

La News



Bottura, lo chef migliore del mondo

Torna sul gradino più alto del podio della ristorazione mondiale per la seconda volta, ma sul palco della "The World's 50 Best Restaurants", Massimo Bottura, con la moglie Lara, non perde la bussola, e per prima cosa ringrazia la propria squadra. Dopodiché, il pensiero è volato subito a quella straordinaria esperienza solidale che sono i Refettori nel mondo (l'ultimo è il Refettorio Paris, dopo quelli di Milano, Brasile e Londra). "Gli chef nel 2018 hanno a disposizione una gran voce per dimostrare il cambiamento. Siamo tutti parte della stessa rivoluzione - ha detto Bottura - e tutti insieme possiamo essere parte del cambiamento".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

I Comuni rurali e il "nuovo" Ministero

Unire le competenze del Ministero delle Politiche Agricole e del Turismo, è una grande opportunità: la pensano così le Città del Vino e dell'Olio, 1.000 Comuni italiani "custodi" del made in Italy, che firmeranno un protocollo d'intesa per sviluppare l'incoming turistico e realizzare progetti condivisi nei loro territori rurali. "Abbiamo molte affinità - spiegano i presidenti Floriano Zambon ed Enrico Lupi - come condividere molti Comuni soci, dove vino e olio rappresentano l'identità più forte. È tempo di condividere anche alcuni dei nostri progetti". Intanto, insieme, al nuovo Governo chiedono di riproporre l'approvazione della Legge sull'enuoturimo, e di una nuova legge che riconosca il ruolo delle Città di Identità come luoghi di produzione delle eccellenze gastronomiche e culturali italiane.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Artusi, la "Cucina senza" e l'Anno del Cibo

In epoca di abbondanza, c'è una "corrente" in cucina che al grasso preferisce il magro, al "tanto" il "senza". Sarà questo il fil rouge anche della Festa Artusiana con cui Forlimpopoli, patria natale di Pellegrino Artusi celebra il padre della cucina italiana (23 giugno-1 luglio), ricordando come fosse impensabile fino a qualche decennio fa pensare a una "Cucina senza", e lanciando la "Notte Bianca del cibo italiano", istituita dai Ministeri dei Beni Culturali e Politiche Agricole, il 4 agosto, giorno della nascita di Artusi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

The World's 50 Best Restaurants 2018: cresce tutta l'Italia

Massimo Bottura, chef ed anima del tre stelle Michelin Osteria Francescana di Modena, torna sul gradino più alto della The World's 50 Best Restaurants 2018, universalmente riconosciuta come la classifica più autorevole della ristorazione mondiale, di scena ieri sera al Palacio Euskalduna di Bilbao. Dietro di lui, a completare il podio, i fratelli Roca, con El Celler de Can Roca, da anni ai vertici della ristorazione mondiale, seguiti da Mauro Colagregò, ai fornelli della cucina del Mirazur, a Mentone, ossia in Francia per una manciata di chilometri, unico due stelle Michelin tra i primi tre. Perde in un sol colpo sia il primato che il podio l'Eleven Madison Park di chef Daniel Humm, alla posizione n. 4. Ma non c'è solo Bottura a raccontare lo stato di forma (eccezionale) dell'alta cucina italiana (nell'anno del cibo italiano nel mondo, ndr), perché ai piani alti si conferma Enrico Crippa, che con il Piazza Duomo di Alba conquista la posizione n. 16, un gradino in meno dello scorso anno, mentre gli Alajmo, con Le Calandre di Rubano, salgono dalla posizione n. 29 alla n. 23, e Niko Romito, che con il Reale di Castel di Sangro, sale dalla posizione n. 43 alla n. 36. Senza dimenticare l'8 1/2 Otto e Mezzo Bombana di chef Umberto Bombana, unico tre stelle Michelin italiano all'estero, ad Hong Kong, alla posizione n. 93. In queste 17 edizioni, hanno scalato la vetta più alta 7 volte i catalani (cinque volte con el Bulli, negli anni 2002, 06, 07, 08 e 09 e due con El Celler de Can Roca, nel 2013 e 15), 4 i danesi (tutti col Noma: 2010, 11, 12, 14), 3 gli americani (The French Laundry nel 2003 e 2004 e Eleven Madison Park nel 2017), due gli italiani (con l'Osteria Francescana nel 2016 e nel 2018) ed una gli inglesi (con il Fat Duck nel 2005). E poi, come ogni anno, ci sono i premi speciali, tra cui spicca il "The Ferrari Trento Art of Hospitality Award", che la griffe del Trentodoc ha consegnato alla sala del Geranium di Copenaghen di chef Rasmus Kofoed, al n. 19 della chart. La scelta degli chef è caduta su Dan Barber, "Chefs' Choice Award" con il Blue Hill at Stone Barns di New York, Clayre Smyth, chef del Core by Clare Smyth, è la "World's Best Female Chef", mentre allo chef peruviano Gastón Acurio è andato il "Lifetime Achievement Award".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Le aziende del vino italiano tra social e digitalizzazione

Il vino italiano viaggia sul web, e lo fa con sempre maggior consapevolezza, presidiando i social e curando i propri siti aziendali, diventati ormai una sorta di biglietto da visita. Dal 2014 ad oggi, come sottolinea lo studio "Il gusto digitale del vino italiano" 2018 della società di consulenza strategica in comunicazione FleishmanHillard Omnicom PR Group Italia, migliora la qualità dei siti web, così come il presidio sui social, con il boom di Facebook e Instagram, mentre cala il peso specifico di Twitter, ed è stabile quello di Youtube. L'e-commerce viene quasi da tutti esternalizzato, a beneficio dei portali specializzati e di quelli generalisti. Tra le lingue straniere più utilizzate, inglese e tedesco, mentre vitigni autoctoni e sostenibilità sono i contenuti in ascesa, in attesa che migliorino, in futuro, aspetti come chat e SEO, e che prenda piede la blockchain, una grande opportunità per le certificazioni. Ma come si comportano, singolarmente, le prime 33 aziende tricolore per fatturati, sul web? La più "brava" è ancora Frescobaldi, davanti alla griffe del Prosecco Mionetto ed alla veneta Masi Agricola, a pari merito con Antinori, seguita da Zonin, e ancora Villa Sandi, i big della cooperazione trentina Mezzacorona e Cavit e Banfi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Le città più "foodie" al mondo? Parigi, Tokyo e Roma. Parola dei Millennials

Parigi (27%), Tokyo (23%) e Roma (22%): ecco le città più "foodie" al mondo secondo la classifica stilata dal portale Hotels.com. La cucina locale si conferma determinante specie per i Millennials al momento di scegliere la meta del viaggio (70%), mentre la bellezza delle spiagge (41%), promozioni e offerte (15%) e le opportunità di shopping (18%) risultano meno appetibili. Ed i più giovani sono anche quelli che in viaggio amano di più sperimentare, perlopiù sul cibo (64%) che sulla visita a monumenti o luoghi storici (58%) e sull'esplorazione di paesaggi e natura (27%). E per i Millennials il cibo viene persino prima degli amici: il 76% immortala abitualmente su Instagram le pietanze, mentre il 56% ammette proprio di preferirlo (56%), accompagnando le foto con l'hashtag #sorrynotsorry ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

L'Oltrepò Pavese guarda al futuro, tra qualità ed export: il neo presidente Luigi Gatti

L'Oltrepò Pavese guarda al futuro, tra qualità ed export: a WineNews il neo presidente Luigi Gatti. Un territorio complesso, a volte diviso, ma che non ha alcuna intenzione di perdere il treno verso la qualità e la crescita sui mercati esteri, studiando nuove strategie e cercando la quadratura del cerchio con una nuova governance. "Dobbiamo continuare a lavorare sulla crescita qualitativa, dall'estero arrivano le possibilità di crescita commerciale".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)