

La News



CR7, dalla caccia al gol a quella al tartufo

Dai campi di calcio del mondo a caccia di gol ai boschi e alle cantine delle Langhe, del Monferrato e dell'Astigiano a caccia di tartufo bianco e grandi vini: rimbalza sui social la domenica alternativa di Cristiano Ronaldo, passata da "trifolau" per un giorno, con tanto di bastoni e cani al seguito, immortalato insieme ad amici e alla compagna Georgina (nella foto sul profilo Instagram dell'ex compagno ai tempi dello Sporting e ora amico e socio di Cristiano Ronaldo, Miguel Paixao), in un tour che non ha tralasciato il grande vino, con la visita nella storica cantina di Barbaresco, Marchesi di Gresy ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Nei campi d'Italia non c'è campo

Nei campi d'Italia non c'è campo. Con tante aziende del wine & food tagliate fuori, di fatto, dall'accesso ai servizi legati al mondo digitale, ormai vitali per ogni tipo di attività. Anche, o soprattutto, per i tanti artigiani dell'agricoltura, del cibo e del vino italiano, che tengono in vita tanti territori rurali, piccoli borghi e aree agricole del Belpaese. Peccato, che in molti Comuni non arrivi ancora non solo internet veloce, ma neanche il segnale telefonico. La denuncia arriva dall'Uncem, l'Unione Nazionale Comuni Comunità ed Enti Montani, secondo cui ci sono ben 1.220 Comuni non coperti. Una situazione che, spesso (anche per chi da piccoli borghi e zone non metropolitane lavora in comunicazione, ndr), vuol dire complicare un lavoro già difficile, che talvolta impedisce, addirittura, di fatto di adeguarsi a normative nazionali come quelle sulla fatturazione elettronica, ma non solo ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vendemmia agli sgoccioli, è tempo dell'olio

Con la vendemmia agli sgoccioli, in Italia, inizia il tempo dell'olio. Con tanti territori in festa per celebrare l'ulivo ed il suo frutto, come hanno fatto tanti appassionati nel weekend, con la "Camminata tra gli Ulivi", evento diffuso delle Città dell'Olio, che hanno festeggiato i 25 anni di attività ricevute da Papa Francesco. Che ha virtualmente "benedetto" la campagna al via, con Unaprol che stima una produzione 2019 a 315 milioni di tonnellate di olio extravergine di oliva made in Italy ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Se sostenibilità fa rima con etica, ma anche con reputazione e distintività di vini e cantine

Tutela ambientale, valorizzazione del territorio, crescita della reputazione aziendale, distintività che si può far valere nel prezzo, sono i vantaggi che porta la certificazione della sostenibilità nella filiera del vino. E per questo le cantine, tra etica e mercato, ci investono sempre più, puntando sui tanti protocolli di sostenibilità oggi esistenti, a partire dallo standard di certificazione "Viva", progetto avviato nel 2011 dal Ministero dell'Ambiente (e unico tra i diversi protocolli di certificazione che vedono in campo un Ministero a livello istituzionale) che oggi coinvolge un centinaio di cantine distribuite in 16 regioni e con una dote di 17 milioni di bottiglie certificate. E che si propone come interlocutore unico e aggregante in un panorama frammentato, a livello di percorsi e marchi di certificazione. Riflessioni emerse nel convegno "Sostenibilità, la nuova frontiera per il settore vitivinicolo", nei giorni scorsi a Roma, che ha fatto luce su un percorso ormai più che avviato da parte dei produttori italiani, come sottolineato da Ettore Capri, dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, e anima scientifica del progetto Viva: "ci sono situazioni diverse sul territorio nazionale, realtà particolarmente virtuose, non solo grandi marchi, ma anche piccole aziende, che hanno aderito da subito, e realtà cooperative che stanno rispondendo ora, grazie alla presenza di imprenditori lungimiranti, facendo da traino alle più piccole. Oggi per fortuna anche le organizzazioni di settore si sono rese conto, sulla scia anche dell'indirizzo della Commissione Europea, che la sostenibilità è un percorso che condiziona il futuro della propria attività. Quindi, quelle che finora non hanno affrontato il percorso certificazione a causa dei loro dubbi, penso che inizieranno in un prossimo futuro". Quali siano i drivers strategici che spingono le aziende verso la certificazione sostenibile, lo ha spiegato Stefanella Stranieri, dell'Università degli Studi di Milano. Il 77% delle aziende interpellate ritiene che la certificazione sia un volano per il miglioramento della reputazione aziendale nei confronti della distribuzione e, ancora maggiore (80%) è il numero delle aziende che pensa che la certificazione possa migliorare la reputazione aziendale nei confronti del consumatore, con il 61% che la considera anche un possibile vantaggio competitivo.

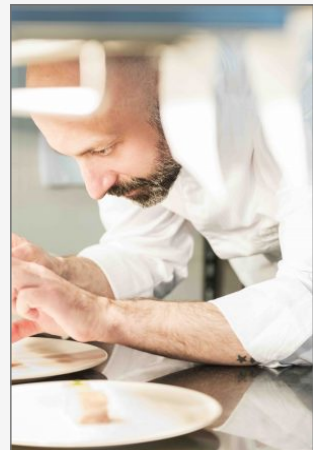
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il meglio della cucina italiana secondo il Gambero Rosso

Il Ristorante Reale di Niko Romito, con 96 punti su 100, davanti alla coppia formata dall'Osteria Francese di Massimo Bottura e da La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck, con 95 punti, e al trio del Piazza Duomo di Enrico Crippa, Le Calandre dei fratelli Alajmo e Uliassi di Mauro Uliassi con 94: ecco il meglio della ristorazione italiana di oggi secondo la guida "Ristoranti d'Italia 2020" del Gambero Rosso, presentata oggi a Roma, che ha festeggiato 30 anni. "Siamo felici di festeggiare questa tappa fondamentale per noi e per la ristorazione italiana - ha dichiarato il presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia - i nostri premiati possiedono tutte le qualità che abbiamo analizzato nel convegno "Da cuoco di qualità a chef di Successo": ricerca attenta alla biodiversità, tecnologie, organizzazione economica, comunicazione e promozione nella rivoluzione digitale in corso e il ruolo fondamentale della formazione settoriale e manageriale". Gambero che ha incoronato anche il meglio della ristorazione italiana nel mondo, nella sua "Top Italian Restaurants 2020": "Restaurant of The Year" è Il Ristorante di Luca Fantin, a Tokyo, "Chef dell'Anno" è Emanuele Pollini del Ovo by Carlo Cracco, a Mosca.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il Basque Culinary World Prize 2019 ad Anthony Myint, chef americano contro lo spreco

La sostenibilità, tema centrale e trasversale della società contemporanea, premia anche in cucina: è andato a Anthony Myint, chef americano impegnato nella lotta allo spreco e per la riduzione dell'impatto ambientale della cucina, il Basque Culinary World Prize 2019, uno dei più ambiti premi dell'alta cucina, assegnato nei giorni scorsi a San Sebastián. E anche decisamente sostanzioso, visto che in palio c'erano ben 100.000 euro, che saranno utilizzati da Myint per sviluppare strumenti pratici e di ricerca per collaborare con i ristoranti, affinché questi possano individuare metodi specifici per ridurre il proprio impatto ambientale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Centopassi: storia bella di un progetto che lega impresa, riscatto dalla criminalità e qualità

A WineNews Giovanni Ascione, coordinatore dell'anima vinicola di Libera Terra, che gestisce i terreni confiscati alla criminalità organizzata. "Siamo in piedi da più di 15 anni, ma con i nostri 65 ettari di vigna siamo parte di un progetto più ampio. Vogliamo che chi compra i nostri vini lo faccia prima di tutto perché sono buoni. Fare impresa è sempre difficile, noi valorizziamo i territori, ed in questo penso che siamo un buon esempio. Ma non siamo e non vogliamo essere eroi"

[Approfondimento su WineNews.tv](#)