



(BERTANI DOMAINS)  
Elogio dell'identità.

La Prima di

# WineNews.it



VERONA  
APRILE 15-18  
2018

SCOPRI VINITALY DIRECTORY

n. 2366 - ore 17:00 - Giovedì 29 Marzo 2018 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

**La News**



**Pasqua, vino e cucina d'autore**

Da "DivinNosiola, quando il vino si fa santo", da oggi al 22 aprile, con i grappoli di Nosiola spremuti nel corso della Settimana Santa, tra Trento e la Valle dei Laghi (foto), all'uovo rivisitato in stile Pollock dai fratelli Ceresa del tre stelle Michelin Da Vittorio di Brusaporto, da i "Motivi ... di Pasqua e Pasquetta" a Casa Vissani a Baschi alle atmosfere siciliane della Foresteria di Planeta a Menfi, con lo chef Angelo Pumilia, oppure in cantina, al Castello di Semicivoli della cascina abruzzese Masciarelli, o al "WIMu delle Famiglie" nel Museo del vino di Castello Falletti a Barolo: sono solo alcune delle tante opportunità per legare le feste di Pasqua al vino e alla cucina d'autore. (<https://goo.gl/NySUXd>)

**Primo Piano**

## Economia & distretti, agricoltura e vino guidano

L'unione fa la forza, anche in economia. Tanto che i distretti economici, tra il 2008 ed il 2017, hanno visto una crescita dei fatturati del 13% (e del +4,6% nel 2017 sul 2016), rispetto al +8,7% delle aree non distrettuali. E in particolare, i distretti agroalimentari, hanno visto una crescita ancora maggiore, pari al +29,2%, grazie alla messa a sistema di know-how e forza commerciale delle produzioni Dop e Igp (all'interno dei distretti il 72% delle aziende appartiene a un'area a indicazione geografica). Al punto che, dei primi 20 distretti migliori per performance di crescita e redditività, 6 sono legati al wine & food. Con quello del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene al terzo posto assoluto (dietro ai distretti dell'occhialeria di Belluno e della gomma del Sebino Bergamasco), seguito da quello dei salumi di Parma al n. 4, da quello dei vini del veronese al n. 6, da quello dei vini delle Langhe, Roero e Monferrato al n. 16, da quello dell'olio e della pasta del barese al n. 19, e da quello della mozzarella di bufala campana al n. 20. A dirlo, il decimo "Rapporto annuale sull'economia e finanza dei distretti industriali" di Intesa San Paolo, relativo al 2017, che ha analizzato i dati di 72.000 aziende di tutta Italia, con un fatturato aggregato pari a 615 miliardi, di cui 196 miliardi riferiti a imprese distrettuali. In particolare, analizzando la filiere agroalimentari, dal rapporto emerge che quella più performante in termini di aumento di fatturato, in percentuale, è quella dell'olio (+36,3% tra il 2008 ed il 2016), seguita da conserve (+33,2%), pasta e dolci (+31,2%), lattiero-caseario (+29,1%), vino (+26,3%), carne (+24,2%), agricoltura e pesca (+17,9%). E le prospettive, secondo la ricerca di Intesa San Paolo, sono positive anche per il biennio 2018-2019, per il quale, "è prevista un'accelerazione della crescita (+5,8% cumulato), trainata nuovamente dai mercati esteri, in presenza di una domanda interna che rimane sostenuta, con un maggior ruolo per i beni di investimento. In particolare, un contributo importante potrà venire dalla filiera metalmeccanica, sulla spinta degli investimenti in macchinari, a loro volta supportati dalle misure di incentivazione previste nel Piano Industria 4.0" (<https://goo.gl/y9hfgg>).

**Focus**

## La cucina, il vino e la convivialità

L'arte è tale quando serve ad affermare un concetto. Anche uno che potremmo dare per scontato, ma che le mode e le meccaniche sociali di ogni epoca, a volte, tendono a far dimenticare. Come quello, semplice, della convivialità del cibo e del vino, del mangiare e bere come valori aggiunti dello stare insieme, del rapporto umano, e non fini a se stessi, come invece accade spesso, soprattutto nel mondo degli addetti ai lavori. E anche questo il messaggio di "Quanto basta", il nuovo film del regista italiano Francesco Falaschi, presentato oggi a Roma, e dal 5 aprile al cinema. Una storia delicata tra amore, terapia e fornelli, che racconta di uno chef talentuoso, Arturo (Vinicio Marchioni), che, finito dentro per rissa, deve scontare la pena ai servizi sociali tenendo un corso di cucina in un centro per ragazzi autistici dove conosce Anna (Valeria Solarino) e Guido (Luigi Fedele), che ha la sindrome di Asperger e una grande passione per la cucina. E se ancora una volta il set è la Toscana (la Villa di Dolciano nelle colline di Chiusi, Siena), come in "Emma sono io" e "Questo mondo è per te", al centro c'è proprio la cucina, umana e conviviale, lontana da lustrini e paillettes degli chef superstar (<https://goo.gl/2sUzsu>).



**VILLA SANDI**  
VINO ARTE CULTURA



**SMS** **Il podcast di Gallo**

Una sorta di corso intensivo di educazione al vino, in sette puntate, ma affrontato in maniera disinvolta ed informale, con un target chiaro, quei Millennial che iniziano a far sentire sempre di più il loro peso sui consumi di vini, ma ancora difficili da inquadrare, comprendere e, soprattutto, fidelizzare al nettare di Bacco e ai suoi brand. Ecco l'obiettivo della serie podcast "The Wine Down by Wine Dialogues" ideata dal colosso americano del vino E. & J. Gallo Winery (oltre 4 miliardi di dollari di fatturato). Che, coinvolgendo il celebre comico e sceneggiatore Ben Schwartz, si è data un obiettivo: creare un podcast a tutti gli usi e per tutti i gusti.

## La News



### Pasqua, vino e cucina d'autore

Da "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo", da oggi al 22 aprile, con i grappoli di Nosiola spremuti nel corso della Settimana Santa, tra Trento e la Valle dei Laghi (foto), all'uovo rivisitato in stile Pollock dai fratelli Cerea del tre stelle Michelin Da Vittorio di Brusaporto, da i "Motivi ... di Pasqua e Pasquetta" a Casa Vissani a Baschi alle atmosfere siciliane della Foresteria di Planeta a Menf, con lo chef Angelo Pumilia, oppure in cantina, al Castello di Semivicoli della cantina abruzzese Masciarelli, o al "WiMu delle Famiglie", nel Museo del vino di Castello Falletti a Barolo: sono solo alcune delle tante opportunità per legare le feste di Pasqua al vino e alla cucina d'autore (<https://goo.gl/NsSLIXd>)