

La News



Ristorazione, recupero pieno nel 2023

"I dati diffusi da Bankitalia confermano che la ristorazione è stato tra i settori più colpiti dagli effetti della pandemia e dalle misure restrittive: ad aprile 2021, l'80% delle famiglie italiane dichiara di aver ridotto i suoi consumi in bar e ristoranti sul periodo pre pandemia. L'estate ha fatto segnare un primo, deciso, balzo in avanti con i ricavi del settore in crescita di 1,2 miliardi nel solo mese di agosto. Se il quadro sanitario evolverà positivamente, l'obiettivo di riportare la ristorazione ai livelli di fatturato dell'estate 2019 sarà a portata di mano ma solo nel 2023". A dirlo la Fipe-Confindustria.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il valore dell'agricoltura: il "caso" pane

Tra i tanti nodi mai sciolti della filiera agroalimentare che la pandemia ha fatto arrivare al pettine, c'è l'annoso e mai risolto tema del costo delle materie prime, e del loro rapporto con il prodotto finito e trasformato. Con casi come quello del pane, il cui valore, dal grano al prodotto finito, aumenta di 12 volte. A dirlo la Coldiretti, dopo l'allarme sul rincaro delle materie prime, lanciate da Assopanificatori, che, secondo i panificatori, non potrà più essere assorbito dal lato produttivo, senza conseguenza sui prezzi al consumo. Un quadro (nell'approfondimento) che, in ogni caso, porta ancora una volta sotto i riflettori un tema centrale: quello della remuneratività del lavoro agricolo, ancora troppo bassa, a causa di tante storture lungo la filiera, ma anche di una rivoluzione culturale mancata, che deve rimettere al centro il valore reale dell'agricoltura.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il bio conquista italiani e mondo

Cavalca (o guida) la crescita di tutto quello che è green e sostenibilità, dal campo al piatto, guardando tanto alla salute dell'uomo che a quella dell'ambiente, il bio conquista gli italiani (consumano alimenti biologici 9 famiglie su 10, per un valore di 4,6 miliardi nella prima metà 2021), e vola nel mondo, con 2,9 miliardi di euro all'export, +11% sulla prima metà 2020, con l'Italia secondo esportatore mondiale in valore dopo gli Usa. Dati che arrivano dall'Osservatorio di Nomisma, Federbio e Assobio presentato al Sana di Bologna (dal 9 al 12 settembre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Valore aggiunto, patrimonio netto ed indebitamento: il vino italiano meglio dell'economia

Frammentato, complicato, ma forte e capace di superare crisi interne ed esterne, ed ogni volta di rilanciarsi meglio di prima. È il ritratto, in estrema sintesi, del settore del vino italiano, che anche dopo due anni di pandemia di conferma più in salute di molti altri, anche dal punto di vista di fondamentali economici come la redditività, la patrimonializzazione e l'indebitamento. Emerge da una ricerca di Banco Bpm, uno dei gruppi bancari più importanti d'Italia, per il Consorzio del Brunello di Montalcino, che guida un territorio tra i più prestigiosi ed i più in salute del vino italiano e mondiale. E se è difficile generalizzare quando si parla di un comparto, quello del vino italiano, fatto da 310.000 imprese viticole 46.000 aziende vinificatrici ed un valore alla produzione che la Direzione Studi e Ricerche di Banco Bpm stima in 11 milioni di euro, con le prime 30 imprese che mettono insieme un fatturato di 3,9 miliardi di euro (mentre la media ad azienda è stimata in 250.000 euro), dall'indagine emerge quanto il settore, nel suo complesso, sia stato decisamente più performante dell'economia italiana in generale, anche nel medio lungo periodo. Fatto 100 il Prodotto Interno Lordo ed il fatturato delle imprese vinicole nel 2008, per esempio, nel 2020 Pil del Belpaese è più o meno lo stesso di 12 anni fa, mentre il giro d'affari delle cantine è cresciuto di 50 punti. Una crescita, come noto, guidata dall'export, che, dal 2000 al 2020, sottolinea il Banco Bpm su dati Istat, è cresciuto del 14% in volume e soprattutto del 61% in valore. Le esportazioni hanno compensato, in parte, la perdita dei consumi interni, che hanno visto i consumi pro-capite scendere dai 50 litri del 2000 ai 38 del 2020. Trend che oggi fanno del vino italiano una comparto che vale da solo, per il 10% del totale dell'industria agroalimentare italiana, con un valore aggiunto a livello nazionale del 19%, un patrimonio netto delle aziende tricolori che sfiora il 41%, e debiti finanziari al 32%. Situazione media, che in alcuni territori è ancora migliore. Come raccontano i dati, nettamente sovraperformanti, delle aziende del Brunello di Montalcino, che, dal 2006 al 2019, hanno visto la crescita del valore aggiunto dal 39% al 42%, l'incremento del patrimonio netto dal 37% al 63% e la riduzione dei debiti finanziari dal 45% al 23,4%.

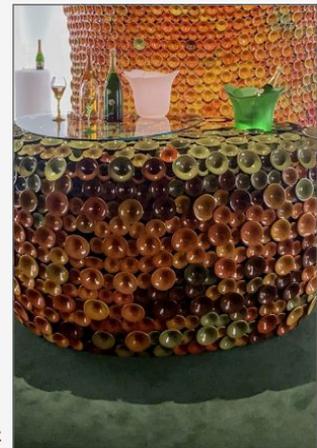
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino e il cibo alla "Milano Design Week 2021"

Installazioni come "Metamorphosis" di Andrea Mancuso per Perrier-Jouët in Piazza San Marco, dove degustare Champagne diventa un'esperienza che fa viaggiare con le emozioni tra i vigneti della Maison ad Epernay; vini che hanno fatto la storia come il Pinot Grigio di Santa Margherita celebrati dai giovani designer dello IED Venezia nella mostra-evento "Off The Skins" a Palazzo Durini; etichette sulla cresta dell'onda come i Prosecco Doc Rosé e Bio di Ponte1948 che accompagnano il debutto di designer internazionali come Joachim Goertz e Andrea Haberstolz a Brera; il "Bar di Arancia Meccanica" del progetto Alcova di Space Caviar e Studio Vedet che fa rinascere gli spazi dell'ospedale militare di Baggio; le antiche porcellane Ginori 1735 che incontrano i motivi iconici di Off-White in una collezione limited edition; tutte le tazzine di illyCaffè create da Matteo Thun e firmate da artisti come Pistoletto, Marina Abramović, Jeff Koons e Ai Weiwei, esposte nella Villa Necchi Campiglio del Fai. Sono solo alcune delle collaborazioni tra vino, cibo e design alla "Milano Design Week 2021", che proiettano nel futuro le esperienze enogastronomiche, da vivere a casa e fuori casa. Casa, e dunque anche la cucina, che, come hanno detto Dolce&Gabbana nel lancio della nuova home collection, "deve esprimere la nostra gioia di vivere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Ferrari F1 Limited edition", per celebrare quattro Gran Premi icona di Formula 1

Da sempre legati ai grandi momenti dello sport, le bollicine del Trentodoc, da quest'anno e per i prossimi tre, sono il brindisi ufficiale della Formula 1. Ma se a brindare sul podio sono solo i campioni del calibro di Max Verstappen, Lewis Hamilton e colleghi, per gli appassionati di vino e velocità arriva una speciale "Ferrari F1 Limited Edition", per celebrare quattro Gran Premi e circuiti che hanno segnato la storia più e meno recente della F1: Monza, in Italia, Silverstone, nel Regno Unito, Suzuka, in Giappone, e Sochi, in Russia, con le bottiglie che avranno una propria etichetta di cuvée Blanc de Blancs e un astuccio personalizzati. Il lancio sarà il 12 settembre, proprio in occasione del Gp di Monza. Che sarà una celebrazione del made in Italy e, magari, sognando, di un brindisi per il ritorno sul podio della Ferrari (la Rossa di Maranello), bagnato dal Ferrari (il Trentodoc).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tra vendemmia, mercato e sostenibilità: la visione di Giuseppe Liberatore, dg Valorialta

Le riflessioni, in un momento vitale per il vino italiano, dettate dai numeri letti dal più importante ente certificatore del settore. "La vendemmia arriva in una situazione di mercato in forte crescita, forse anche oltre le aspettative, segno che il settore ha tenuto meglio di altri alla pandemia. Il peso delle certificazioni di sostenibilità è sempre più forte sui mercati, e presto arriverà lo standard. Ed il pegno rotativo sta prendendo piede, misura utile anche oltre l'emergenza".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)