

La News



Il futuro per Papa Francesco e Carlo Petrini

“Questo testo ha generato in me un sapore di speranza, di autenticità, di futuro”, una “narrazione critica” sulla situazione globale e sul modello economico-alimentare che, rifacendosi “alla celebre definizione di uno scrittore, conosce il prezzo di tutto e il valore di niente”, ma in cui esistono esempi “di cura del bene comune” che aprono uno sguardo “di fiducia sul nostro tempo”. Lo scrive, citando Oscar Wilde, Papa Francesco, nella prefazione de “Il gusto di cambiare. La transizione ecologica come via per la felicità”, il libro-dialogo, per la prima volta, tra Carlo Petrini, fondatore Slow Food, e l’economista francese Gaël Giraud, presentato al “Salone del Libro” di Torino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Emilia Romagna e Marche, tra le vigne sott’acqua e la minaccia della peronospora

L’allerta non è finita, la paura neanche, ma dopo tre giorni di pioggia, Emilia Romagna e Marche provano a rialzare la testa dal fango e, quantomeno, a fare una prima conta dei danni. Difficile, perché ci sono vaste pianure ancora sommerse dall’acqua, e zone difficilissime da raggiungere, con frane che frammentano la normale viabilità, e ponti crollati sotto la forza delle esondazioni. Situazione drammatica e complessa, che non ha ovviamente risparmiato nessun settore produttivo, neanche il vino, con i vigneti di pianura finiti sotto più di un metro d’acqua, e quelli di collina alle prese con frane e dilavamenti. In un quadro, a dir poco drammatico, destinato ad aggravarsi di nuovo nel fine settimana, la paura per la vite può apparire di secondaria importanza, ma nei territori tutto si tiene e tutto è interconnesso, dalla tenuta idrogeologica alla tenuta del tessuto economico. Restringendo allora lo sguardo sul campo di nostra competenza, quello vitivinicolo, la mappa dei danni e delle preoccupazioni assume tonalità diverse, a seconda dei territori, con alcuni elementi comuni a tutti, specie in pianura: prima di tutto, con le vigne per ore ed ore sott’acqua, si rischiano dinamiche di asfissia dell’apparato radicale. La criticità maggiore, però, riguarda la totale impossibilità di accedere ai vigneti con i mezzi agricoli per garantire alla pianta, in un momento fondamentale come la prefioritura, la giusta difesa fitosanitaria. In queste condizioni, infatti, la vite è esposta come non mai alle malattie funginee, su tutte la peronospora, che le basse temperature sta quantomeno rallentando. Per fare il punto, WineNews ha sentito alcuni dei protagonisti del settore vino di Emilia Romagna e Marche, come Gianmaria Cesari, alla guida della Umberto Cesari, sulle colline tra Bologna e Imola, Filiberto Mazzanti, direttore Consorzio Vini di Romagna, che abbraccia le Doc Colli d’Imola, Colli di Faenza, Colli Romagna Centrale e Rimini, tra i territori più colpiti, Claudio Biondi, presidente Consorzio del Lambrusco, che ha il suo cuore produttivo nelle province di Modena e Reggio Emilia, e Alberto Mazzoni, direttore Istituto Marchigiano Tutela Vini, che riunisce tutte le denominazioni delle Marche, dove i danni sono stati più contenuti, ma la preoccupazione è comunque grande (i contributi in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Sostenibilità: etica, paura e qualità i driver. Il vino è il modello

Etica, paura e qualità sono i tre driver che spingono il consumatore ad una maggiore attenzione verso la sostenibilità. La qualità motiva il 56,5% degli intervistati ad acquisti più responsabili, la paura, in particolare per i cambiamenti climatici e il futuro del pianeta, è il traino del 37% degli interpellati e l’etica del restante 6,5%. Questo forte interesse del consumatore verso la qualità fa sì che il 71% sarebbe disposto a pagare di più per un prodotto di qualità nel settore vitivinicolo, con il valore della sostenibilità che pesa su questa scelta per il 44%. In particolare, la sostenibilità è sinonimo di qualità nel settore vitivinicolo quando coniuga la bontà-gusto (48% intervistati), la presenza di certificazioni ambientali (40%), i principi etici nell’agire dell’impresa (33%). È forte l’equazione percepita dal consumatore in ambito vitivinicolo tra sostenibilità e qualità, tanto che il 60% degli intervistati si dice molto o abbastanza d’accordo sul fatto i prodotti di maggiore qualità sono quelli più sostenibili. Emerge dalla ricerca “Il contesto e l’approccio alla sostenibilità” by Ipsos e Symbola e presentata oggi a Roma alla presenza di Ermete Realacci, presidente Fondazione Symbola, Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi, presidente Federdoc e Riccardo Ricci Curbastro, presidente Equalitas.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La “Giornata Mondiale delle Api”

Senza le api, e il loro “servizio” di impollinazione, non ci sarebbe la maggior parte delle piante sulla Terra e dei prodotti dell’agricoltura: basti solo pensare che delle 100 colture che costituiscono il 90% della produzione mondiale di cibo, 71 sono legate al loro lavoro. Domani è la “Giornata Mondiale delle Api” voluta dall’Onu (le iniziative in approfondimento), per ribadire il ruolo a fronte dei preoccupanti dati sulla loro scomparsa. Solo in Italia (dove gli apicoltori sono oltre 70.000, per 14.746 tonnellate di miele commercializzate nel 2022 per 149 milioni di euro), producono 50 varietà di miele. Un “capitale naturale” di oltre 100 miliardi di api del valore di ben 500 milioni di euro, e che genera 2 miliardi di valore della produzione agroalimentare, che arrivano a 150 miliardi con l’apporto alla custodia della biodiversità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

G7, un albero per la pace

Un’immagine dalla grande potenza evocativa e simbolica: i leader più importanti del mondo impegnati a “lavorare” la terra. In occasione del G7, in questi giorni in Giappone, i capi di stato presenti hanno piantato un albero all’Hiroshima Peace Memorial Park, dedicato alle vittime dell’atomica, in nome della pace. Un forte gesto di pace, ma anche legato simbolicamente all’ambiente e al pianeta, di cui sono i Governi in primis a doversi prendere cura. Piantare un albero è infatti una metafora della vita, oltre che del rapporto tra uomo e natura.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La buona cucina italiana in viaggio, vicino ad autostrade e superstrade: ecco “Fuoricasello”

Nonostante la rete autostradale italiana sia la principale arteria di comunicazione e di mobilità del Paese, lungo la quale, ogni giorno, oltre a milioni di lavoratori, si muovono anche milioni di turisti, la proposta di ristorazione che si trova nelle aree di sosta è decisamente più improntata alla praticità e alla velocità, che alla cultura della buona tavola. Eppure, un buon pasto è un indiscutibile valore aggiunto, quale che sia il motivo per cui si viaggia. E, da anni, a tracciare una mappa delle migliori tavole a pochi passi dall’autostrada, è la guida Fuoricasello, idea dei fratelli Longo, storici commercianti di vino e oggi alla guida dell’azienda “Longo un Mondo di Specialità” di Legnano, in Brianza. Un unicum nel suo genere, oggi Fuoricasello recensisce 871 ristoranti dalla Valle d’Aosta alla Sicilia. La nuova edizione, la n. 17, si svelerà sabato 20 maggio, al Museo Fratelli Cozzi di Legnano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Opportunità e futuro degli spumanti italiani: la crescita passa per i territori e per la qualità

Bassa gradazione alcolica, o comunque inferiore a quella di bianchi e rossi, grande bevibilità, in ogni occasione della giornata: le bollicine rappresentano al meglio il momento storico che stiamo vivendo. Il segreto del successo, ed il futuro della spumantistica italiana, nelle parole dei suoi protagonisti: Maurizio Zanella (Ca’ del Bosco), Silvia Franco (Nino Franco), Cristina Ziliani (Berlucchi), Vittorio Moretti (Bellavista), Ottavia Vistarino (Conte Vistarino) e Matteo Lunelli (Ferrari).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)