Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalitÃ illustrate nell'Informativa Estesa. Se vuoi saperne di piÃ¹ o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta l'Informativa Estesa.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti allâ€™uso dei cookie. Accetto

PLANETA Vittoria | Acquista Online | CANTINA DI SOAVE | Simonit & Sirch PREPARATORI D'UVA | SCUOLA ITALIANA DI POTATURA DELLA VITE | VERONA APRILE 15-18 2018 | TENUTA SANT'ANNA





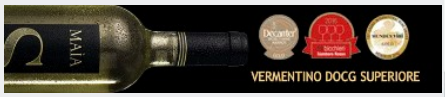
Categoria: NON SOLO VINO

Rovereto - 07 Maggio 2018, *ore 17:12*

PIÙ PRODOTTI TIPICI, PIÙ "SQUADRA" NEI TERRITORI: LA RICETTA DELLE GUIDE PER L'ENOGASTRONOMIA ITALIANA. AL TAVOLO MICHELIN, L'ESPRESSO, SLOW FOOD, TOURING CLUB ED IDENTITÀ GOLOSE



Oltre 300 milioni di euro all'anno. Tanto vale in Italia l'indotto dei 356 ristoranti stellati della Rossa più desiderata, la Guida Michelin. A dirlo è lo studio "Taste Turism" condotto dalla società Gfc, e i numeri sono stati presentati al Mart di Rovereto da Marco Do, direttore comunicazione di Michelin Italia, nel convegno che per la prima volta, promosso dalla giornalista Francesca Negri, ha messo allo stesso tavolo le guide de L'Espresso con Andrea Grignaffini, Le Osterie d'Italia con Eugenio Signoroni, Identità Golose con Paolo Marchi, il Touring Club Italiano con Lorenza Vitali e, appunto, Do per Michelin Italia (mancava solo il Gambero Rosso, che ha dato forfait a poche ore dal summit).
Il tema, lanciato dall'Accademia Italiana della Cucina, era inedito quanto ambizioso: capire il valore aggiunto delle guide gastronomiche per il territorio e la cucina regionale italiana. "Un aspetto questo - ha commentato Do - che deve ancora essere sviluppato, perciò questo convegno è un'occasione molto interessante. La cucina è un business molto alto, in pieno sviluppo. Non si è ancora approfondito abbastanza su quanto valore abbia la ristorazione di alta qualità per il luogo in cui si trova. Chi segue questo tipo di ristorazione si muove, dorme in un hotel, va a visitare un museo, in altre parole spende dei soldi. Tutto questo genera un indotto".
I viaggi legati al cibo e al vino sono costantemente in crescita: secondo il "Primo Rapporto sul turismo enogastronomico italiano", presentato a gennaio di quest'anno e curato dall'Università degli studi di Bergamo e dalla World Food Travel Association, i turisti enogastronomici sono saliti al 30%. Un dato che dichiara come l'enogastronomia sia passata da ruolo "accessorio" a componente in grado di influenzare le scelte di viaggio. A questo si aggiungono i dati Fipe sul 2017: la ristorazione italiana, con 41 miliardi di euro di valore aggiunto, è il settore trainante della filiera agroalimentare italiana,più importante, da questo punto di vista, di agricoltura e industria alimentare.
"Nonostante questo - ha sottolineato la Negri, che ha moderato il convegno - ad oggi non esiste una classificazione istituzionale dei ristoranti, come invece accade per gli alberghi". E così, le Stelle Michelin sono diventate il traguardo di ogni cuoco ambizioso: nel mondo, ha fatto sapere Do, ci sono in totale 3.100 i locali stellati, di cui 500 2 Stelle appena 130 3 Stelle, il massimo riconoscimento.
Target opposto alla Michelin è la pubblicazione de Le Osterie d'Italia di Slow Food, ma anche qui il valore economico non è da poco: "non abbiamo dati precisi - ha spiegato Signoroni - ma secondo quanto riportatoci dagli operatori, posso dire che la presenza in guida vale il 30% dei clienti. Un dato rilevato soprattutto nel nord Italia, in particolare in Piemonte, Lombardia e Veneto. Grazie all'edizione tedesca delle Osterie siamo in grado di attrarre molta clientela dalla Germania".
Oltre all'aspetto economico, c'è anche (o forse soprattutto) un valore culturale rivestito da tutte le guide enogastronomiche, e ognuna lo affronta in maniera peculiare. Identità Golose "punta sulle grandi idee, su chi ha un'eccellenza da raccontare, e sui giovani emergenti" racconta













Tutti i diritti riservati

l'ideatore Paolo Marchi; L'Espresso (la cui guida I Ristoranti d'Italia da quest'anno ospiterà anche la sezione dedicata ai vini, ndr) "cerca di dare una lettura professionistica di un mondo ormai fatto da professionisti: le nostre schede fanno un racconto in cui emerga che oggi il cibo ha una lettura molto complessa, non si tratta più di un esercizio palatale, ma di un esercizio mentale" spiega il vice curatore Grignaffini. Il Touring Club Italia, invece, punta al target delle famiglie, "per farle mangiare bene e viaggiare bene a prezzi corretti, un'esigenza molto sentita se si pensa che a oggi sono 280.000 gli associati al Touring" spiega Vitali; Le Osterie d'Italia invece mirano alla salvaguardia, appunto, dell'osteria, "di chi valorizza la cucina legata alla tradizione del territorio e anche i suoi vini" dice Signoroni. Non è un caso, infatti, che il primo simbolo comparso nella guida di Slow Food sia quello della bottiglia, "perché l'osteria ha un ruolo fondamentale anche per le cantine del luogo".
Cosa serve a un territorio per crescere in termini enogastronomici? La risposta è corale: **valorizzare il più possibile i prodotti tipici, puntare su un'offerta sempre più peculiare, aprirsi al confronto e mettere da parte i personalismi per catalizzarsi attorno agli alfieri, ai sognatori, a quelli che investono e si impegnano perché hanno compreso prima di altri che la ristorazione d'eccellenza è - ed è destinata a essere sempre di più - un volano dell'economia locale e nazionale.**

WWW.CECCHI.NET




















Altre News

07 Maggio 2018, *ore 18:08*

ASTA DEL BAROLO N. 16 BY ACCADEMIA DEL BAROLO: 50.000 EURO PER L'ASSOCIAZIONE "1 CAFFÈ"

07 Maggio 2018, *ore 17:59*

IL FUTURO DEL VINO ITALIANO È "LA CREAZIONE DEL VALORE: IDENTITÀ, REPUTAZIONE E CRESCITA DEL MADE IN ITALY". CONVEGNO DI UNIONE ITALIANA VINI IL 9 MAGGIO A NIPOZZANO (FRESCOBALDI)

07 Maggio 2018, *ore 16:39*

TRA STORIA E RICERCA, DA SICILIA EN PRIMEUR, L'ISOLA PREPARA L'"ASSALTO AL CIELO" DELL'ENOLOGIA ITALIANA. IL SINDACO DI PALERMO, ORLANDO: "IL VINO ESEMPIO PER QUESTA TERRA"

07 Maggio 2018, *ore 16:14*

SICILIA EN PRIMEUR 2018: I NOSTRI MIGLIORI ASSAGGI. VENDEMMIA 2017 SORPRENDENTE, SOPRATTUTTO PER I BIANCHI. ETNA, IN GENERALE, SUGLI SCUDI

07 Maggio 2018, *ore 14:50*

DAI COLLI EUGANEI A SOAVE, DAL VESUVIO ALL'IRPINIA, DAL VULTURE ALL'ETNA, DA TOKAJ A SANTORINI, I VINI DEI VULCANI RIUNITI IN VOLCANIC WINES SI RACCONTANO A "VULCANEI" (MONSELICE, 12-14 MAGGIO)

07 Maggio 2018, *ore 14:25*

L'"ISTITUTO GRANDI MARCHI" DEL VINO ITALIANO ALLA CONQUISTA DEL CANADA. DALL'8 AL 10 MAGGIO TOUR NEL MERCATO N. 5 DEL BELPAESE ENOICO (333 MILIONI DI EURO NEL 2017)

04 Maggio 2018, *ore 18:15*

GRANDI AZIENDE E PICCOLI ARTIGIANI, LO STATO DELL'ARTE DEL VINO ITALIANO, LE QUOTAZIONI STELLARI NELLE LANGHE, LA POLITICA: A WINENEWS PARLA "LE ROI" ANGELO GAJA

04 Maggio 2018, *ore 18:07*

BORDEAUX 2017: ATTESE, CONFERME E MEZZE

Recensione completa
sbollandoteam.com/index.php/ulti…#7maggio

NON SOLO VINO

I capolavori dell'agroalimentare d'Italia



07 Maggio 2018, ore 18:41
BIOTECNOLOGIE E LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE: LE PAROLE D'ORDINE A CIBUS DA OGGI A PARMA. SCORDAMAGLIA (FEDERALIMENTARE) E BOCCIA (CONFINDUSTRIA) A WINENEWS: "POSSIAMO DIFENDERCI SOLO CON INNOVAZIONE"
L'agroalimentare italiano continua a dire no agli Ogm e al "Cibo Frankestein", ma apre ...



07 Maggio 2018, ore 18:30
ETICHETTE D'ORIGINE, DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ARRIVA IL DECRETO CHE ASSICURA LA LEGGE FINO A MARZO 2020, IN ATTESA DEL REGOLAMENTO EUROPEO PREVISTO PER IL 1 APRILE 2020
Quella per le etichette d'origine su alimenti come riso, pasta, pomodori e trasformati e l...



07 Maggio 2018, ore 18:12
MANGIARE IN UNO STELLATO MICHELIN? UN'ESPERIENZA DA CONCEDERSI, ALMENO UNA VOLTA, SPENDENDO IL GIUSTO. MA DIPENDE DALLA REGIONE...
Mangiare in uno stellato è un'esperienza che chiunque ami la cucina, almeno una volta,...



07 Maggio 2018, ore 17:12
PIÙ PRODOTTI TIPICI, PIÙ "SQUADRA" NEI TERRITORI: LA RICETTA DELLE GUIDE PER L'ENOGASTRONOMIA ITALIANA. AL TAVOLO MICHELIN, L'ESPRESSO, SLOW FOOD, TOURING CLUB ED IDENTITÀ GOLOSE
Oltre 300 milioni di euro all'anno. Tanto vale in Italia l'indotto dei 356 ristoranti s...



07 Maggio 2018, ore 16:04
CI LASCIA ALL'ETÀ DI 87 ANNI ERMANNO OLMI, REGISTA IMPREVEDIBILE ED ECLETTICO CHE HA SEMPRE AVUTO UN OCCHIO DI RIGUARDO PER IL MONDO AGRICOLO E VINICOLO, RACCONTANDO LA BELLEZZA DELLE PICCOLE COSE
Ermanno Olmi, uno dei registi italiani più eclettici ed imprevedibili del cinema italia...

Leggi tutti gli articoli

www.bolgheridoc.com

I più letti | I più votati

06 Aprile 2018, ore 19:02
"Navigating Bordeaux 2017" by Liv-ex: aspettando i prezzi degli Châteaux, una br...

18 Gennaio 2018, ore 11:23
75 grandi formati per altrettanti lotti e i proventi a due charity californiane ...

29 Dicembre 2017, ore 16:23
Nella classifica dei 75 vini più entusiasmanti del 2017 stilata da Decanter, son...

06 Aprile 2018, ore 17:24
Grandi e piccole cantine, etichette-mito e vini quotidiani, vecchie annate e alt...







Tutti i diritti riservati

BERTANI DOMAINS
Elogio dell'identità.

roberto cipresso



IL VINO D'AUTORE DELLA CAMPANIA

FONTANA CANDIDA

DI MAIO NORANTE
vini d'antichi vitigni

IL MARRONETO

Montepulciano
Conero
65 ettari



TENUTA FERTUNA

PROSECCO SUPERIORE
·52·

Per un mondo del vino migliore

GRUPPOMEREGALLI
SPECIALISTI
DEL VINO
DAL 1856

SEGUI WINENEWS SU
YouTube

DELUSIONI NEI PUNTEGGI DEI WINE WRITER. AL TOP LAFLEUR, LAFITE E MOUTON ROTHSCHILD, PETRUS CONVINCE MENO TRA I BIG

04 Maggio 2018, *ore 12:56*

AFFIDARE AD UN ARTISTA IL RACCONTO DEI PROPRI VINI E DELLA SICILIA: LE ETICHETTE D'AUTORE FIRMATE DA STEFANO VITALE PER DONNAFUGATA DIVENTANO UNA MOSTRA A MILANO (16 MAGGIO-22 LUGLIO)

03 Maggio 2018, *ore 18:21*

LANGHE, LA FAMIGLIA CAVALLOTTO INVESTE SU CASTELLO VASSALLO, MANIERO DEL XII SECOLO A CASTIGLIONE FALLETTO. PRESTO L'APERTURA AL PUBBLICO, MA NIENTE RISTORANTE NÉ ALBERGO

03 Maggio 2018, *ore 18:06*

VINO, CUCINA & CULTURA NELL'AGENDA WINENEWS, CON SANTA MARGHERITA, DONNAFUGATA E CAPRAI. "SICILIA EN PRIMEUR" E ANTEPRIMA VINI COSTA TOSCANA AL VIA. È TEMPO DI MILANO FOOD CITY E CIBUS

03 Maggio 2018, *ore 14:56*

SCOZIA, IL MINIMUM UNIT PRICING È LEGGE: SULLO SCAFFALE IL PREZZO MINIMO DI UNA BOTTIGLIA DI VINO ARRIVA A 5,70 EURO. LE REAZIONI DEI PLAYER DEGLI ALCOLICI

03 Maggio 2018, *ore 13:36*

DAL CAMPO DI BATTAGLIA ALLA VIGNA: LA NUOVA VITA DEI MILITARI DELLA LEGIONE STRANIERA TRA I FILARI DI DOMAINE DU CAPITAINE DANJOU, IN PROVENZA

02 Maggio 2018, *ore 16:42*

IL REGNO UNITO SCOMMETTE SEMPRE DI PIÙ SUL SUO VINO. E, NEL 2040, LA PRODUZIONE TOCCHERÀ I 40 MILIONI DI BOTTIGLIE ED 1 MILIARDO DI STERLINE IN VALORE, SECONDO WINEGB

02 Maggio 2018, *ore 14:46*

SE ANCHE IL "NUOVO MONDO" DEL VINO PUNTA SU STORIA E FAMIGLIE: SOTTO I RIFLETTORI LE "AUSTRALIA'S FIRST FAMILIES OF WINE'S", A VINEXPO HONG KONG (29-31 MAGGIO)

TUTTI GLI ARTICOLI

IL POGGIONE
MONTALCINO

DAL 1877 RUFFINO

DUEPALME
VIGNAIOLI DEL SALENTO



Italian Weekly
WineNews.it
Weekly newsletter
by Giovanni Elia & B.J. Matranga

Browse recent issues >
Archive >
Sign up >

THE WINE NEWS CORNER

The top news selection in English by Leonardo Roselli & Carla Rossi

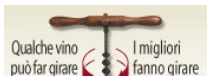
TOMMASI, GERMANO, CA' DEL BOSCO, CAPRAI, CALCAGNO, NALS MARGREID, CAMIGLIANO AND PETRA ARE THE WINNERS OF THE ITALIAN SOMMELIER FOUNDATION'S "OSCAR DEL VINO" 2018. SPECIAL PRIZES TO MASSETO, SASSICAIA, BIONDI SANTI AND CASTELLO DELLA SALA (ANTINORI)

ONE OF THE MOST BELOVED ITALIAN WINES IN THE WORLD, CHIANTI, IS THE BIGGEST VICTIM OF FRAUDS. THE CONSORTIUM HAS BLOCKED 56.000 VIOLATIONS ON THE WEB, INCLUDING WINE KITS AND FAKE WINES, FOR A TURNOVER OF 200 MILLION EUROS

Browse all articles

Cannubi







DUEPALME
VIGNAIOLI DEL SALENTO

Sondaggi e tendenze

Analisi, ricerche e trend del mercato del vino a cura di WineNews

Sondaggio WineNews - È in Piemonte la cantina "ideale" nell'immaginario dei wine lover (seguito da Toscana e Veneto). E non è un vino ma un vitigno il loro preferito: Nebbiolo. Il sogno curioso? Lavorare per Antinori, Gaja o Masi di Emma Lucherini

Sondaggio WineNews - Una "Cité du Vin" come a Bordeaux anche in Italia? È il sogno di 8 appassionati su 10, che la vorrebbero nella famosa e centrale Toscana (48%). Una strada per migliorare l'offerta di enoturismo in Italia (98%) di Emma Lucherini

MUSEO DEL VINO
MUVIT
FONDAZIONE LUNGAROTTI



Notizie dal Mondo

Phillossera in Australia... Nuova Zelanda, export vino +10% in 2016... Uk, Taittinger pianta il primo vigneto... Usa-Italia poco disposti a pagare di più il bio... In Rioja una cantina per Rothschild e Vega Sicilia
a cura di Andrea Gabbrielli

Tutti gli articoli

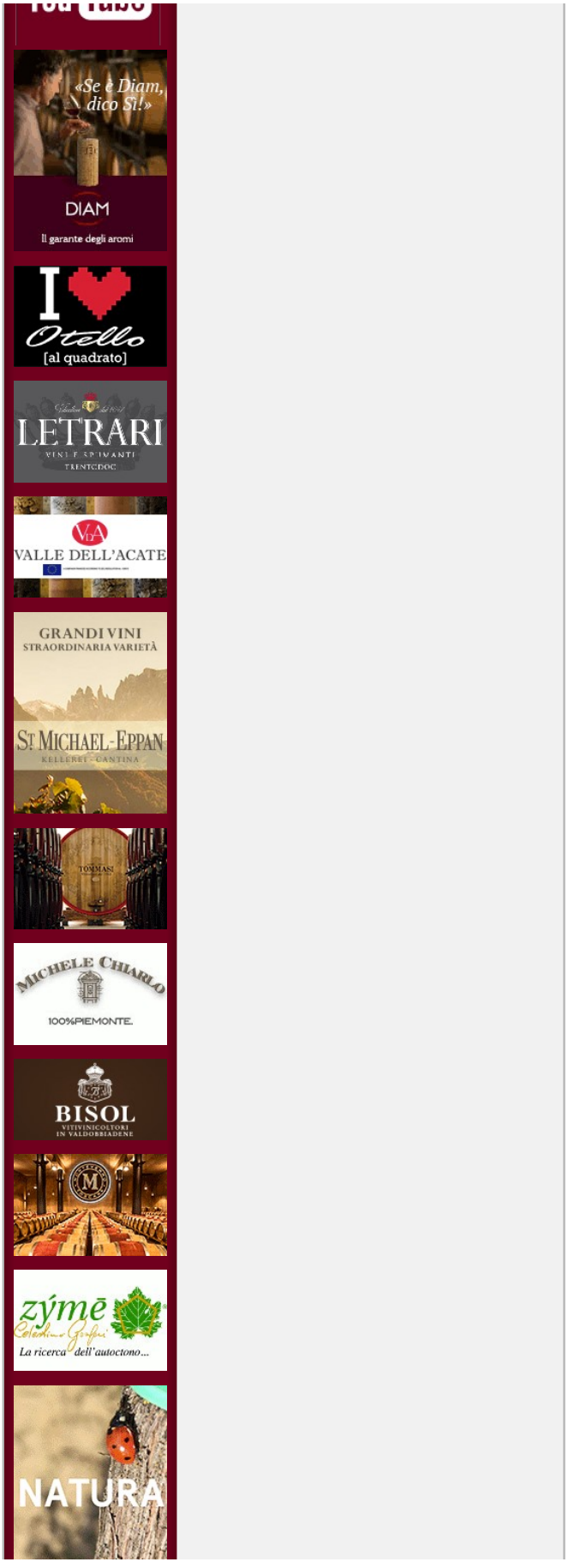
CASTELLO COLLEMASSARI



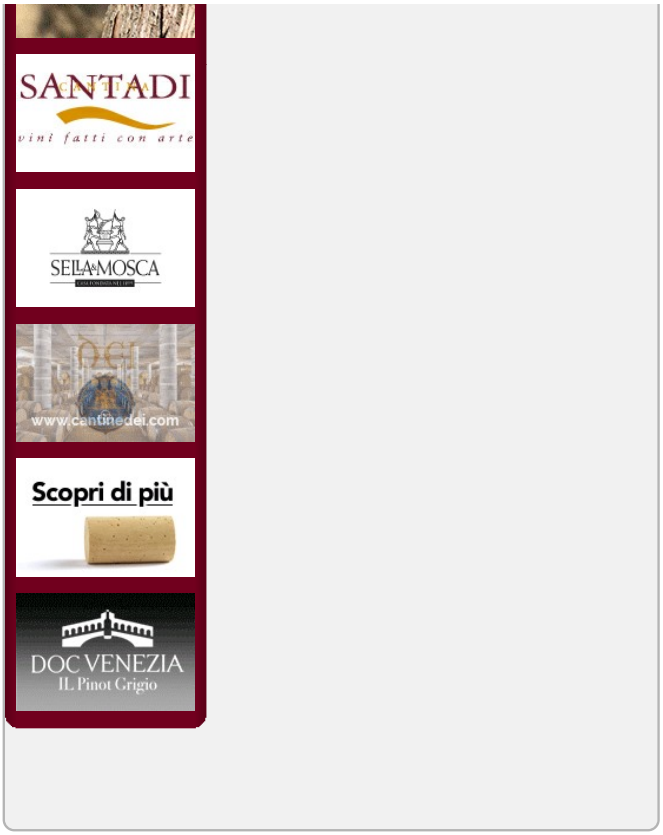




Tutti i diritti riservati



Tutti i diritti riservati



Tutti i diritti riservati