

La News



World Food Programme Nobel per la Pace

“La pandemia di Coronavirus ha contribuito a un forte aumento del numero di vittime della fame nel mondo. In Paesi come Yemen, Repubblica Democratica del Congo, Nigeria, Sud Sudan e Burkina Faso, la combinazione di conflitto e pandemia ha portato a un drammatico aumento del numero di persone che vivono sull'orlo della fame. Di fronte alla pandemia il Wfp ha dimostrato un'impressionante capacità di intensificare i propri sforzi. Fino al giorno in cui avremo un vaccino medico, il cibo è il miglior vaccino contro il caos”. Sono le motivazioni con cui il Norvegian Nobel Committee ha assegnato il Premio Nobel per la Pace al World Food Programme dell'Onu.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il marchio “Eccellenze di Montalcino”

Montalcino, perla della Val d'Orcia patrimonio Unesco, è un riferimento assoluto per il grande vino, con il suo Brunello di Montalcino. Ma in questa terra generosa, grazie al lavoro di tanti produttori, sono tante le eccellenze che nascono da un'agricoltura di qualità, e da una grande biodiversità. Che ora saranno valorizzate ancora di più. Dal tartufo all'olio, dal miele allo zafferano, dal formaggio alle prugne, dalla pasta al farro, i prodotti di Montalcino, a breve, potranno chiamarsi in etichetta “Eccellenze di Montalcino”. Il marchio, approvato dalla giunta comunale, è stato registrato dalla Fondazione Territoriale del Brunello, emanazione socio-culturale del Consorzio del Brunello, nata nel 2016, con la volontà di reinvestire parte dei profitti per il territorio. Il proprietario è, invece, il Distretto Rurale, sistema di governance che unisce associazioni di categoria, imprese, e Comune. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I bianchi d'Italia al top a Los Angeles

I vini bianchi d'Italia conquistano Los Angeles, tra le città più importanti degli Usa. Secondo i dati di MiBD Analytics, nelle carte dei vini dei ristoranti della “Città degli Angeli”, il marchio italiano più presente è la griffe del Collio Venica e Venica, insieme a chicche come l'abruzzese Emidio Pepe, Jermann, altro top brand del Friuli Venezia Giulia, e ancora Pieropan, riferimento del Soave, e realtà di primo piano dell'Alto Adige come Cantina di Terlano ed Elena Walch. Tra le denominazioni, spiccano Alto Adige, Friuli Venezia Giulia e Sicilia Igt. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Promozione, meno burocrazia, infrastrutture: il Recovery Fund per rilanciare il wine & food

L'agroalimentare, a partire dal vino, è uno dei settori a maggior valore aggiunto del Belpaese, capace al contempo di tenere alta la bandiera dell'italianità all'estero, e di resistere all'impatto della pandemia, sia in termini produttivi che commerciali. Certo, il lockdown ha colpito le produzioni di eccellenza, in Italia e all'estero, e il saldo, a fine anno, è destinato a chiudersi in territorio negativo per tante aziende. Adesso, però, più che le analisi interessa la ripartenza, al centro della tavola rotonda online “Made in Italy: The Restart - Il rilancio dell'economia italiana nel mondo post Covid”, organizzata da “Il Sole 24 Ore” e “Financial Times”. “È una situazione difficile - spiega Matteo Lunelli, presidente Altagama ed a capo delle Cantine Ferrari - di fronte alla quale servono coesione e dialogo istituzionale. Digitale, sostenibilità e promozione saranno strategici”. A fare il bilancio, per il mondo del vino, tra passato recente e futuro prossimo, è Albiera Antinori, alla guida della Marchesi Antinori, uno dei nomi più importanti del vino italiano, alla tavola rotonda “Il Food & Wine tra sviluppo, sostenibilità e innovazione”, insieme a Paolo Barilla, vice presidente del colosso della pasta, Raffaele Borriello, dg Ismea, Ettore Prandini, presidente Coldiretti, e Domenico Raimondo, presidente Consorzio della Bufala Campana. “La campagna non si è mai fermata, ma è stato complicato, per noi come per tutti, affrontare la chiusura dell'Horeca. In parte abbiamo recuperato con Gdo e online, ma il gap rimane, anche se i numeri dell'estate sono stati in linea con il 2019. Qualche preoccupazione continua ad esserci, ma pensiamo a quello che si potrà fare invece che a quello che abbiamo passato. La promozione - riprende Albiera Antinori - deve essere il caposaldo, sia per il vino che per il brand Italia, con una pianificazione a lungo termine. E poi la burocrazia: ci sono 36 controlli dall'uva alla bottiglia, così non si riparte, siamo frenati da un carro pesantissimo. Altro punto importante è il cuneo fiscale: bisogna trovare risorse perché chi lavora abbia uno stipendio adeguato. E poi la formazione: il vino italiano è un'eccellenza, ci manca una scuola come Davies in California o Bordeaux in Francia, una Bocconi della viticoltura e dell'enologia”.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Da Ducasse a Bottura, il futuro in cucina a Identità Golose

“Quando non si ha più un presente normale, una continuità con quanto ci ha preceduto, quando gli spazi si restringono, gli spostamenti sono ridotti e anche il viaggiare diventa un'impresa, è il momento di capire come si rinasce”. Perché “non si tratta solo di ripartenza, di rimettersi in moto e basta, cambiando il menu seguendo le stagioni, ma di rinascita”. Che vuol dire, “guardare al futuro, ma cambiando marcia, anticipando scelte e passaggi”. Nei tempi che stiamo vivendo, che hanno messo a dura prova la ristorazione mondiale, ma, come succede da sempre, in cui anche la cucina può diventare un luogo di riflessione e cambiamento, non poteva che essere “Il senso di responsabilità. Costruire un nuovo futuro” il tema di “Identità Golose 2020”, nelle parole di Paolo Marchi, ideatore con Claudio Ceroni del più importante Congresso di Cucina d'Autore, all'edizione n. 16 a Milano in epoca Covid (24-26 ottobre), con i più grandi chef stellati, da Massimo Bottura ad Enrico Bartolini, da Enrico Cerea a Norbert Niederkofler, da Massimiliano Alajmo a Niko Romito, da Carlo Cracco a Moreno Cedroni, da Pino Cuttaia a Cristina Bowerman, da Davide Oldani ad Antonia Klugmann, da Andrea Berton a Giorgio Locatelli, e un atteso ritorno tra i nomi più illustri della cucina mondiale: Alain Ducasse. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il futuro passa dal “vino buono, pulito e giusto”, con il Manifesto firmato Slow Food

vino la summa della filosofia che guida il movimento fondato da Carlo Petrini, e “che fissa alcuni punti fermi sul mestiere del vignaiolo, sull'agronomia e sull'enologia, allargando il discorso anche ad altri ambiti quali la biodiversità, la tutela del paesaggio e il rapporto con chi lavora in vigna e cantina. Un lavoro che fonda le radici nel lavoro iniziato a Montpellier nel 2007 che aveva dato origine a “Vigneron d'Europe”. E che ora si allarga a tutto il mondo, annoverando tutto il complesso di relazioni che genera il lavoro del vigneron”. La presentazione sarà di scena domenica 11 ottobre (alle ore 14.30), in streaming su www.terramadresalonedelgusto.com, ed in presenza a “Sana Restart”, il salone del biologico e del naturale, di scena a Bologna (dal 9 all'11 ottobre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Bolgheri, territorio tra i più importanti d'Italia, corona di gioielli enoici, continua a crescere

Un progetto avveniristico: una cantina nella ex cava di Cariola, unicità mondiale, firmata dal gruppo Dievole di Alejandro Bulgheroni. Un progetto futuristico di recupero ambientale, che servirà Tenuta Le Colonne e Tenuta Meraviglia del petroliere argentino, narrato dal dg di Dievole Stefano Capurso e dall'architetto Bernardo Tori. Una gemma che arricchisce il territorio di Tenuta San Guido, Guado al Tasso, Le Macchiole, Masseto, Ornellaia e tante altre importanti cantine del vino italiano, che guardano al Viale dei Cipressi reso immortale dal poeta Carducci. [Approfondimento su WineNews.tv](#)