

La News



5 regole per feste anti-spreco

Ogni anno durante le feste si cucinano chili e chili di cibo, che però poi spesso finiscono nel cestino. Per diminuire lo spreco alimentare, che già in Italia vale in un anno 11,8 miliardi di euro, Andrea Segrè, promotore della campagna Spreco Zero, ha stilato il "Quintalogo", ovvero cinque semplici regole da seguire per fare la differenza: controllare la dispensa e il frigorifero prima di fare la spesa, evitare i super sconti e i 3x2, soprattutto se non si mangia sempre a casa in questo periodo, pesare bene gli alimenti, in base al numero di commensali, riutilizzare gli avanzi in ricette e pasti "del giorno dopo", e fare la raccolta differenziata, dalle carte dei regali fino alla tavola.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Signore e signori, si stappa

Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi, ma le Feste di fine anno sono arrivate e un dubbio ancora assale: bianchi, rossi o bollicine, quali bottiglie portare in tavola? Semplice: il consiglio spassionato di WineNews, è tutto. Tutti o quasi, nel corso dell'anno, c'è da scommettere che un grande vino se lo sono messo da parte. Se siete a casa, scendete in cantina e fate saltare i tappi, perché se è vero che possediamo realmente un vino solo se lo abbiamo bevuto, se diventa, insomma, esperienza da condividere - sempre più rara, ma un lusso possibile - le tavolate con parenti e amici sono lo sfondo perfetto di una degustazione memorabile. Se siete tra i 4,7 milioni che andranno al ristorante, secondo la Fiipe, affidatevi ai consigli di sommelier e ristoratori per accompagnare piatti che saranno soprattutto di tradizione (67,9%) e all inclusive (51,8%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino, il regalo aziendale più gettonato

Vini pregiati, prodotti gastronomici (dal panettone ai cioccolatini), prodotti di bellezza e feste e aperitivi (riassunte sotto la voce "entertainment"). Sono gli acquisti che troviamo in cima alla classifica delle spese natalizie delle aziende europee, secondo un'indagine di Soldo, azienda fintech specializzata nella gestione e nel controllo delle spese aziendali. Nel periodo di riferimento le aziende europee hanno speso un +239% per l'acquisto di vino rispetto a qualsiasi altro mese dell'anno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

A Natale, lo charme di Féolde, i classici di Vissani e Cerea, l'estro di Negrini/Pisani

Gli Agnolotti di Polenta e Intingolo di Lumache con Pane alle Erbe, le Noci di Capesante alla planca con Verdure al Sale e Aglio Leggero, ed il Nostro Coniglio alla Cacciatora: tra tradizione, creatività e charme, sono questi i piatti che Annie Féolde, della tristellata Enoteca Pinchiorri di Firenze, consiglia a WineNews per Natale. Una tavola delle Feste, il cui menu lo "scrivono" alcuni tra i più grandi chef italiani: il maestro Gianfranco Vissani, il vulcanico Enrico Cerea, la coppia Alessandro Negrini e Fabio Pisani. Il Brodo di Cappone con Cappelletti farciti di Carne, leggerissimo, filtrato e trasparente, e, a seguire il Cappone con il quale abbiamo fatto il brodo, accompagnato da Patate Nature, sono i grandi classici, suggeriti da Vissani dalla bistellata Casa Vissani a Baschi. Ai quali, Luca Vissani, che guida sala e cantina, abbina un Valpolicella Ripasso di Zenato, creando un forte incontro di sapori e sensazioni pensato per stupire. Ricette più estrose e creative, invece, per la cena della Vigilia, come una Zuppetta di Acqua di Pomodoro, Cavolo Nero al limone, Vongole veraci al profumo di Cannella, accompagnata dal Lugana Riserva di Zenato, e un Guazzetto di Pesce, Patate, Olive e Pomodori, con un Viognier Ars Magna di Ómina Romana. Il dessert? Sfogliata di Pere Vegane, con Gianduia al Sale, con, nei calici, un Calcaia di Barberani. Enrico Cerea, del tristellato Da Vittorio a Brusaporto, consiglia un Salmone Affumicato con Aspic di Astice, Avocado e Rafano e, a seguire, un Risotto, Cardi, Nocciole e Tartufo Bianco, quindi, la classica Tacchinella Natalizia, e per concludere, il Panettone ed il Torrone di Nostra Produzione. Last but not least, dal menù della cena della Vigilia pensato dagli chef bistellati Alessandro Negrini e Fabio Pisani de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano, scegliamo i Ricci di Mare con Crema di Pane di Fobello al Pepe Nero di Sarawak, i Tortelli farciti di Cima di Rapa in Brodo di Gallinella di Mare, seguiti da un Rombo Chiodato del Mar Tirreno con Lenticchie del Vulture, Calamaretti e Succo di Mela Verde e, per dessert, l'Atollo: Morbido al Caramello, Soffi di Sale di Mothia, Caffè Giamaica e Liguirizia Amarelli. Il vino? È l'occasione giusta per stappare le grandi bottiglie del cuore, quelle che ogni appassionato tiene in cantina in attesa del momento giusto.

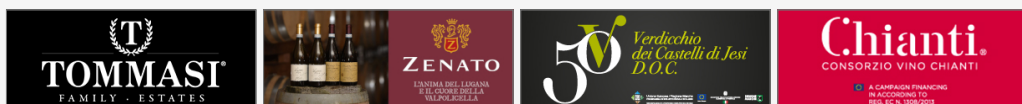
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino, simbolo dello stare insieme e del legame sociale

Protagonista dei brindisi di auguri, nei calici che affollano le tavolate già ricche di golosità ed abbondanza, il vino, nelle feste di fine anno, è assoluto protagonista. E, forse più che in altri momenti dell'anno, si carica di una simbologia, religiosa e laica, molto forte ed importante. Come racconta a WineNews Marino Niola, giornalista, scrittore e professore di Antropologia e Miti e Riti della Gastronomia all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. "Il vino, in questi giorni di festa, che è anche festa dell'abbondanza, ha un ruolo centrale, sul piano del gusto, sul piano della tradizione ma anche sul piano della religione. Non dobbiamo dimenticare che il dio che i Cristiani celebrano a Natale - spiega Niola - è un dio che si dona agli uomini in forma di pane e di vino. E sul piano laico, il vino simboleggia lo stare insieme, il legame sociale, perché le feste di fine anno, in definitiva, restano una festa della comunità. Non a caso le famiglie si ritrovano, si ritrovano gli amici, e si celebra un legame di cui il vino, nella società occidentale, è da sempre un tramite fondamentale. Quindi è chiaro che in una festa che celebra il legame, come il Natale, il vino sia probabilmente, un ingrediente fondamentale, se manca quello manca il senso di comunità".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

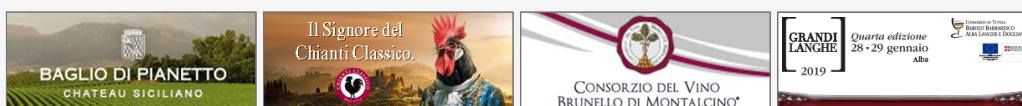


Wine & Food

Lasagna, panettone e tortellini: i cibi più "social" delle feste

Per chi ancora non ha deciso cosa cucinare per la cena della Vigilia o per il pranzo di Natale, tra le mille classifiche e i mille consigli diversi, ne spunta una più al passo coi tempi di tutti: la classifica dei cibi più fotografati e citati su Instagram, il social più in voga al momento, frutto di un monitoraggio di Espresso Communication per Vitavigor, storico marchio dei grissini di Milano. E, attenzione, tecnologia o no che sia, a vincere è la tradizione. Al gradino più alto tra i cibi più "instagrammati" c'è infatti Sua Maestà la lasagna, con ben 570.903 post dedicati, seguita dal panettone, con 348.728 condivisioni, e dai tortellini, con 301.377 condivisioni. Grande escluso dal podio il pandoro; poi ci sono le lenticchie, la frutta secca, il torrone, i grissini, gli struffoli e il baccalà.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Pranzi e cene delle feste sono riti. "E dove c'è rito, c'è eternità". Parola di Brunello Cucinelli

A WineNews il celebre imprenditore umanista, simbolo dell'investimento etico su persone e territorio (che sta completando il restauro del borgo di Solomeo, in Umbria, anche attraverso la vigna e gli uliveti), e le sue riflessioni tra vino, etica, socialità e sull'importanza dello stare insieme a tavola.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)