanitari, borse in difficoltà ed i provvedimenti per arginare il fenomeno presi da Governi e player del turismo e dell'industria del mondo. E se nell'immediato big come Ikea, Toyota o Starbucks hanno deciso di sospendere le loro attività e chiudere i negozi nel Paese, c'è chi guarda più avanti, con serenità. "In Cina il nostro calendario fieristico è confermato con "Wine to Asia" a Shenzen, che sarà la piattaforma Veronafiere-Vinitaly nel Paese della Grande Muraglia. La prima edizione si terrà a novembre 2020, abbiamo quindi tutto il tempo per valutare cosa succederà alla luce dell'allarme sanitario da virus in corso, ma rimanere in Cina per le nostre imprese è fondamentale". Lo ha detto all'Ansa, da Fieragricola, oggi a Verona, il direttore generale di Veronafiere Giovanni Mantovani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Italia al Bocuse d'Or con Alessandro Bergamo

Da trent'anni, e molto prima di Masterchef, l'intuizione di Paul Bocuse di far uscire i cuochi dai ristoranti per confrontarsi con i colleghi del mondo, fa sognare generazioni di chef. Come Alessandro Bergamo, sous chef del Ristorante Cracco a Milano, che rappresenterà l'Italia nella finale europea del Concours mondial de la cuisine Bocuse d'Or (Tallinn, 28-29 maggio), grazie alla vittoria nella selezione italiana della Bocuse d'Or Italy Academy - presieduta da Enrico Crippa - in team con Francesco Tanese e Lorenzo Alessio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Turismo enogastronomico, Italia leader. Il 71% dei viaggiatori in cerca di esperienze del gusto

Il turismo enogastronomico è sempre più importante per i viaggiatori del mondo, e l'Italia è ai vertici in Europa per molti aspetti legati ad un tipo di turismo esperienziale che piace molto ai giovani. Sono gli atout dell'edizione 2020 del "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano", a cura di Roberta Garibaldi sotto l'egida della World Food Travel Association e l'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, presentato oggi a Milano. Da cui emerge un ruolo sempre più centrale del wine & food nel turismo: il 71% delle persone in viaggio vuole vivere esperienze enogastronomiche che siano memorabili, mentre il 59% dei turisti dichiara che le esperienze a tema li aiutano a scegliere tra più destinazioni. Non solo: il 53% dei turisti del mondo si dichiara "turista enogastronomico", con percentuali che vanno dall'81% dei cinesi al 42% dei britannici. "Si consolida l'interesse dei turisti verso l'enogastronomia nei Paesi occidentali, e sono in forte crescita i turisti enogastronomici in Cina e Messico - afferma Roberta Garibaldi - dove, dal 2016, si evidenzia un incremento rispettivamente del +12% e +10%. Il totale di chi ha dichiarato di avere svolto almeno un viaggio con questa motivazione negli ultimi due anni a livello internazionale è pari al 53%. I Millennials guidano il trend tra le generazioni, mentre si affacciano i nuovi "super foodie", della Generazione Z: viaggiatori frequenti che già mostrano un alto interesse verso il cibo". Tra le esperienze più gettonate i "food truck", ed in generale il cibo di strada vanno per la maggiore, così come la visita a ristoranti e i bar storici, e alle dimore storiche sede di aziende di produzione agroalimentare, le visite ai produttori extra vino, e infine i corsi di cucina. "Le cantine interessano sempre, ma l'offerta deve evolvere verso una segmentazione e un posizionamento più distintivo - conclude Roberta Garibaldi". E se l'Emilia Romagna è leader per numero di prodotti tipici, la Lombardia è al top per l'offerta di ristorazione, la Toscana al n. 1 tra gli agriturismo, tra le case history virtuose c'è quella della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia, l'unica a "regia regionale", firmata da PromoTurismoFvg.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Moderazione ed etica: il vino secondo i Millennials

Qualsiasi analisi sulle tendenze globali che riguardano il vino - ed i "Global Trends in Wine" di Wine Intelligence non fanno eccezione - ormai non può considerarsi completa se non aggiungiamo un aspetto diventato fondamentale, quello della responsabilità, fisica, sociale ed etica. Il consumatore, in ogni angolo del mondo, è sempre più attento alla propria salute ed al proprio stile di vita, e anche l'offerta di bevande senza alcol o con basso contenuto di alcol ne tiene conto. Il risultato è una popolazione mondiale in cui aumentano i consumatori che scelgono di moderare l'assunzione di alcolici. Ma non finisce qui, perché negli ultimi anni ha preso piede anche una certa etica negli atti di consumo, il che si traduce in una crescente attenzione per l'impatto che i comportamenti di ognuno hanno sull'ambiente e sulla salute. I bevitori di vino, così, stanno cercando alternative ai consumi di sempre, per estendere il raggio del proprio impatto etico. E questa è una notizia positiva, perché i consumatori stanno diventando sempre più interessati ai vini alternativi - bio, biodinamici, naturali, vegan - con i giovani che rappresentano una grande opportunità per la categoria, specie perché per soddisfare i propri principi sono disposti ad investire soldi e tempo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

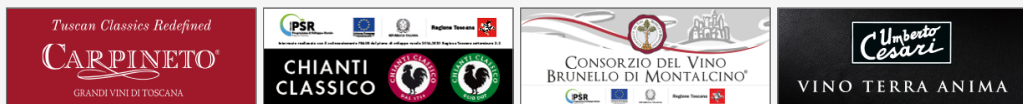


Wine & Food

Il miglior ristorante per le famiglie? Spazi ad hoc e buon cibo: vincono pizzerie e tradizione

Il buon cibo come premessa, spazi ad hoc per i bambini come importante plus: è l'identikit del ristorante "kids friendly", tratteggiato dall'indagine di TheFork e Bva Doha, che sottolinea come il target delle famiglie con bambini sia importante per la ristorazione. Il 47% degli intervistati che hanno figli con meno di 12 anni dice di andare al ristorante almeno una volta alla settimana, un dato leggermente inferiore a quello di chi non ha figli (49%). Offrire ambienti adatti alle esigenze degli ospiti più piccoli è considerato un valore aggiunto: per due italiani su tre è un'informazione che aiuterebbe nella scelta del locale e, soprattutto, quasi il 90% degli intervistati prenoterebbe un ristorante dotato di questo servizio se unito a delle buone recensioni sul cibo. Ad apprezzare di più il servizio sono le persone con figli di età inferiore ai 12 anni (72%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Chiediamo all'agricoltura un modo di produrre più sostenibile": l'appello degli apicoltori

A WineNews, le battaglie degli apicoltori italiani professionisti, raccontate da Giuseppe Cefalo, alla guida dell'Unaapi, nel congresso di Grosseto: "abbiamo inviato all'Ue un documento di integrazione alla Pac 2020 per mettere gli impollinatori al centro della Politica agricola comune come termometro della sua efficacia. Ma stiamo anche pensando ad una grande campagna a sostegno del miele italiano, perché nonostante le produzioni molto basse c'è poca richiesta di prodotto e fare educazione al consumatore è fondamentale".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)