WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

N. 3.253 - ore 17:00 - Martedì 28 Settembre 2021 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

UC
UMBERTO CESARI

La News

Italia virtuosa in un mondo sprecone

In un mondo di sprecони, l'Italia si scopre virtuosa. Ad assegnarle lo scettro, è il "Food&Waste around the World", indagine globale firmata da Waste Watcher e presentata oggi al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Stefano Patuanelli, nella seconda Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa da Spreco Zero con Ipsos e Università di Bologna. I consumatori italiani, ogni settimana, gettano nel cestino 529,3 grammi di cibo commestibile, meno di Russia (627,6), Spagna (836,2), Gran Bretagna (949,3), Germania (1.081,4), Canada (1.144,1), Cina (1.153,8) e Usa (1.403,1).

Approfondimento su WineNews.it

BERTANI

SMS

Asti e Atp Finals (oltre Torino)

Dopo l'Australian Open, il Roland Garros, il Torneo di Wimbledon e gli Us Open, ossia i quattro tornei del Grande Slam, l'appuntamento più importante nella stagione del tennis mondiale è quello con le Nitto Atp Finals, la competizione che mette di fronte i migliori 8 tennisti del ranking, assieme alle migliori 8 coppie di doppio maschile, che dal 2021 al 2025 sarà ospitata da Torino, pronta a diventare, dal 14 al 21 novembre, la capitale del tennis mondiale. Una cornice internazionale su cui si accenderanno i riflettori dei media di tutto il mondo, con l'Asti Spumante che sarà la bollicina con cui i vincitori festeggeranno il titolo, e che bagneranno pranzi e cene degli appassionati di tennis in arrivo da ogni parte del mondo. E non finisce qui, perché l'Asti potrà accompagnare tanti altri tornei in giro per il globo nei prossimi tre anni, da Madrid a Miami.

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

Vendemmia solidale a Sette Ponti

La vendemmia in Italia è, sempre più spesso, anche solidale. Come quella che il 25 settembre ha preso vita tra i filari di una delle cantine italiane più famose e prestigiose, la Tenuta Sette Ponti della famiglia Moretti Cuseri, 300 ettari di terreno di cui 60 vitati nel Valdarno di Sopra, tra Firenze ed Arezzo, che ha aperto le proprie porte ai ragazzi della Onlus Associazione Italiana Persone Down di Arezzo. Dando vita ad un'esperienza di vendemmia nella storica Vigna dell'Impero, voluta nel 1935 da Amedeo di Savoia Duca d'Aosta.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

Delivery, e-commerce, ricette fai-da-te ed enoturismo i "topic trend" del cibo sui media

Il delivery sul cartaceo e in tv, l'e-commerce nell'informazione sul web: ecco i nuovi "topic trend" (a riprova di come siano entrati a far parte delle nostre abitudini) del cibo sui media. In generale, quando parla di food, il mondo l'informazione italiana dà spazio soprattutto alle ricette da fare a casa ed alla convivialità, mentre della ristorazione ad essere affrontata è principalmente la crisi del settore, diventata la "misura" stessa dello stato di emergenza e delle restrizioni nazionali, rispetto a classifiche, storie e piatti di grandi chef. Ma a conquistare sempre più visibilità nella comunicazione è anche il turismo enogastronomico, tra mete ed aziende imperdibili e territori del momento, che vanno per la maggiore, mentre le radio, mezzo di comunicazione a maggior radicamento locale, si sono concentrate soprattutto sul racconto dei mercati contadini e rionali. Le diete da sempre protagoniste nel mondo dell'informazione? Se quella vegetariana e vegana fanno meno notizia, è la Dieta Mediterranea a riconquistare le "prime pagine". Sono i risultati di "Media & Food", il Report sull'informazione alimentare 2021 realizzato in esclusiva per il "Festival del Giornalismo Alimentare", che si chiude oggi a Torino, in collaborazione con l'Università Bicocca di Milano, grazie ai dati forniti da "L'Eco della Stampa", e focalizzato sull'attenzione alle tematiche del cibo su stampa, web, radio e tv italiani in tempo di pandemia, monitorando, da febbraio 2020 a febbraio 2021, circa 5.000 testate nazionali, oltre 20.000 siti web italiani e circa 150 emittenti nazionali tra radio e tv. Con l'informazione che, ovviamente, "ricalca l'andamento della domanda e dei consumi alimentari", ha detto Laura Prosperi, coordinatrice del Master Cibo e Società della Bicocca. Ed a proposito di ristorazione, "oggi si parla soprattutto della crisi del settore e di come ha reagito - ha detto il caporedattore "Economia - Corriere della Sera" Nicola Saldutti - cambiamenti profondi, economici, culturali e sociali, che resteranno. In generale, abbiamo informato su quanto il sistema agroalimentare italiano sia stato efficiente nell'affrontare i lockdown, nei quali si è parlato meno dei territori, ma quando abbiamo ripreso a viaggiare, subito la vitalità del legame con l'enogastronomia è tornata protagonista, e questo fa ben sperare anche per un futuro di ripresa del Paese".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Gli appuntamenti da non perdere alla "Milano Wine Week"

Da Milano, capitale economica, culturale ed europea del Belpaese, riparte la stagione dei grandi eventi dedicati al vino, ai wine lover e al business, con la "Milano Wine Week" n. 4, di scena dal 2 al 10 ottobre. La città sarà animata da dieci "Wine District", con i grandi territori - Franciacorta, Asti, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Lugana, Oltrepò Pavese, Brunello di Montalcino, Valpolicella, Chianti, Liguria e Abruzzo - che colonizzeranno i quartieri di Milano. Il cuore pulsante, invece, sarà a Palazzo Bovara, che accoglierà degustazioni e masterclass di Consorzi e aziende. Dalle tre declinazioni del Franciacorta ai 60 anni di Berlucchi, festeggiati con le etichette iconiche della griffe franciacortina, dal "Viaggio in Oltrepò Pavese" alla masterclass "Abruzzo Pecorino: il bianco del futuro", dagli appuntamenti, tra arte e bicchiere, con Pasqua Vigneti e Cantine, alle interpretazioni dell'Amarone di Sartori, dalla scoperta delle Rive del Prosecco con Masottina alla masterclass "Espressioni di Barolo" firmata dalla Marchesi di Barolo. E ancora, l'anteprima della "Guida Slow Wine" 2022 (con una grande selezione dei vini in assaggio), e le tante degustazioni, aperte al mondo, del Brunello di Montalcino (gli appuntamenti da non perdere in approfondimento).

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

"Bocuse d'Or" 2021, vince la Francia. Italia al decimo posto

Dopo tanti trionfi internazionali per l'Italia, anche in cucina, come racconta il primo posto nel "Mondiale di Pasticceria di Lione", è la Francia ad aver vinto il "Bocuse d'Or" 2021, quello che è considerato un po' "l'Olimpiade della cucina mondiale", intitolata al monumento della cucina francese Paul Bocuse. 21 le Nazioni da tutto il mondo in finale, con il Team Italia formato da Alessandro Bergamo - già sous chef al ristorante Cracco di Milano - Francesco Tanese (commis), dai membri della Federazione Italiana Cuochi, lo chef Lorenzo Alessio in qualità di coach, Filippo Crisci (vice coach) e gli helpers, Noel Moglia, Graziano Patanè e Andrea Monastero, e selezionato dalla Bocuse d'Or Italy Academy, guidata dal tristellato Enrico Crippa del Piazza Duomo di Alba, che si è classificato al decimo posto.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

"Contemporaneità vuol dire conoscere tutto e dimenticarsi di tutto, per costruire il futuro"

Da Identità Golose, la "ricetta" contro la pandemia di Massimo Bottura. "In mezzo ai vari lockdown e stop ad go ci siamo messi a cucinare rileggendo le vecchie ricette. Bisogna conoscere e poi dimenticare, per creare il futuro, anche con qualche licenza poetica. Coinvolgendo tutta la squadra, anche in sala. Che è fondamentale, perché al ristorante dobbiamo dare ristoro all'anima delle persone. I trionfi italiani? Solo noi non capiamo il nostro valore, il mondo ci ama".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it