

La News



La ristorazione mondiale vale 2.221 miliardi

Nel 2021, la ristorazione mondiale, o per meglio dire il "food service" globale, ha mosso un giro d'affari di 2.221 miliardi di euro, con una crescita del 15,6% sul 2020, con la sola area Asia-Pacifico che vale il 48% del totale. In questo quadro complessivo, secondo il "Food Service Market Monitor 2022" di Deloitte, l'Italia, con le sue eccellenze, ma anche grazie ad una diffusione della sua cucina che è storica, e legata a doppio filo ai fenomeni migratori di un passato neanche troppo lontano, è la regina a livello mondiale: il valore mosso dalla cucina italiana è stimato in 205 miliardi di euro, ben il 19% del giro d'affari dei ristoranti "full service".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"Aiuti Bis" contro siccità e caro energia

L'ultimo atto del dimissionario Governo Draghi è uno sforzo economico, per lo Stato, di proporzioni enormi: 17 miliardi di euro, tanto vale il Decreto Aiuti Bis, che sommato ai 35 miliardi delle misure già approvate porta ad un impegno che vale 2 punti di Pil. All'interno, misure fondamentali per la tenuta del sistema produttivo, agricoltura. Per affrontare nell'immediato l'emergenza siccità viene incrementato di 200 milioni di euro il Fondo di Solidarietà nazionale per sostenere le imprese e le cooperative agricole senza copertura assicurativa. Sostanziate anche 194,41 milioni di euro per estendere il credito di imposta per i carburanti anche agli acquisti effettuati nel terzo trimestre del 2022, per mitigare gli effetti economici derivanti dal perdurare dell'aumento del prezzo del gasolio e della benzina (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I nuovi luoghi del turismo enogastronomico

I nuovi luoghi del turismo enogastronomico? Gli "hub" per vivere esperienze immersive e multimediali come punto di partenza per conoscere un territorio, i prodotti e i produttori. Per il "Rapporto" di Roberta Garibaldi, ad Enit (che cita le case history dell'Enoteca Provinciale del Trentino a Trento e del "Tempio del Brunello" a Montalcino) il 60% di italiani vorrebbe trovarne nella meta visitata per avere informazioni (67%), fare degustazioni (66%) e corsi di cucina (55%), ma anche per acquistare cibi e vini (75%) e prenotare tour nelle aziende (61%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La cucina italiana è "regina" nel mondo: il "Food Service Market Monitor 2022" di Deloitte

Secondo la ricerca di Deloitte, gli Stati Uniti ed il Brasile, sono i Paesi in cui la penetrazione della cucina tricolore è più elevata nel segmento dei ristoranti "full service", con un tasso del 33% in Usa, e del 28% nel più grande dei Paesi del Sudamerica. Ancora, il Belpaese è il n. 1 in Europa per giro d'affari nel segmento del "full service", con un valore di 31 miliardi di euro (e con i primi 10 Paesi nel mondo, in ordine Cina, Usa, Giappone, India, Corea del Sud, Italia, Spagna, Francia, Brasile, Uk e Germania, che da soli fanno l'84% del totale). Sono alcuni degli aspetti salienti che emergono dal "Food Service Market Monitor 2022" dell'autorevole agenzia Deloitte. Che, guardando al futuro, sottolinea come il rimbalzo del mercato sarà trainato dai formati di ristorazione più agili: Café e Bar (+8,1%) e Street Food (+5,6%), insieme ai formati più consolidati come il "full service restaurant" (+5,7%). Con il ritorno ai livelli pre-pandemia che può arrivare già entro il 2022 per il "quick service restaurant" (fast food e delivery), è invece più avanti per i "full service restaurant" e street Food), nel 2023, mentre per caffetterie e bar il ritorno alla "normalità" è atteso per il 2024. Guardando in dettaglio all'Italia, dove il mercato, nel suo complesso, è valutato in 62 miliardi di euro, il 50% del mercato è fatto dai ristoranti "full service", il 28% da quelli categorizzati come "quick service", il 21% è imputabile a caffè e bar, e solo l'1% è rappresentato dallo street food, nonostante il clamoroso boom degli ultimi anni. E ancora, nonostante la grande diffusione, anche in Italia, dei ristoranti "etnici", emerge che il 94% del mercato è legato alla ristorazione tricolore. Guardando, invece, alla diffusione della cucina italiana nel mondo, nel solo segmento "full service", emerge che la Cina vale il 33% del giro d'affari di 205 miliardi di euro complessivi, davanti agli Usa con il 28%, alla stessa Italia con il 14%, e poi via via India, Brasile, Corea del Sud, Giappone, Francia, Spagna, Regno Unito e Germania. Ma è interessante anche l'analisi della fascia di prezzo in cui si posiziona la cucina italiana. Tra i tre mercati principali, è la Cina quella in cui c'è la maggiore offerta nel segmento premium, il 17% del totale, davanti agli Usa (8%), e alla stessa Italia, con solo il 4%, una delle percentuali in assoluto più basse.

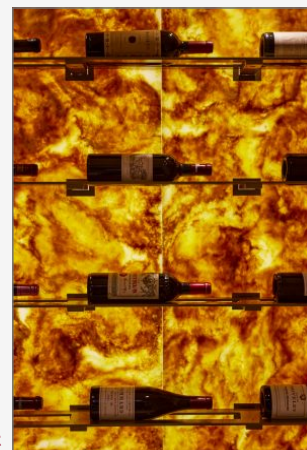
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il grande caldo frena anche la distribuzione dei fine wine

Il grande caldo costante di queste settimane, con temperature da tempo ben sopra la media, per il vino, è un problema che non coinvolge solo la vigna e la parte produttiva, ma anche quella della logistica. Perché le alte temperature possono diventare un problema, non tanto nella fase di stoccaggio, visto che le cantine più importanti e i magazzini dei distributori sono ormai una sorta di bunker tecnologici, isolati e con temperature costanti, quanto in quella di trasporto, in camion, container e così via. Con il rischio di danneggiare la qualità di bottiglie rarissime e molto preziose, ma non solo. E così la filiera si attrezza, ritardando le spedizioni, quando possibile, in attesa di temperature più miti, o studiando soluzioni alternative, ma più costose, come le spedizioni refrigerate (che paradossalmente sono meno "problematiche" verso l'estero che Italia su Italia). Una tematica presente da sempre, ma che oggi, a suo modo, racconta di quanto il climate change, evidentemente, impatta su molti più aspetti della filiera del vino di quanto a volte non si pensi. Come testimoniano a WineNews, tra gli altri, i vertici di distributori di grandi vini italiani e francesi come Meregalli e Sagna, e cantine di assoluto prestigio come Biondi Santi, Antinori, Tenuta San Guido e Giacomo Conterno (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Shanghai è la città più costosa del mondo, anche per mangiare fuori (ma non per bere)

Il XXI secolo è il secolo dell'Asia. È in Oriente che si concentrano i consumi, a partire da quelli del lusso, ed è qui che si trovano le città più care del mondo, messe in fila dal "Global Wealth & Lifestyle Report 2022" di Julius Baer, che analizza i prezzi di immobili, gioielli, automobili, fine dining, vino e tanti altri beni nelle città più importanti del mondo. Nel periodo preso in considerazione, il prezzo del paniere del lusso è cresciuto del 7,5%, ma il vino ha segnato il calo di prezzo medio maggiore: -26,1%, prendendo però in considerazione una sola etichetta, per quanto iconica, quella di Château Lafite 2015. La città in cui costa di più? Sidney, mentre Londra è la più accessibile, almeno dal punto di vista enoico. Shanghai, invece, è la città più costosa in assoluto per cenare in un ristorante di classe ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il ritorno di Postalmarket, che oltre alla moda punta sul wine & food per crescere nel mondo

Alessio Badia, general manager di Postalmarket, la storica pubblicazione simbolo delle vendite per corrispondenza tornato in auge da qualche mese: "il nostro obiettivo sono gli 8 milioni di euro di fatturato, ed il supporto del food & beverage è fondamentale, anche rispetto alla moda. Ma Postalmarket è un incubatore di innovazioni, come la consegna velocissima. Per il futuro, vogliamo portare il meglio delle eccellenze italiane nelle case, sia in Italia che in giro per il mondo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)