

La News



Filiera del cibo, ricchezza del Belpaese

Il cibo è diventato la prima ricchezza del Paese, con la filiera agroalimentare estesa, dai campi agli scaffali e alla ristorazione, che raggiunge in Italia una cifra di 538 miliardi di euro, pari al 25% del Pil, ed offre lavoro a 3,8 milioni di occupati. Sono i numeri emersi dall'indagine Coldiretti su "Il valore del cibo in Italia", presentata alla giornata nazionale Cibo e cultura, il principale evento di chiusura del programma di Matera 2019, Capitale europea della Cultura. Il cibo, così, si scopre un traino per l'intera economia del made in Italy nei confini nazionali e all'estero, con le esportazioni che crescono, nel 2019, del +4% sui 41,8 miliardi del 2018.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Lvmh, dopo i gioielli il rosato di Provenza

Dopo la rumorosa acquisizione, per 16,2 miliardi di dollari, dell'icona dei gioielli Tiffany, il gruppo Lvmh - Louis Vuitton Moët Hennessy allarga ancora il suo già smisurato portafoglio vino, capace di attirare investimenti quanto e forse persino più del luxury, dove al fianco di alcuni dei brand più prestigiosi del vino di Bordeaux e Champagne, come Château d'Yquem e Château Cheval Blanc, ma anche Moët & Chandon, Dom Perignon e Krug, arriva la griffe della Provenza Château d'Esclans, uno dei maggiori esportatori di rosato sul mercato Usa con la popolarissima etichetta Whispering Angel. Un vero "colpo", in un mercato che ha visto crescere i consumi mondiali di vino rosato del 7% negli ultimi dieci anni, come ricordano i dati della ricerca "Vino rosato italiano, mercato e trend" di Wine Monitor - Nomisma.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cento grandi vini del Piemonte per Benigni

Cento bottiglie di vino per Roberto Benigni: accanto all'Oscar, tra i numerosi riconoscimenti ricevuti dal grande regista e attore italiano troveranno posto anche alcune tra le migliori etichette piemontesi dei 13 Consorzi di Tutela di Piemonte Land of Perfection, donate al maestro del cinema italiano con il Premio Langhe Roero Monferrato, promosso nei giorni scorsi a Torino da Film Commission Torino Piemonte con il Museo Nazionale del Cinema e Piemonte Land per la Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Massimo Bottura, Mauro Uliassi e Norbert Niederkofler: ecco il gotha della "50 Top Italy"

L'Osteria Francese di Modena del più premiato degli chef italiani, Massimo Bottura, l'Uliassi di Senigallia di Mauro Uliassi ed il St. Hubertus di San Cassiano di chef Norbert Niederkofler: ecco il gotha della ristorazione italiana secondo la "50 Top Italy", la classifica curata da Barbara Guerra e Albert Sapere, insieme al giornalista Luciano Pignataro, che mette in fila il meglio della cucina italiana, divisa in quattro categorie: "Low Cost", "Trattoria/Osteria", "I Migliori Ristoranti Italiani Fino a 120 euro" e "I Migliori Ristoranti Italiani Oltre i 120 euro", che riunisce gli indirizzi top del Belpaese, con alla posizione n. 4 il Dani Maison di Ischia, alla n. 5 il Piazza Duomo di Alba, alla n. 6 il Duomo di Ragusa, alla n. 7 La Pergola del Rome Cavalieri di Roma, alla n. 8 il Taverna Estia di Bruscianno, alla n. 9 l'Enrico Bartolini al Mudec di Milano ed il Vun di Andrea Aprea, ancora a Milano, a chiudere le prime dieci posizioni. Svelati, nella presentazione di scena oggi a Roma, nella cornice del Teatro Eliseo, anche i Premi Speciali, tra cui spiccano il Premio per la Valorizzazione del Territorio allo chef Ciccio Sultano del Duomo (Ragusa), il Premio Servire il Vino in Italia a Maurizio Paparello, sommelier di Roscioli Salumeria con Cucina (Roma), il Premio Servire il Vino all'Estero a Salvatore Salerno de Il Lago (Ginevra), il Premio Comunicare il Vino ad Alessandro Scorsone, il Premio Ospitalità Italiana nel Mondo a Don Alfonso 1890 Toronto, il Premio Sala Contemporanea a Giuseppe Palmieri dell'Osteria Francese di Modena, il Premio Innovazione e Sostenibilità al St. Hubertus di Norbert Niederkofler ed il Premio Miglior Servizio Italiano nel Mondo ad Heinz Beck Tokyo. Sul podio de "I Migliori Ristoranti Italiani fino a 120 euro", invece, l'Argine a Vencò di Dolegna sul Collio, il Lido 84 di Gardone Riviera ed il 28 Posti di Milano, in una top dieci in cui trovano spazio anche il Gucci Osteria da Massimo Bottura di Firenze (n. 4), Pascucci al Porticciolo (n. 5) di Fiumicino, l'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense (n. 6), il Materia di Cernobbio (n. 7), l'Oasis Saporì Antichi di Valle Saccarda (n. 8), Da Gorini (n. 9) di San Piero in Bagno e La Tana Gourmet di Asiago (n. 10).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Ricci: vino e cibo nei programmi di educazione a scuola

"Il vino è il simbolo principe del made in Italy, una leva strategica per la crescita dell'Italia nel mondo, un settore cresciuto più e meglio degli altri dell'agricoltura ed in un tempo relativamente breve. Il vino (e il cibo) devono, però, adesso entrare nei programmi di cultura ed educazione alimentare nelle scuole italiane". Franco Ricci, "regista" della Fondazione Italiana Sommelier (Fis), uno dei centri più importanti in Italia per la cultura e la formazione del vino, non ha dubbi su cosa si deve investire, nel presente e futuro, dell'Italia del vino. E, nelle sue attività, riesce sempre a realizzare eventi in cui il vino allarga il valore comunicazionale: "il vino (e il cibo) sono la ricchezza più grande del nostro Paese, ma adesso, per fare un salto di qualità, dobbiamo crescere nella cultura degli italiani verso e per il settore". Che vuol dire anche chiamare personaggi e vip come testimonianze positive verso il vino, come l'altro ieri, a Roma, Maupal e i giornalisti Franco Di Mare, Floriana Bertelli e Emma D'Aquino, Gianfranco Vissani, Lidia e Joe Bastianich, Bruno Vespa, Al Bano, e i vignaioli d'Italia: uno per tutti, Roberto Conterno, Mister Monfortino, icona che nelle aste incarna la classicità del Barolo e spunta cifre da capogiro come i grandi cru di Borgogna e Bordeaux.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Sparkle 2020": il Madame Martis Brut 2009 di Maso Martis è il "Vino dell'Emozione"

"Una fusione di finezza, grazia e grande energia": sono le parole che accompagnano il premio "Vino dell'Emozione 2020" della "Sparkle 2020", la guida curata dal magazine "Cucina & Vini" che mette in fila il meglio della spumantistica del Belpaese, e che ha trovato nel Trento Riserva Madame Martis Brut 2009 di Maso Martis, 12 ettari a conduzione bio nell'azienda nata nel 1990 sulle colline orientali di Trento, sotto il Monte Argentario, e da allora guidata da Antonio e Roberta Stelzer, il migliore degli assaggi vintage, capace di irretire, letteralmente, il palato di tutti i panelisti, e protagonista dello "SparkleDay", di scena l'altro ieri a Roma. Dove sono state consegnate le "5 Sfere" alle migliori etichette d'Italia: Ca' del Bosco, con 4 etichette diverse, al top, seguita da Uberti e Ferrari, a quota 3.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Quanto pesano il marketing e le vendite online sui bilanci delle aziende del vino italiane?

A WineNews il punto di vista di Donatella Cinelli Colombini, Maria Sabrina Tedeschi (Tedeschi), Isidoro Vajra (Vajra), Sandro Boscaini (Masi), Marlisa Allegrini (Allegrini), Anselmo Guerrieri Gonzaga (San Leonardo), Valentina Abbona (Marchesi di Barolo), Alessio Di Majo (Di Majo Norante), Dominga Cotarella (Famiglia Cotarella), Diego Bosoni (Lvnæ Bosoni), Gaia Gaja (Gaja), Alessio Planeta (Planeta).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)