

La News



**Dop e Igp europee come opere d'arte**

"L'eccellenza europea è una forma d'arte". È il claim della campagna Ue dedicata alla valorizzazione di denominazioni d'origine e indicazioni geografiche protette per i prossimi tre anni, attraverso il sostegno del Consorzio Prosciutto di Carpegna in Italia, del Bureau National Interprofessionnel du Pruneau - Bip in Francia e dell'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité - Aqaq-W in Belgio. Co-finanziata dall'Unione Europea, la campagna si avvale della promessa europea "Enjoy it's from Europe" presentando tredici prodotti certificati, unici e speciali, per il loro territorio d'origine, per la loro storia e per la loro tradizione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Made in Italy, l'export corre**

Non si ferma, inarrestabile, il trend positivo dell'alimentare Made in Italy: il settore fa registrare un nuovo record storico nelle esportazioni con un balzo dell'8,9% nel 2021 dopo essere stato l'unico settore in crescita anche nell'anno precedente con un valore di 46,1 miliardi. Uno dei settori trainanti dell'economia del Belpaese si conferma il comparto del food che, a differenza di altri simboli del "bello italiano" come moda e arredamento, non è crollato sotto i colpi della pandemia. A dirlo è l'analisi Coldiretti, su dati Istat relativi al commercio estero, nei primi 5 mesi 2021, che mostra come, nonostante le difficoltà degli scambi commerciali e il lockdown globale della ristorazione, l'alimentare ha continuato a crescere.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Vitaleta rinasce con Podere Forte**

Si dice spesso, ed a buon diritto, che il vino è l'ambasciatore del territorio, e che i suoi produttori ne sono custodi. Ritratto che si attaglia perfettamente a tante realtà di tutto del Belpaese, e alla storia di Podere Forte, la cantina fondata da Pasquale Forte, nella Val d'Orcia Patrimonio Unesco, diventata in pochi anni riferimento della Doc Orcia, che grazie alla sua opera di mecenatismo territoriale, ha dato nuova vita ad uno dei piccoli gioielli del territorio, la Cappella di Vitaleta, che è stata restaurata, e riconsacrata al culto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Sana: Federbio e Assobio disegnano il futuro del settore. Insieme a Slow Wine**

Con tutte le cautele del caso, anche il mondo delle fiere riparte, "consapevole della centralità che il sistema fieristico ha nel panorama economico italiano, a partire ovviamente dal settore del biologico, agroalimentare e non solo", come ricorda, nella presentazione del Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, di scena a Bologna dal 9 al 12 settembre, il presidente del Sana, Gianpiero Calzolari. Per il mondo del bio, come sottolinea la presidentessa di Federbio, Maria Grazia Mammuccini, "sarà fondamentale "Rivoluzione Bio", gli stati generali del biologico, dove discuteremo sulla necessità di una strategia di lunga visione per i prossimi dieci anni, che sia basata su: Pnrr, con investimenti da 300 milioni di euro in 5 anni sul bio, legge sul bio in via di approvazione, e redazione del piano strategico della Pac. È da qui che passa il futuro, con l'obiettivo del 25% della superficie agricola bio indicata dalla Ue nel programma "Farm to Fork" che può essere superato dall'Italia, puntando al 30%". Assobio, nelle parole del presidente Roberto Zanoni, fa invece presente come siano tre gli argomenti fondamentali da affrontare: la creazione di una piattaforma per la tracciabilità dei prodotti bio validata dal Ministero delle Politiche Agricole; il credito d'imposta per le produzioni bio, perché il consumatore è gravato dai costi legati alle certificazioni, per questo servirebbe un credito d'imposta che ne riduca i costi per chi si impegna, come noi, a rispettare l'ambiente; e poi, il mercato: siamo i primi in Europa come numero di operatori, e secondi al mondo nell'export, con 2,6 miliardi di fatturato, il 6% dell'export agroalimentare italiano, peccato che non siamo più primi nelle superfici, superati dalla Spagna e a fine anno dalla Francia. Non è un bel segnale, dobbiamo far crescere terreni e consumi interni". Attesa, infine, per il "Sana Slow Wine", di scena dal 26 febbraio all'11 marzo 2022, "il primo momento pubblico della Slow Wine Coalition", come dice Giancarlo Gariglio, curatore della guida Slow Wine. "Un evento ibrido, che mette al centro il vino come strumento di crescita per i territori, culturale ed economica, con momenti di approfondimento e di degustazione. Puntiamo a portare mille vignaioli, da tutto il mondo, anche grazie alla collaborazione di club Excellence".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Identità Milano (25-27 settembre): focus sul lavoro**

"La ristorazione devastata dal Covid, con perdite di oltre 40 miliardi di euro dal 2020 a oggi, ma anche la ristorazione che sta ripartendo. Per non fermarsi mai più, si spera, anche se le prospettive tornano preoccupanti, in attesa di capire se e come verrà introdotto il green pass. Ed un tema fondamentale, quello del lavoro, diventato critico con la pandemia, tra sussidi all'occupazione che hanno funzionato poco e male, ma anche la mancanza di manodopera e professionalità quando le cose sono ripartite. E proprio "Costruire un Nuovo Futuro: il Lavoro", è il tema scelto per "Identità Milano 2021", la kermesse di "Identità Golose", di scena dal 25 al 27 settembre, nel capoluogo della Lombardia. "Se prima non risolveremo questo drammatico problema, se non restituiremo alle donne la dignità professionale persa con la crisi, se i giovani saranno ancora a lungo parcheggiati in un limbo economico, sarà inutile parlare di quale cucina avremo usciti dalla pandemia. E anche quale vino e quale servizio, al ristorante come in albergo. Prima il lavoro!", spiegano Paolo Marchi e Claudio Ceroni, fondatori di "Identità Golose". Tema che sarà sviscerato con tutti i big della cucina italiana e mondiale, da Bottura a Ducasse, da Niko Romito a Roca, da Cerea a Perdomo, da Uliassi a Léveillé, per citarne solo alcuni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Vittoria italiana nel Mondiale di Galateo, grazie alle "buone maniere" di Petra Carsetti**

Un nuovo successo per il made in Italy nel mondo: grazie a Petra Carsetti l'Italia è campione del mondo anche del galateo, un'arte nata proprio nel Belpaese già nel Cinquecento. La scrittrice marchigiana ha trionfato negli States, vincendo, nei giorni scorsi, il primo premio nella prestigiosa "First Annual Etiquipedia International Place Setting Competition", la competizione internazionale alla quale partecipano i maggiori conoscitori al mondo delle "buone maniere" a tavola. E A settembre uscirà "Galatime, è sempre tempo di buone maniere", un libro manuale scritto in collaborazione col marito, Carlo Cambi, per Maretti Editore: "è stato pensato come una sorta di vademecum - commenta la scrittrice - per recuperare la socialità dopo i mesi bui del lockdown: è un incentivo a riscoprire il piacere di ricevere e dell'incontro con tantissime curiosità storiche".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Venezia celebra i 60 anni del Pinot Grigio, tra storia, commercio e arte**

Fuori dai percorsi turistici, la laguna di Venezia offre spunti nascosti e templi della cultura contemporanea. Come San Francesco della Vigna, che rappresenta la commistione tra il regno dei cieli ed il mondo del vino, nel cui chiostro dimora uno dei vigneti urbani più antichi, insieme ad una mostra che celebra i 60 anni del Pinot Grigio di Santa Margherita. Una storia raccontata, a WineNews, da Gaetano Marzotto e Beniamino Garofalo, presidente e amministratore delegato di Santa Margherita Gruppo Vinicolo, e dalle opere degli studenti dello Ied di Venezia, guidati dal professore Davide Aquini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)