

La News



Il vino italiano per Gerard Basset

"L'Italia è un Paese fondamentale per il panorama enologico internazionale, vanta una miriade di stili diversi e tanti nomi iconici del vino, aspetti che contribuiscono a creare quella diversità che è la caratteristica più importante della vostra produzione. Le persone oggi sono sempre più curiose, e questo costituisce un grande vantaggio per l'Italia". A WineNews, il Master of Wine anglo-francese Gerard Basset, Premio Internazionale Civiltà del Vino del Premio Masi, sancito dalla firma sulla storica botte di Amarone alle Cantine Masi a Cargagnago di Valpolicella, insieme a Ferdinando Camon, Christian Greco, Carlo Nordio e al Cardinale Mario Zenari.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il turismo enogastronomico tra Dop e Igp

In tutta Italia i prodotti Dop e Igp hanno assunto un ruolo strategico nel settore turistico, sviluppando numerose attività. Dall'indagine Qualivita svolta tra i Consorzi di tutela, l'Italia conta oltre 200 eventi incentrati sui prodotti ad Indicazione Geografica, 150 itinerari e strade attive, più di 600 risorse culturali strettamente legate al patrimonio alimentare e 17 esperienze come nuove proposte di incontro interattivo con il mondo rurale. Inoltre, il driver enogastronomico è fondamentale: motiva un turista su due (48%) a venire in Italia ed è prioritario anche per i viaggiatori italiani visto che quasi due su tre (63%) ritengono importante la presenza di un'offerta legata al cibo per scegliere i propri viaggi. Tra turismo ed educazione al cibo, così cambiano interi modelli produttivi, nel mondo agrario come in quello industriale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Gli sponsor agrolimentari della Serie A

Dal campo alla tavola. Anzi, dalla tavola al campo. Di calcio. Sì, perché come ogni anno, tra i main sponsor delle squadre della nostra Serie A, sono diversi i brand del food e non solo che finiscono sulle maglie dei campioni. A partire dall'ultimo accordo siglato, quello tra la storica realtà del vino toscano, Tenute Piccini, e l'Empoli. Il primato è però del Napoli, che sulla maglia ha l'acqua Lete, la pasta Garofalo e il caffè Kimbo, mentre il main sponsor del Chievo Verona sono i pandori Paluani ed il Torino ha i salumi Beretta sul petto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"I Ristoranti e i Vini d'Italia" de L'Espresso: in 7 al vertice della ristorazione

L'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura, il Casadonna Reale di Castel di Sangro di Niko Romito, Le Calandre di Rubano dei fratelli Alajmo, il Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa (con la famiglia Ceretto, ndr), Uliassi di Mauro Uliassi a Senigallia, il St. Hubertus di Badia di Norbert Niederkofler, e la "new entry" del Lido 84 di Gardone Riviera con ai fornelli Riccardo Camanini: ecco i "magnifici 7", i ristoranti meritevoli dei "5 cappelli", l'eccellenza assoluta della cucina contemporanea italiana secondo la Guida "I Ristoranti e i Vini d'Italia" de L'Espresso, diretta da Enzo Vizzari, presentata oggi a Firenze e che unisce per la prima volta in un solo volume anche quella dei vini, e che sta anche cambiando rapidamente. Tanto che, anche in guida, "al ristorante classico, alla trattoria e alla pizzeria, come si sono sempre intesi, si affiancano modelli nuovi, tanto nelle forme quanto nell'identità gastronomica", spiega Vizzari. Fast food, street food, botteghe di gastronomia che cambiano nell'arco della giornata, dalla colazione alla cena, i locali di cucina etnica, quelli per vegani e vegetariani, le pizzerie tradizionali e quelle "gourmet", le hamburgerie e così via. Tanti pezzi di un "ristorante Italia" mai così variegato e complesso come oggi. Un panorama, quello della ristorazione e della produzione di vino italiana, "che come poche altre cose rappresenta l'identità italiana, che non è un tutt'uno, ma è complessa e plurale - ha sottolineato il direttore de L'Espresso, Marco Damilano - e niente come i ristoranti ed i vini d'Italia rappresentano questo, dai campi alle vigne, alla cultura creativa degli chef nelle loro cucine". Oltre 2.000 i locali segnalati, "meno dell'1% dei 200.000 luoghi della ristorazione d'Italia", sottolinea ancora Vizzari. Tanti, come sempre, i premi speciali, in molti casi sponsorizzati della cantine del Belpaese, come quello del "Pranzo dell'anno" (Bertani) andato all'Osteria Francescana di Modena, o quelli, tutti in salsa enoica, andati ad Al Carroponne di Bergamo per la "Cantina dell'anno" (Kettmeir), e a Valentina Bertini della Terrazza Gallia di Milano come "Sommelier dell'anno" (Ferrari).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Bottura e le "5 regole d'oro" dei ristoranti d'eccellenza

"Non ci limitiamo solo a fare cucina: siamo un'attrazione turistica, ambasciatori dell'agricoltura ed impegnati nel sociale, facciamo cultura e formazione". Sono questi gli aspetti, che potremmo ribattezzare come le "5 regole d'oro", che definiscono "i piccoli ristoranti vocati all'eccellenza assoluta e ciò che rappresentano per il nostro Paese, e che coinvolgono, simbolicamente e in un'ottica di riflessione, altrettanti Ministeri", nelle parole, a WineNews, di Massimo Bottura, lo chef n. 1 al mondo, tre stelle Michelin all'Osteria Francescana di Modena, stabilmente al vertice delle più importanti Guide ai ristoranti d'Italia. Che oggi, sottolinea, "raccontano una cucina italiana profondamente legata al territorio, ma con un accento critico e mai nostalgico verso il passato". Per raggiungere per la seconda volta il vertice della The World 50 Best Restaurants, primo italiano a riuscirci (nel 2016 e 2018, ndr), "bisogna costruire una grande squadra, credere nei sogni - dice Bottura - e sviluppare capacità e condizioni culturali che permettano di stimolare i ragazzi dando loro forza ed entusiasmo per vivere la quotidianità senza mai perdersi nella quotidianità". È così che, sorride lo chef, "nel momento in cui siamo al top, non c'è posto al mondo in cui la cucina italiana non sia riuscita ad arrivare".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Se la passione per la tavola non si ferma mai: pizza e pasta sognati da un italiano su cinque

La passione degli italiani per il cibo va al di là di quanto lecitamente immaginabile: è il principale argomento di discussione anche quando mangiamo, e ora una ricerca di Doxa dimostra che popola costantemente anche i sogni di almeno uno su cinque di noi. Proprio come nella realtà, sono pizza e pasta i piatti più sognati dagli uomini, mentre i dolci affollano i sogni delle donne. Il 42% afferma di sognare cibo con molta frequenza, percentuale che sale al 90% se si aggiungono anche coloro che fanno sogni in chiave food di tanto in tanto, e un intervistato su 5 dice di fare sempre sogni legati al cibo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Enzo Vizzari a WineNews: "la cucina italiana di oggi in una parola? Eccezionale"

"Si può mangiare molto bene a tutti i livelli, la crescita in questi anni ha riguardato tutti, dall'alta cucina alle pizzerie, dalle trattorie ai ristoranti etnici, ecco perché saper scegliere diventa tanto importante. In questo senso, essere nella Guida, vuol dire essere nell'1% dei migliori locali tra i 200.000 presenti in Italia. Il passo avanti della cucina italiana di oggi sta nell'aver saputo valorizzare le produzioni di qualità del nostro Paese grazie al lavoro dei nostri chef".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)