

La News



Presidiare il mercato europeo

Nel 2021 da record per le esportazioni di vino italiano, che hanno raggiunto i 7,2 miliardi di euro, l'Europa ha giocato un ruolo di primo piano, importando, nella sua interezza e complessità, 4,2 miliardi di euro di vino italiano, e confermandosi un mercato enorme, da presidiare e tutelare. Partendo dalla fiera più europea (ma con uno sguardo sul mondo, dagli Usa all'Asia), ProWein, che torna a Düsseldorf, dopo due anni di pandemia, dal 15 al 17 maggio. Un appuntamento reso ancora più importante dal momento storico che stiamo vivendo, con la guerra in Ucraina che disegna scenari a dir poco cupi (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Petrini: la transizione ecologia è l'unica via

"Si parla tanto di transizione ecologica, ma non si coglie tutta la portata di quella che potrebbe essere una rivoluzione, e che è l'unica risposta che possiamo dare in questi tempi, pena l'estinzione dell' homo sapiens. Per secoli abbiamo pensato di poter sfruttare tutte le risorse della Terra per continuare a produrre e consumare. Oggi la loro finitezza è evidente. Il mondo non si cambia col magone, ma con la consapevolezza e la gioia. Dobbiamo mettere insieme la qualità della vita con l'attenzione costante alla sovranità alimentare basata sulla biodiversità, alla necessità di una rinnovata socialità nei borghi delle aree interne e alla lotta allo spreco". Parole con le quali il fondatore Slow Food Carlo Petrini ha dato il via, da Roma, a "The Road to Terra Madre" ed agli eventi verso "Terra Madre Salone del Gusto 2022" a Torino (22-26 settembre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Parmigiano, dal produttore al ristoratore

Dal produttore al ristoratore: è la via intrapresa dal Consorzio del Parmigiano Reggiano che, dopo il portale e-commerce per i consumatori, nel 2020, ora lancia un nuovo canale di vendita on line, riservato "alle aziende titolari di partita Iva". Con un messaggio chiaro: "i caseifici devono avere sempre più accesso al mercato senza mediazioni", commenta Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. L'obiettivo è quello di arrivare ad una quota del 15% del giro di affari dalla vendita diretta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Coop "revolution": metà dell'offerta alimentare di prodotti a marchio entro il 2024

I prodotti a marchio del distributore da "complementari" diventano l'asse portante dell'offerta, pari alla metà del totale, con 5.000 nuove referenze su tutte le categorie merceologiche e su tutte le fasce di prezzo, con l'obiettivo di portare il fatturato della "private label" dagli attuali 3 miliardi di euro (su quasi 15 di fatturato, il 12,5% del mercato, di cui quasi il 90% dal settore agroalimentare, frutto dell'operato di 79 cooperative di consumatori, di cui 7 grandi) a 6 miliardi entro il 2024. Con la marca privata che non scompare, ma che gioco forza vede ridurre il suo peso e la sua presenza sugli scaffali: a rimanere saranno i marchi "importanti" per dimensioni o per tasso di innovazione, e che i numeri dicono essere importanti per i consumatori. È la rivoluzione lanciata da Coop Italia, tra i leader della gdo, "cooperativa di produttori", che tale resterà, ma che si fa sempre più co-produttore, guardando alla mission fondamentale, ossia la salvaguardia del potere di acquisto, importante oggi più che mai, ma senza scimmiettare i discount, e seguendo ancora valori chiave come "bontà, convenienza, sicurezza, etica, ecologia e trasparenza". Un progetto enorme, su cui Coop ha investito know how e risorse economiche, compresi 10 milioni di euro per la formazione dei responsabili dei supermercati e dei 55.000 dipendenti, e altrettanti nel prossimo anno per la comunicazione. "È un lavoro molto importante - spiega il presidente Coop Italia, Marco Pedroni, che, oggi, a Milano, ha presentato il progetto globale - di cambiamento di tutta l'offerta: in Italia non lo ha fatto nessuno con questa portata. Per noi è una vera rivoluzione, termine forte che fotografa lo sforzo che centinaia di persone stanno facendo, in Coop Italia e nelle nostre cooperative, e che rappresenta uno stimolo per tutto il mercato del largo consumo e della distribuzione. È una concezione nuova del prodotto a marchio, con prodotti Coop che permettono alle famiglie di risparmiare il 25-30% sulla marca industriale, garantendo qualità e nuove prestazioni". "Coop - ha spiegato Maura Latini, ad Coop Italia - deve assicurare e rispondere ai bisogni delle famiglie. Serve la concretezza delle cose utili" (i commenti completi al progetto in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

L'Asti "in finale" agli Internazionali di tennis. E tanto altro

Aspettando "Vini ad Arte" con le nuove annate dei vini di Romagna nel territorio e al Museo delle Ceramiche di Faenza, e i "Roero Days" alla Reggia di Venaria a Torino, e mentre nel calendario delle anteprime sono iniziate le "Taste Alto Piemonte Wine Weeks" verso il debutto dei vini dell'Alto Piemonte a Novara, è un'agenda "monstre" quella di WineNews, come sempre in questo periodo e per la voglia di ripartenza, ma per la quale ci vorrebbe il dono dell'ubiquità. L'Asti e il Moscato d'Asti sono pronti a brindare al vincitore degli Internazionali di tennis a Roma, e in tutta Italia domani è il "Sabato del Vignaiolo" della Fivi. Sempre nel weekend a Milano torna "Best Wine Stars" con 250 cantine italiane e non solo, a Chieri c'è "Di Freisa in Freisa", e all'enoteca Trimani a Roma sono iniziati gli incontri di "Introduzione al vino" con i Trimani in persona. Alla Tenuta Canova, a Lazise, c'è "Masi Green e i sapori della primavera" (15 maggio), al Mudev-Museo del vino di Mondodelvino a Priocca il "Concorso Enologico Internazionale Città del Vino" (19-22 maggio). E mentre "Civiltà del bere" ha annunciato il ritorno di "VinoVip Cortina" (10-11 luglio), il messaggio più importante arriva da "Food&Book" a Montecatini Terme dove le ospiti d'onore sono la chef ucraina Olia Hercules e la chef russa Alissa Timoshkina di "Cook for Ukraine".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il cibo vegetariano è il "Most popular food trend" di TikTok, il social più amato dai giovani

Il cibo vegetariano, tra ricette classiche ma anche nuove, sia dolci che salate: ecco il "Most popular food trend" di TikTok, il social più amato dai giovani, generatore anche di tendenze alimentari, grazie a miliardi di tiktokker che si cimentano in cucina e ordinano cibo a domicilio, e le cui visualizzazioni sono state analizzate dalle piattaforme di delivery. Il risultato è una "Top 20" con le ricette virali che spopolano e che sono tutte vegetariane, guidata dal "Cloud bread", il "pane nuvola" reso famoso proprio da TikTok grazie a qualcosa come 3,2 miliardi di visualizzazioni, seguito dal caffè dalgon, la nuova e sempre più amata versione cremosa del caffè che vanta oltre 2,8 miliardi di click, e dai "pancake cereal", i mini pancake che si servono in ciotola, arrivati a più di 1,6 miliardi di ricerche.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il futuro della promozione del vino italiano, con le fiere al centro e un modello da ripensare

Quale sarà la prossima "big thing" nel mondo del vino italiano? Difficile a dirsi, tra post pandemia e guerra in Ucraina. Intanto, tornano le fiere in presenza, a partire dal Vinitaly, protagonista della promozione del vino italiano, che guarda al futuro. La parola a Ettore Nicoletto (Ad Angelini Wine & Estates), Giovanni Busi (presidente Consorzio Chianti), Filiberto Mazzanti (direttore Consorzio Vini Romagna), Fabrizio Bindocci (presidente Consorzio Brunello), Michele Bernetti (Umani Ronchi), Roberta De Florian (Schenk Italia) e José Rallo (Donnafugata).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)