

La News



**"Matter of Taste" a Zurigo**

Tante griffe del vino italiano protagoniste a "Matter of Taste Zurigo", edizione n. 5 di uno degli eventi più esclusivi del vino firmato dalla prestigiosa rivista "The Wine Advocate", fondata da Robert Parker ed ora di proprietà del gruppo Michelin, di scena l'11 e il 12 marzo. Con WineNews che sarà presente per raccontarlo ai suoi lettori, con interviste, articoli e video con i grandi vini, e le firme più autorevoli della critica internazionale. E tante masteclass, come quella dedicata ad uno dei brand italiani più celebri d'Italia e delle Langhe, ovvero, "A Gaja Retrospective with Gaia Gaja", ma non solo (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Agroalimentare, i temi "hot"**

Dal Nutri-Score ai New food (carne sintetica e insetti), dagli alert sull'etichetta del vino al ruolo del Pnrr per l'agricoltura sostenibile: ecco gli argomenti "hot", da molti mesi al centro di un acceso dibattito, che sono diventati protagonisti del convegno a Roma "L'evoluzione dell'agroalimentare italiano ed europeo tra sostenibilità e benessere", organizzato da Withub e dalla Fondazione Art. 49, con la direzione editoriale di Gea (Green Economy Agency) ed Enews. Dedicato ad un confronto sui temi di maggiore attualità del comparto, alla luce delle nuove indicazioni e disposizioni da parte dell'Ue, ha coinvolto oltre 30 relatori italiani ed europei in quattro panel di approfondimento. Sono molte le problematiche che il sistema agroalimentare italiano, che vale 549 miliardi di euro (il 15% dell'economia nazionale), si trova ad affrontare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Torna "Vinitaly & the City"**

Da una parte l'evento ufficiale in fiera, con i meeting e gli incontri di business ("Vinitaly", 2-5 aprile), dall'altra il "fuori salone", con un ricchissimo calendario dedicato agli eno- appassionati: torna "Vinitaly & the City" (31 marzo-3 aprile), l'happening che, nel centro storico di Verona, propone degustazioni, masterclass, talk, incontri e visite guidate, tra contaminazioni culturali, artistiche, musicali e geografiche. A fare da quartiere generale sarà il triangolo tra Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Raccontare l'agricoltura appassionando le persone, "vuol dire dare valore al made in Italy"**

Raccontare l'agricoltura italiana ed i suoi distretti, appassionando il grande pubblico, "vuol dire dare valore allo sforzo, ai sacrifici, al duro lavoro e al cuore che tanti agricoltori, allevatori e artigiani, ogni giorno per un tempo infinito e anche nelle festività, dedicano alla propria terra, al loro gregge e all'oggetto che stanno realizzando, a quel qualcosa di prezioso che è la base della nostra economia. E vuol dire dare valore alla provincia italiana autentica, generosa e ospitale, rappresentata da "distretti" che sono anche economie ed occupazione, perché il made in Italy è il cuore dell'economia italiana, e l'agricoltura, l'allevamento e l'artigianato ne sono una parte fondamentale, settori senza i quali non avrebbe così tanta forza. Che danno lavoro, tantissimo, producendo le eccellenze più buone, fatte a mano e uniche al mondo, tutte diverse le une dalle altre e spesso salvandole dall'estinzione, nelle piccole botteghe come nelle aziende della moda. Una vera arte". Così Beppe Convertini, tra i volti più noti della tv italiana, conduttore di "Linea Verde" con Peppone Calabrese, lo storico programma che, tutte le domeniche su Rai 1, fa il boom di ascolti raccontando da oltre 40 anni a milioni di telespettatori le storie dell'agricoltura italiana, dei suoi prodotti, territori e persone, nella presentazione del suo libro "Paesi miei. In viaggio con "Linea Verde" alla scoperta delle tradizioni d'Italia" per Rai Libri, nei giorni scorsi a Roma, con il pubblico Rai delle grandi occasioni, e con WineNews (che cita nel suo libro, con le storie raccontate dal direttore Alessandro Regoli, ndr). E dove con Convertini e con Marco Frittella, storico giornalista Rai oggi direttore editoriale Rai Libri, abbiamo parlato dell'importanza, della popolarità e della bellezza della comunicazione enogastronomica. "Ho scritto due libri per ricordare agli italiani che siamo i più bravi in materia di economia circolare e nessuno lo sa, e che siamo quelli che hanno il patrimonio culturale storico-artistico e paesaggistico più bello del mondo, ma che tendiamo a dimenticarci - ci ha detto Frittella - però, appena andiamo all'estero, ci rendiamo conto che c'è un'enorme voglia di Italia. E che vuol dire della nostra cultura, bellezza, arte ed enogastronomia che noi raccontiamo in queste trasmissioni e in questi libri".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Dop e Igp, verso la riforma del regolamento Ue**

Sono 319 i prodotti italiani Dop, Igp e Stg con un valore della produzione pari a 7,9 miliardi di euro, di cui 4,4 miliardi relativi all'export. Prodotti che nascono dal lavoro di 86.601 produttori, e promossi e tutelati da 167 Consorzi di Tutela riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole. Se a questi prodotti si aggiungono le 526 Dop e Igp del vino, il valore alla produzione complessivo della "Dop Economy", sale a 19,1 miliardi di euro. Numeri che spiegano come la promozione sinergica delle eccellenze territoriali del made in Italy sia sempre più importante, e che dicono anche perché l'attenzione sia alta sulla riforma dei regolamenti su Dop e Igp che sta facendo il suo percorso in Europa (e della quale ancora non è stato deliberato se farà parte anche il mondo del vino o meno, con una decisione rimandata intorno al 25 aprile a livello Ue, da quanto apprende WineNews, ndr). Ne ha parlato, a WineNews, Cesare Baldrigi, alla guida di Origin Italia, che riunisce i Consorzi del food, nell'incontro che ha fatto il punto su Eeqf, Enjoy European Quality Food. Più potere ai Consorzi che possono gestire l'erga omnes e modifiche dei disciplinari gestite dagli Stati membri e non in Ue, alcuni dei pilastri della riforma, insieme allo sviluppo del tema della sostenibilità, ma non solo (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**AAA camerieri e cuochi cercasi: il 26% delle ricerche di personale resta vacante**

Con la stagione turistica alle porte, rischiano di mancare in Italia cuochi e camerieri, figura-chiave nel settore alberghiero e della ristorazione: lo dicono i dati di Lavoropiù, tra le maggiori agenzie italiane per il lavoro. Le posizioni più ricercate nell'alberghiero sono chef de rang, camerieri di sala, barman e baristi, camerieri ai piani, governanti e portieri notturni, mentre nella ristorazione camerieri di sala, chef, baristi, barman e cuochi nella ristorazione collettiva. Per Samanta Rossi, National Matching Manager Lavoropiù, "nonostante un database di oltre 30.000 profili e la divisione dedicata Horecapiù, faticiamo a stare dietro alle richieste. Per questo stiamo percorrendo strade alternative, come l'orientamento nelle scuole alberghiere o la creazione di percorsi formativi professionalizzanti per chi proviene da altri settori".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Mercato Usa, focus sulla comunità ispanica: 62 milioni di persone, di cui il 42% beve vino**

Una delle più grandi comunità in Usa, con un potenziale di spesa di 2.700 miliardi di dollari, ed una crescente passione per il nettare di Bacco. A WineNews gli "insights" di Maria Calvert (Calvert Consulting) e Lydia Richards (Vino Concierge), co-fondatrici di "Hispanics in Wine". "I vini bianchi sono ottimi "entry points", come Soave e Pinot Grigio, e ovviamente il Prosecco. Sui rossi, meglio quelli da varietà internazionali, o di territori già conosciuti, come il Chianti Classico. Ma ci sono grandi opportunità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)