

La News



Macron e Conte, il brindisi con Ferrari

Ci sono ancora le bollicine a sancire l'amicizia diplomatica e politica tra Italia e Francia: il presidente francese Emmanuel Macron e il premier italiano Giuseppe Conte hanno alzato in alto i calici, nell'esclusiva cena a Palazzo Chigi, riempiti di bollicine firmate TrentoDoc Ferrari, suggellando un'amicizia tra due Paesi, che sono allo stesso tempo "rivali", proprio sul mercato enoico, entrambi produttori di grandi vini famosi in tutto il mondo. Merito, forse, anche dell'"alleanza della bollicina", facilitata dal sommelier Alessandro Scorsone, Cerimoniere della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Petrini, tra Pac e osterie "Unesco"

Una Pac da rivedere in toto, perché fino ad oggi è stata "perdente", assegnando sostegni sulla base di superfici e capacità produttive, mentre ne serve una "che sostenga l'agricoltura di piccola scala e la biodiversità". Biodiversità che "non è un lusso, ma è una condizione imprescindibile per il nostro benessere, e un antidoto alla caduta dei prezzi e alle storture del mercato globale". Sono alcuni dei punti del pensiero di Carlo Petrini e di Slow Food, messi nero su bianco e consegnati al Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, che ha mostrato una sostanziale vicinanza di pensiero al movimento della Chiocciola. Con un Petrini che, nei giorni scorsi, ha lanciato la provocazione della candidatura a Patrimonio Unesco delle osterie italiane, oggi più che mai "luogo ideale per sensibilizzare le persone sui temi della sostenibilità e del bene comune".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cibo e contaminazione al Cous Cous Fest

cibo come contaminazione fra culture e ponte fra popoli: è il Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale, arrivato all'edizione n. 22, al via oggi a San Vito lo Capo, fino al 29 settembre. Degustazioni, sfide di cucina, come quella del Campionato italiano Cous Cous, cooking show, spettacoli e concerti, con in calendario esibizioni di Noemi, Boombash e Mahmood, all'insegna dello scambio e del dialogo tra i popoli attraverso il piatto simbolo di cibo "giramondo", declinabile a tutte le culture.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Bere una bottiglia, mangiare al ristorante, fare la spesa: dove si spende di più in Europa

Se vi trovate in Norvegia, sappiate che siete nel Paese europeo dove, in media, concedersi un calice di vino costa di più. Mentre per un pasto al ristorante, il conto più salato lo troverete in Islanda. La Svizzera, invece, è il Paese in cui costa di più, in generale, comperare del cibo. A dirlo i dati sui prezzi al consumo, pubblicati nei giorni scorsi dall'Eurostat, da cui emerge, o meglio si conferma, in estrema sintesi, che, nel Nord Europa, tutto costa più caro, tanto che si parli di bere una buona bottiglia o di concedersi un'esperienza gastronomica al ristorante. Posto un indice di prezzo medio Ue pari a 100 (in un'indagine di cui fanno parte anche i Paesi Efta - European Free Trade Association), infatti, la Norvegia, sul fronte del vino (ma anche degli alcolici, in generale, e del tabacco) è il Paese più caro in assoluto, con un indice di 226, davanti ad Islanda, Irlanda e Regno Unito, e ancora, sopra la media dell'Unione Europea, anche Finlandia, Svezia, Svizzera, Francia, Danimarca Olanda e Belgio. Sotto il valore medio Ue ci sono invece Malta, la Grecia ed anche l'Italia (95), mentre il Paese dove si spende meno in assoluto è la Bulgaria (58). A livello di costo per la ristorazione, per i bar e gli hotel, al top assoluto c'è l'Islanda con 176 punti, davanti a Norvegia, Svizzera, Danimarca, Svezia, Finlandia, Irlanda, Belgio, Francia, Olanda, Lussemburgo, Germania, Austria, Regno Unito e anche l'Italia, di poco sopra la media Ue (con 104 punti). Tra i grandi Paesi Europei, in questo senso, la più conveniente è la Spagna (85 punti), mentre la più economica in assoluto, ancora una volta, è la Bulgaria (46). Più variegata, tra Nord e Sud dell'Europa, invece, la situazione dei prezzi per l'acquisto di cibo più in generale. Sotto questo aspetto, il Paese più caro in assoluto è la Svizzera (163 punti su una media Ue di 100), di poco davanti alla Norvegia e all'Islanda, e poi via via seguono Danimarca, Lussemburgo e Austria, tra i 126 ed i 130 punti, mentre differenze di pochi punti dividono la Finlandia (119) e l'Italia (113), con in mezzo Irlanda, Svezia, Francia e Belgio. Sopra la media anche Malta, Cipro, la Grecia, la Germania e l'Olanda, mentre di poco sotto ci sono Portogallo e Slovenia e la Spagna, ma anche, tra gli altri, il Regno Unito (93), mentre il Paese più economico dell'area è la Romania (65,4).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Una casa comune per arte e gastronomia: al Mart arriva Ghezzi

Mondi lontani, che condividono una storia comune e parlano, tra di loro, la stessa lingua, quella della creatività: arte e gastronomia hanno, finalmente, una casa comune, dove dialogare quotidianamente e "cibarsi" l'uno dell'altro. Il Mart - Museo di Arte Contemporanea di Rovereto sarà il primo polo museale italiano a vantare una ristorazione stellata: nato nel 1991 per raccogliere l'arte del grande futurista trentino Fortunato Depero, e progettato dall'architetto ticinese Mario Botta, che ha disegnato anche le forme di Petra, la cantina della Val di Cornia del Gruppo Terra Moretti, dal 22 ottobre cambierà il nome della Caffetteria del Mart in "Alfio Ghezzi", e sarà gestita dall'ex chef della Locanda Margon di Ravina, il ristorante due stelle Michelin della griffe del Trentodoc Ferrari che ha guidato dal 2010. Il concept sarà semplice, così come la proposta, ma non banale: alla base l'idea di creare una profonda interazione con gli ospiti e la possibilità, attraverso un percorso itinerante, di assaporare le varie portate, ognuna servita secondo precise modalità, in specifiche zone del ristorante, dalla lounge, dove sarà servito l'aperitivo, alla zona bistrot, dove gustare la prima colazione e il pranzo, fino alla zona gourmet, riservata alla cena.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

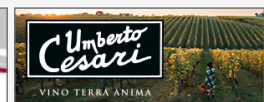


Wine & Food

A Barcellona i "The Best Chef Awards" 2019: tanta Italia in corsa da Alajmo a Uliassi

Se i "50 Best" sono gli Oscar alla ristorazione, i "The Best Chef Awards" sono l'equivalente del Pallone d'Oro. A giudicare i migliori cuochi al mondo, infatti, sono sia le firme della critica internazionale che i cuochi stessi, che mettono in fila i "Top 100" e premiano i migliori in otto categorie: "Voted by Chefs", "New Entry", "Pastry", "Food Art", "Rising Star", "Cutty Gourmet", "Followers" e "Legend". L'appuntamento è per il 24 settembre, a Barcellona, nella cornice della storica sede della Universidad de Barcelona, con tanti italiani in corsa: Massimiliano Alajmo, Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Massimo Bottura, Enrico Crippa, Antonio Guida, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Floriano Pellegrino, Christian Puglisi, Niko Romito e Mauro Uliassi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"La ristorazione per il vino ha un ruolo economico e sociale": così Lino Stoppani (Fipe)

Dall'educazione al consumo consapevole e responsabile al racconto del vino, alla ricerca di nuovi produttori da far conoscere ai consumatori: "la ristorazione è asset fondamentale, per l'Italia, deve essere uno dei temi al centro dell'azione del Governo. E ha un ruolo sempre più importante anche per il vino, come via alla lotta agli abusi del bere, ma anche di ricerca e scoperta di piccole realtà che altrimenti non avrebbero nessuna visibilità".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)