

La News



Hsiao Chin per Nittardi

Guarda ad Oriente l'edizione 2016 dell'Etichetta d'Artista di Nittardi (tradizione che dura ininterrottamente dal 1981) che, per il suo Chianti Classico "Casanuova di Nittardi" Vigna Doghessa 2014, ha scelto l'artista cinese Hsiao Chin, attivo in tutto il mondo e fondatore, tra le altre cose, del primo movimento d'arte astratta cinese. "Un'armonia colorata di punti e linee in cui la potenza esplosiva dell'universo si fonde con il disegno armonioso dei giardini zen, un bellissimo omaggio alla campagna del Chianti, con i suoi filari armoniosi e i suoi grappoli pesanti che trasudano uno splendore ricco, robusto e rossastro", spiega in una nota la cantina (www.nittardi.com/it).

Primo Piano

"Most Influencers Food YouTubers" by WineNews

C'è chi cucina ricette di ogni tipo e chi ha vere e proprie "ossessioni" culinarie, ma la cucina è quasi sempre quella di casa, più raramente un vero set, sono perlopiù autodidatti, tutti con una grande passione, da condividere sul web, dove chiunque può diventare qualcuno, a patto di avere abbastanza followers: ecco i "Food YouTubers", seguiti da milioni di appassionati di tutto il mondo. Rosanna Pansino, chef autodidatta americana, tra i "Most influencers Food YouTubers" analizzati da WineNews, ha 7,1 milioni di iscritti al proprio canale ed il record di 1,65 miliardi di visualizzazioni: secondo "Forbes" è tra i 10 YouTubers più ricchi al mondo. Più di 7 milioni sono i followers, per 918 milioni di visualizzazioni, di "Epic Meal Time", cooking show canadese con Harley Morenstein, con ospiti vip come Tony Hawk e Arnold Schwarzenegger. Con 2,8 milioni di iscritti e 405 milioni di visualizzazioni, c'è Ann Reardon, dietista australiana, regina delle torte fatte in casa, su "How To Cook That". "Laura in the Kitchen" di Laura Vitale, italo-americana che insegna a cucinare italiano, ha 2,55 milioni di iscritti e 355 milioni di visualizzazioni. 2,5 milioni sono gli iscritti a "My Drunk Kitchen", show americano con Hannah Hart, alias "MyHarto", con 255 milioni di visualizzazioni, scelta da Barilla come social influencer per promuovere la pasta tra i Millennials. Anche il giapponese "Hey! It's Mosogourmet" ha numeri da capogiro, 1,76 milioni di iscritti e 838 milioni di visualizzazioni. "Sortedfood" è invece il canale made in Uk, con 1,6 milioni di iscritti e 223 milioni di visualizzazioni, del quartetto di Ben Ebbrell, Jamie Spafford, Barry James Taylor e Mike Huttleston. Chef John, con "Food Wishes" e le sue ricette semplici da realizzare, di followers ne ha 1,5 milioni, "The Simple Cooking Channel" è a quota 1,25 milioni e con 1,24 milioni di iscritti c'è il giapponese "Cooking with Dog", narrato da un cane. John Quilter, inglese, dopo il fallimento del suo ristorante, è il volto di "Food Busker", e collabora con Jamie Oliver, Sarah Carey lavora invece con Martha Stewart, in "Everyday Food", mentre "Cupcake Jemma", dell'inglese Jemma Wilson, ha persino un negozio nel cuore di Londra.

Focus

Sace: se i prodotti trainano i macchinari

Se due anime della filiera agroalimentare italiana come quella dei prodotti tout court e quella dei macchinari per realizzarli giocheranno insieme, con i primi a fare da traino ai secondi, il futuro del settore sarà ancora più luminoso di quanto non sia adesso. Da qui al 2019, per esempio, se si esprimesse il pieno potenziale delle filiere di vino, pasta e formaggio in solo quattro Paesi obiettivo (Usa, soprattutto, Cina, India e Messico), si potrebbe generare un export aggiuntivo di oltre 400 milioni di euro, il 20% in più sul 2015 (2078 milioni di euro), con il maggior potenziale rappresentato dal vino (215 milioni di euro) e dagli Usa (330 milioni). A dirlo il report "Di che pasta è fatto l'export italiano? Quando l'alimentare e le macchine fanno sistema" di Sace, gruppo assicurativo di Cassa Depositi e Prestiti. D'altra parte, spiega il report (<https://goo.gl/UeRz8q>), sebbene nel lungo periodo il mercato dei prodotti sia cresciuto e quello delle macchine si sia contratto, l'Italia è leader nelle esportazioni di macchinari specializzati negli stessi settori in cui lo è per i prodotti finiti, come vino, formaggi e pasta che, da soli, valgono la metà dei 21 miliardi di export alimentare del Belpaese nel 2015 ...



Vola l'export agroalimentare

Torna a crescere l'export dell'agroalimentare italiano che, dopo la battuta d'arresto di luglio, chiude il mese di agosto in territorio positivo, a quota 24,5 miliardi di euro nei primi 8 mesi 2016, il 12,3% in più dell'agosto 2015, ed il 3,1% in più sullo stesso periodo 2015, come rivelano i dati Istat sul commercio estero analizzati da Ismea. Bene le produzioni agricole, al +6,5%, ma ancora meglio fanno i prodotti alimentari trasformati, +13,5%, anche se il vero re delle spedizioni è lo spumante, che, sottolinea la Coldiretti, fa segnare un incremento delle vendite sui mercati esteri del 21%, al massimo di sempre, grazie al boom di Uk (+42%) e Usa (+23%). E magari porteranno le spedizioni tricolori ad un nuovo record: secondo le proiezioni Cia, infatti, potrebbero sfiorare i 38 miliardi di euro.

Chianti

CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED BY THE ITALIAN GOVERNMENT ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità, Verdicchio dei Colli di San Gimignano, Verdicchio di Montepulciano Rosso di Qualità, Verdicchio di Montepulciano Rosso di Qualità

Cronaca

Questione di Dna

Si chiama "Falcon", ed è un software che permetterà di stabilire con esattezza quale parte del patrimonio genetico di un figlio deriva dal padre e quale dalla madre. Pensato per l'uomo, è stato sperimentato per la prima volta sulla vite, in una ricerca condotta da Michael Schatz, della Johns Hopkins University, con Massimo Delledonne (Università di Verona), basata sulla tecnologia chiamata PacBio, messa a punto nell'Università della California a Davis con l'azienda vinicola J. Lohr Vineyards & Wine.

Wine & Food

Un Master per i nuovi ambasciatori del vino italiano

Formare gli ambasciatori del vino italiano nel mondo, professionalità ancora poco diffusa, per divulgare identità e peculiarità dell'enologia italiana: è la mission del Master "Vini Italiani e Mercati mondiali" di Ais-Associazione Italiana Sommelier, Scuola Superiore Sant'Anna e Università di Pisa e Università per Stranieri di Siena (iscrizioni fino al 25 ottobre; www.santannapisa.it), in partnership con aziende come Ca' del Bosco, Bibi Graetz, Zonin 1821, Falesco, Ferrari, Frescobaldi, Guado al Melo, Marchesi Antinori, Ornellaia e Masseto, ma anche Consorzi come quello dei Vini Valpolicella.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Chef, televisione e star system: un rapporto che ha catapultato la cucina agli onori della cronaca e del grande pubblico, ma che ha anche ingenerato, secondo Alida Gotta e

Stefano Callegaro, finalista 2016 e vincitore 2015 di "Masterchef", un meccanismo dal quale guardarsi se si è giovani e si vuole intraprendere la carriera di chef ...

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT

Master universitario di I livello in Vini Italiani e Mercati Mondiali
Iscrizioni entro il 25 ottobre 2016