vinitaly
VERONA 7-10 APRILE 2019

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 2.443 - ore 17:00 - Venerdì 13 Luglio 2018 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

BERTANI DOMAINS
Pride in identity.

La News

Bottura raduna la ristorazione mondiale

Gli chef più influenti del mondo, Joan Roca e Gastón Acurio, Dominique Crenn ed Enrique Olvera, Andoni Luis Aduriz, Manu Buffara e Leonor Espinosa, ma anche l'artista JR, fondatore del progetto di arte partecipativa "Inside Out", David Gelb, direttore "Chef's Table" su Netflix, la giornalista Ruth Reichl, "Don Pasta", la designer Ilse Crawford e la storiografa gastronomica Bee Wilson: a riunirli a Modena, Massimo Bottura, n. 1 della The World's 50 Best Reastaurants, con il Basque Culinary Center, per "Trasformare la Società attraverso la Gastronomia", Simposio dedicato alla "gastronomia sociale" promosso per il "Basque Culinary World Prize 2018" (24 luglio). **Approfondimento su WineNews.it**

SMS

Tra i due litiganti, gode il Cile

E se tra i due litiganti (più uno, l'Unione Europea, spettatore interessato) a godere fosse il terzo (in questo caso il quarto)? Lo scontro, epico quanto pericoloso, tra Cina ed Usa, si è trasformato in una vera e propria spirale fatta di dazi e contro dazi, con l'ultima mossa di Washington, l'accisa al 10% per tutto l'agroalimentare in arrivo da Pechino, che apre la strada ad ogni tipo di ritorsione. Come azzerare l'import enoico dagli Stati Uniti, che nel 2017 ha raggiunto i 75,6 milioni di dollari. A beneficiarne, però, difficilmente saranno i produttori della Vecchia Europa, perché ad avere un canale privilegiato con il Dragone, ormai dal 2006, è il Cile: dalla firma del "Free Trade Agreement", come ricordano i numeri dell'American Association of Wine Economists, il valore delle spedizioni di vino da Santiago è passato da 21 a 323 milioni di dollari ...

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

Ad Helen Mirren, il Premio Apollonio 2018

Inglese, grandissima attrice Premio Oscar, vive buona parte dell'anno nel Salento, dove ha acquistato una Masseria, autodefinendosi "una contadina salentina" e partecipando ad iniziative che promuovono il territorio: ecco Helen Mirren, che, ieri all'Università del Salento a Lecce, in un evento condotto dal collega italiano Neri Marcorè, ha ricevuto il Premio Apollonio 2018, voluto dai fratelli viticoltori Marcello e Massimiliano Apollonio per rendere omaggio ai pugliesi che hanno dato lustro alla loro terra in campo culturale.

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

La ristorazione italiana secondo Paolo Marchi

Scindere due mondi tanto intrecciati come gastronomia e vino è un esercizio praticamente impossibile. Specie perché la cucina italiana ha spesso spalancato le porte a Bacco, come accaduto in Usa e Gran Bretagna nei decenni passati, e come potrebbe succedere nei prossimi anni in Cina. Diventa interessante, allora, immergersi nello stato dell'arte della cucina italiana, nelle sue tendenze, nella sua incapacità di emanciparsi dal giudizio della Michelin, nelle sue mille declinazioni, spesso da rivedere, in giro per il mondo. Temi analizzati da Paolo Marchi, ideatore e dominus di "Identità Golose" (qui a tu per tu con WineNews: https://bit.ly/2uljWTU), che prende le mosse dall'Anno del Cibo Italiano, che al giro di boa "sembra una scelta abbandonata a sé stessa da un Governo in scadenza, e incapace di creare interesse in quello nuovo. C'è ancora tanta strada da fare - spiega Marchi - per la nostra ristorazione, che deve far crescere il valore della ricevuta media, l'eccellenza ha un prezzo". E poi, c'è il problema atavico di un'Italia che tra i fornelli, così come succede spesso tra i filari, non solo fa fatica a fare squadra, ma persino a stringersi intorno ai successi altrui, fondamentali per l'intero settore. "Persone come Bottura sono un valore assoluto per l'Italia - riprende Paolo Marchi - come Vettel della Ferrari, solo che quando lo chef modenese conquista il primo posto nella 50 Best Restaurants, non riusciamo a farne tesoro". Una dinamica che si riflette anche nell'incapacità di un'azione promozionale di lungo respiro, come succede invece in Paesi dal patrimonio gastronomico neanche paragonabile a quello dell'Italia. Da qui, si apre quindi un altro fronte, caldo ma non caldissimo, difficilmente scardinabile: il sistema delle stelle Michelin, "che ormai abbiamo fatto nostro, demandando alla Francia la classificazione della nostra ristorazione, che però è la più amata nel mondo, ci sono centinaia di migliaia di ristoranti italiani dalla Cina agli Usa, dovremmo imparare noi a giudicarli". Una strana esterofilia, quella che riguarda la ristorazione italiana, che ha portato "tanti giovani cuochi che, prima ancora di conoscere davvero la cucina del Belpaese, decidono di andare a lavorare all'estero, spesso nelle migliori cucine del mondo, senza alcuna intenzione di tornare".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Italia n. 1 d'Europa per i ristoranti: uno ogni 180 abitanti

Paese che vai, ristoranti che trovi. E senza bisogno di cercar troppo, poiché l'Italia è n. 1 in Europa, con ben 334.000 locali di somministrazione, a +7% negli ultimi 5 anni (in media 4.500 imprese in più ogni anno, oltre 12 al giorno), per un fatturato di 76 miliardi di euro e 730.000 dipendenti di cui 8 su 10 a tempo indeterminato (su un totale di 1,1 milioni di persone occupate, 380.000 autonomi, in crescita di 60.000 unità dal 2016). A dirlo l'Ufficio Economico Confesercenti e Cst, all'Assemblea Fiepet, nei giorni scorsi a Roma. L'Italia è in testa alle classifiche anche nel numero di imprese per abitante: una ogni 180 persone, più della Francia (una ogni 300) e Germania (una ogni 450), con veri e propri boom in Sicilia (+16,1%), Campania (+12,4%) e Lazio (+12,3%). A guidare la crescita, la passione degli italiani per il "mangiar fuori", ma incidono anche una forte domanda turistica e l'affermazione dei cibi d'asporto (+13,8%, quasi il doppio dei classici ristoranti con somministrazione sul posto) e con lo street food che vola (+40,9%). Cresce anche l'innovazione: 9 pubblici esercizi su 10 sono su web e social, il 22% è attivo su piattaforme online di prenotazione e delivery come Foodora e The Fork, e poco più di 3 imprenditori su 4 (il 76%) hanno effettuato nell'ultimo anno investimenti in macchinari e pratiche innovative.

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

Dal Ceta ai voucher: a WineNews il Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio

Dalle trattative sul Ceta, l'accordo di libero scambio tra Ue e Canada inviso al Governo giallo-verde, alle battaglie da portare avanti a Bruxelles, specie su etichettatura e fondi della nuova Pac, dai decreti dell'Ocm Vino Promozione al ritorno dei voucher: a fare il punto a WineNews è lo stesso Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio. "Il Ceta non tutela a sufficienza il made in Italy agroalimentare e la nostra diversità. Non possiamo accettare altri tagli sulla Pac. Sui fondi Ocm ci stiamo lavorando, ci sono 83 decreti da approvare ancora al Ministero. Compenso onesto e degno per chi lavora nei nostri campi: la legge sul caporalato non sta funzionando dappertutto. I voucher vanno reintrodotti, saranno nominali ed avranno dei limiti e delle tutele, sia per l'imprenditore che per il dipendente".

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Niente politica, niente calcio, si parla di vino: con Gene Gnocchi

"Il mio rapporto con il vino è quasi da dipendente: quando faccio gli spettacoli porto a casa una cassa di vino locale, per cui ho bottiglie di ogni angolo d'Italia. Quando abbiamo voglia di ricordare una data particolarmente azzeccata apriamo una bottiglia che ci siamo portati dietro dal posto in cui ci siamo esibiti. Fuori dalla mia Regione sono molto legato alla Franciacorta, è una mia passione, mi piace pasteggiare con le bollicine, trovo che sia eccezionale".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it