

La News



A Pasqua #iorestoacasa. Ma con gusto

Quella di quest'anno sarà sicuramente una Pasqua diversa dalle altre. Ma nonostante il momento difficile sembri non lasciare spazio alla serenità, proprio la Pasqua potrebbe diventare occasione di leggerezza, ritrovando il gusto di cucinare i piatti tradizionali. E allora WineNews ha pensato ad una "top 10" di piatti pasquali, proposti da diversi chef e ristoranti in giro per l'Italia, dai salumi dell'Antica Macelleria Falorni ai Plin di patata affumicata, con zuppetta di scoglio e limone de Il Marin, dalla costoletta di agnello con guacamole e chips di patate alla paprika di chef Andrea Berton alla Pastiera di Antonino Cannavacciuolo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Emergenza manodopera nei campi

La stagionalità dell'agricoltura non aspetta la legge, e all'emergenza economica del Coronavirus, si aggiunge quella della mancanza di manodopera nei campi. Soprattutto degli stagionali stranieri, fondamentali per il settore. E se c'è chi, come Confagricoltura, già nei giorni scorsi ha suggerito di sopperire incentivando al lavoro agricolo chi attualmente riceve il reddito di cittadinanza, resta il fatto che, secondo diverse stime, mancano all'appello 370.000 paia di braccia. "Da Bucarest c'è l'ok per oltre 15.000 stagionali nei campi veneti", ha sottolineato Coldiretti Veneto dopo l'incontro tra il Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova e l'ambasciatore di Romania in Italia. Ma nei fatti è tutto fermo, mentre le organizzazioni agricole chiedono tra le altre cose, più flessibilità sui voucher. Ma ancora non arrivano risposte chiare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Prosecco Dcog, sempre più sostenibile

Un altro passo avanti per il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene in direzione della sostenibilità. Con la presentazione del Protocollo Vinicolo n. 10, il documento che, anno dopo anno, propone e promuove un sistema sempre più virtuoso di gestione del vigneto attraverso la difesa integrata della vite, prosegue l'impegno del Consorzio per un'agricoltura sempre più sostenibile, e con sempre meno chimica. Mentre si guarda all'innovazione e ad un futuro di buone pratiche, nello studio sul territorio condotto insieme a Fondazione Symbola.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino e ristorazione: l'urgenza per sopravvivere è la liquidità alle imprese, con meno burocrazia

La salute prima di tutto, ora e sempre. Ma le imprese italiane, devono essere sostenute. Subito. E, appena possibile, aiutarle a ripartire. Tutte. Ma il tema è molto delicato soprattutto per la ristorazione e per il turismo, i settori forse più colpiti dalla crisi Coronavirus, dal momento che sono praticamente paralizzati. Due driver determinanti anche per la vita delle cantine italiane. Non è un caso che anche manager ed imprenditori del vino, oltre ad evidenziare le difficoltà strettamente legate al settore - come la difficoltà di far convivere i mancanti incassi e le spese che, invece, per mandare avanti vigna e cantina, comunque vanno affrontate - sottolineino che la misura più urgente è quella di garantire liquidità alle imprese, perché possano restare vive ed essere pronte per una ripartenza. Che, soprattutto per ristorazione e turismo, sarà più avanti nel tempo rispetto ad altri settori, e a scartamento ridotto, anche per le norme di sicurezza che imporranno di ripensare gli spazi e, di conseguenza, ridurre i coperti in sala ma anche, in molti casi, il numero di persone presenti contemporaneamente in cucina. Ristoranti che, magari, dovranno pensare anche a modalità di servizio più "anglosassoni", spalmate su più turni, adattandosi alla situazione. L'urgenza, innegabile, però, va coniugata, dicono tutti, in attesa della pubblicazione definitiva del "DI Liquidità", con la minore burocrazia possibile, quel tanto che deve bastare a far sì che le ingenti risorse (il Governo parla di 400 miliardi di euro) arrivino subito, ma a chi davvero ne ha bisogno, senza strane deviazioni o usi impropri. Il tutto in un quadro in cui l'Unione Europea si deve dimostrare davvero tale, unita e solidale. Riflessioni, in estrema sintesi, che arrivano da imprenditori e manager di alcune delle realtà più importanti del vino italiano, come Renzo Cotarella, ad Antinori, Matteo Lunelli, guida di Ferrari e del Gruppo Lunelli, e presidente di Altagamma, da Oscar Farinetti, fondatore di Eataly e produttore con tutto il gruppo Fontanafredda (che invoca il "debito di guerra, il DI Liquidità è un prestito a breve termine, non un misura straordinaria"), da territori del vino come la Toscana e le Marche, e da grandi osservatori della ristorazione, come Paolo Marchi, ideatore di "Identità Golose" (le interviste complete nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Una "road map" possibile per il post Covid-19

"La road map del vino nel post Covid-19 dipenderà strettamente da una gestione strategica degli scenari futuri. E l'attuale crisi che colpisce alcuni settori dovrà rappresentare un'occasione per un rilancio intelligente e ingegnoso. Attualmente tra i diversi comparti ricordiamo che la Gdo domina con il 39% del totale, la ristorazione copre il 17%, la vendita diretta il 12% ed i wine bar si attestano sull'8% (fonte: indagine Mediobanca Vino). Tra questi è l'ho.re.ca il settore più in sofferenza anche se la seconda parte dell'anno potrebbe portare vantaggi al comparto per un auspicabile incremento delle attività all'aperto. Il punto debole, invece, potrebbe essere legato a una riduzione della miscela al banco, in quanto per ovvie questioni di sicurezza sanitaria il consumo verrà relegato ai servizi al tavolo frenando il consumo di Prosecco e del mondo mixology che potrebbero essere tra i più colpiti. Sia ho.re.ca sia enoteche avranno l'opportunità di valorizzare i propri circuiti online grazie all'esperienza tesaurizzata di questi mesi, in conseguenza di una platea allargata che ha usufruito del delivery. E sarà sempre più importante l'uso della tecnologia, nel commercio come nella comunicazione". È l'analisi, a WineNews, di Lorenzo Tersi, tra i massimi di mergers & acquisitions in Italia, alla guida di LT Wine & Food Advisory.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La Fipe critica il "Decreto Liquidità": "per molte imprese sarà fallimento"

"Dalla lettura delle bozze del decreto, purtroppo ancora non ci siamo. Le misure del Governo si rivelano utili per una piccola platea di imprenditori, quelli decisi a chiedere prestiti sotto i 25.000 euro, ma per tutti gli altri permangono i problemi. Chi chiederà cifre superiori ai 25.000 euro deve fare diversi passaggi e rischia di dover aspettare ancora. Una situazione che rischia di penalizzare chi ha maggiori problemi di liquidità e un tempo di sopravvivenza residua breve, come i pubblici esercizi che hanno già perso oltre 22 miliardi di euro. Oltre al danno, però, ecco la beffa: chi riuscirà ad accedere ai prestiti, rischia di dover utilizzare buona parte del credito per pagare le tasse, la cui scadenza è stata prorogata solo fino a maggio. Stiamo assistendo al fallimento di decine di migliaia di imprese". A dirlo la Fipe-Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La legge e il vino ai tempi del Coronavirus: il focus con Marco Giuri, dello Studio Giuri

Chi può operare e chi no, i tempi di pagamento, le norme da osservare e non solo, nell'analisi di uno dei massimi esperti di normativa vitivinicola. Dalle attività strettamente di vigna e cantina a quelle connesse alla filiera alle regole straordinarie da osservare, dai tempi di pagamento per clienti e fornitori al tema delle fiere e degli eventi che saltano, alle prime valutazioni sul "DI Liquidità" per le imprese in attesa di pubblicazione.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)