

La News



Mattarella apre la Fiera del Tartufo Bianco

Il taglio del nastro, poi una visita ai trifolai: è stato il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, ad inaugurare la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba, edizione n. 92, di scena da oggi al 4 dicembre, ad Alba, la capitale delle Langhe. Per celebrare il "tuber magnatum pico", che, a detta degli esperti, si trova davanti ad una buona annata di produzione e che, dalle prime quotazioni che circolano, oscilla dai 2.900 euro al chilo per le pezzature più piccole ad oltre 4.000 per quelle più grandi. Un omaggio ad un'eccellenza italiana, quello di Mattarella, cui è andato in dono un tartufo bianco di Alba da 100 grammi, trovato nel territorio di Dogliani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Trentodoc, storia e numeri da vera eccellenza. Con le "bollicine di montagna" in festa, a Trento

Nel calice, è il racconto del grande lavoro dell'uomo nei vigneti di montagna, con Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Meunier che si arrampicano fino a 900 metri sul livello del mare, nella "corona" che circonda Trento, tra Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Trento e Valle dell'Adige, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana. Ma anche di una costante ricerca enologica, nel segno delle qualità e della valorizzazione delle caratteristiche del territorio. Dove convivono, in modo virtuoso, grandi cantine cooperative e piccole e grandi griffe private, e per il quale rappresenta un ambasciatore di primo piano, ed un motore economico che, con 12 milioni di bottiglie, muove un giro d'affari di 150 milioni di euro. Per appassionati e critica, il Trentodoc, la "bollicina di montagna", è un'eccellenza riconosciuta, sempre più protagonista di aperitivi e abbinamenti gastronomici, a tutto pasto e tutto l'anno, e dei grandi concorsi internazionali, come raccontano i ripetuti trionfi, negli ultimi anni, nella "The Champagne & Sparkling Wine World Championships", il mondiale degli spumanti metodo classico ideato da Tom Stevenson, con riconoscimenti a pioggia per il territorio, e una cantina leader, che ne ha segnato la storia, come Ferrari, più volte nominata "Produttore dell'Anno". Dal 1993, anno in cui è arrivato il riconoscimento della Doc, sono diventate 64 le case spumanti della denominazione, riunite nell'Istituto Trentodoc, guidato da Enrico Zanoni. Che, da oggi al 9 ottobre, in partnership con il "Corriere della Sera", nei palazzi storici di Trento e dintorni, e ovviamente nelle cantine, tra grandi degustazioni, alta cucina, riflessioni sull'enoturismo, musica d'autore e comicità: mandano in scena il "Trentodoc Festival" n. 1, celebrazione e racconto del metodo classico che nasce "sui monti di Trento". Tra degustazioni eccellenti anche di grandi formati, "sparkling stories" raccontate da personaggi come la cantante Malika Ayane o il comico Enrico Bertolino, e "Cooking Tales" con chef, panificatori e sommelier, e cantine aperte per visite e degustazioni, al centro della kermesse ci saranno anche i "Wine Talks", con produttori ed esperti da tutta Italia, per approfondire diverse tematiche, tra enoturismo, sostenibilità, comunicazione e passaggio generazionale (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il made in Italy cresce ancora nel mondo

Nonostante il 2022 sia stato caratterizzato da tensioni internazionali e dal fenomeno dell'inflazione, il comparto del food italiano resta solido e in particolare fuori dai confini nazionali ha proseguito la sua marcia a ritmi importanti. La crisi energetica, l'impennata dei costi di produzione delle aziende e lo spettro di una recessione globale non hanno finora arrestato la corsa made in Italy agroalimentare sui mercati esteri. Secondo l'ultimo Rapporto Ismea "La Bilancia dell'agroalimentare italiano", l'andamento delle spedizioni nazionali è risultato molto positivo anche nei primi 7 mesi 2022, dopo aver raggiunto nel 2021 lo storico traguardo di 52 miliardi di euro. Da gennaio a luglio 2022 sono stati incassati dalle vendite all'estero introiti complessivi per 34,5 miliardi di euro, mettendo a segno un incremento di quasi il 18% sullo stesso periodo dello scorso anno. Naturalmente i dati in valore risentono della forte spinta inflattiva, ma crescono anche i flussi in volume delle referenze più rappresentative. Il nostro export cresce a due cifre sia in ambito Ue (+21% nel primo semestre del 2022) che presso i Paesi terzi (+16%) favorito, in questo caso, anche da un euro debole sul dollaro. Bene la categoria "vini e mosti" che raggiunge quasi 3,8 miliardi di euro (+13,5%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Michelin brinda (ancora) Franciacorta

Se la ristorazione italiana è uno dei maggiori attrattori di turismo del Belpaese, oltre che pilastro economico e di presidio territoriale, la ristorazione stellata raccontata dalla Guida Michelin ne rappresenta la summa. Con gli appassionati di tutto il mondo che si muovono per viaggi puramente enogastronomici, magari per una cena in uno degli 11 ristoranti "Tre Stelle" dell'edizione 2022, vertice dei 378 ristoranti stellati che, si spera, possano crescere di numero, in ogni categoria, nell'edizione 2023 della "Rossa". Che si conosceranno l'8 novembre, nella "Michelin Star Revelation 2023 Italia", ancora una volta in terra di Franciacorta, a Corte Franca, brindando con il Consorzio del Franciacorta, guidato da Silvano Brescianini, partner ufficiale Michelin.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I Grandi Cru d'Italia per Dynamo Camp

27.000 euro per la Fondazione Dynamo Camp Onlus, il primo camp di terapia ricreativa in Italia, che ospita bambini e adolescenti affetti da malattie croniche offrendo gratuitamente loro, ai fratelli sani e alle loro famiglie specifici programmi di terapia ricreativa, in terapia o nel periodo di post ospedalizzazione. È il contributo arrivato da "Italian Masters: The Best of Italian Wines for a Good Cause", l'asta dei 29 lotti battuti da Christie's, con le bottiglie dei produttori del Comitato Grandi Cru d'Italia, nella cornice de "La Vendemmia di MonteNapoleone".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

10 ottobre, Giornata Mondiale della Salute Mentale: fondamentale il rapporto cibo-psyche

Ogni anno il 10 ottobre, è si celebra la Giornata Mondiale della Salute Mentale. E tra i vari aspetti, è fondamentale ricordare il delicato rapporto tra cibo e psiche. Una relazione profonda ed intrinseca, che parte dalla nostra alimentazione quotidiana, tra diete e scelte alimentari. La dottoressa Valeria Fiorenza Perris, psicoterapeuta di Unobravo, interpellata da Uber Eats (servizio di delivery cibo a domicilio), spiega: "sin dalla nascita il rapporto che abbiamo con il cibo è intrinsecamente legato alla nostra esperienza affettiva. Proprio per questo può accadere che il nostro stato emotivo influisca sul modo in cui gestiamo la nostra alimentazione". Come migliorare il nostro rapporto tra cibo e psiche? Ecco in breve quattro consigli: ascoltare le emozioni, esprimere ciò che si prova, essere ciò che si è senza paura e, se se ne sente il bisogno, rivolgersi ad un esperto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Mescolare i linguaggi per raccontare la scienza in maniera diversa e smuovere le coscienze

Il filosofo Telmo Pievani: "parliamo di crisi ambientale da 50 anni, e non siamo riusciti a smuovere le coscienze, né la politica, che continua a mancare all'appello. Servono nuovi linguaggi. La natura non ha bisogno di noi, ma noi abbiamo bisogno della Terra e della biodiversità. L'Italia è al centro di un hotspot di biodiversità, un patrimonio unico e ricchissimo, che abbiamo distrutto con cementificazione e colture intensive. Il PNRR, in questo, è una grande opportunità. L'agricoltura è in una fase di grande cambiamento, si sta capendo l'importanza della diversità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)