

La News



"Uniti si cresce": a WineNews Angelo Gaja

Uniti si cresce, e si valorizza diversità ed eccellenza: è il messaggio di grande unità che arriva da New York, dal Barolo & Barbaresco World Opening n. 1. Da dove, anche Angelo Gaja, uno dei più importanti e famosi produttori italiani nel mondo, a WineNews, spiega l'importanza di questo evento mondiale: "nessun territorio del vino italiano aveva portato prima all'estero un numero così ampio di produttori. Il messaggio che arriverà - spiega - è che il Nebbiolo come varietà costruisce vini di fortissima identità, che deriva dalla fortuna che il Nebbiolo è piantato principalmente in Piemonte, e non ci sono confronti".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il sistema dei buoni pasto rischia il collasso

Il sistema dei buoni pasto è al collasso e senza un'inversione di rotta immediata quasi 3 milioni di dipendenti potrebbero vedersi negata la possibilità di pagare il pranzo o la spesa con i ticket. L'allarme arriva dalle associazioni di categoria che rappresentano distribuzione e ristorazione italiana (Fipe, Confindustria, Federdistribuzione, Ancc Coop, Ancc Conad, Fida e Confesercenti). Ogni giorno 2,8 milioni di lavoratori utilizzano buoni pasto in bar, ristoranti e in tutti gli esercizi convenzionati, per un valore di 13 milioni di euro. Il problema, spiegano le associazioni di categoria, è nel sistema di appalto: nell'ultima gara a fine 2018, i 15 lotti sono stati assegnati con uno sconto medio del 20%: il risultato è che un esercente, quando vende prodotti e servizi per un valore di 8 euro, ne incassa in realtà 6,18.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Les Grandes Tables du Monde", ancora Italia

La ristorazione nel mondo cresce, per importanza e qualità. A raccontarlo, a suo modo, l'edizione 2020 della guida de "Les Grandes Tables du Monde", l'associazione che riunisce oltre 200 tra i ristoranti più prestigiosi del mondo, che conta 13 new entry, di cui due dall'Italia, ovvero il Ristorante Il Pagliaccio di Roma, con ai fornelli lo chef Antony Genovese, e L'Olivio ad Anacapri, con la cucina di Andrea Migliaccio, entrambi due stelle Michelin. Due novità, presentate ieri a Parigi, che si aggiungono al già prestigioso pool di grandi ristoranti italiani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il grande vino, l'alta cucina, il belcanto: il made in Italy a New York, con Barolo e Barbaresco

Il Nebbiolo è un vino "pop", come lo ha definito a WineNews l'anchorman italiano più amato dai giovani, Alessandro Cattelan. Eppure, unendosi al territorio delle Langhe e all'interpretazione del binomio vitigno-territorio da parte dei produttori, elemento fondamentale come hanno ricordato Angelo Gaja ed il presidente del Consorzio di Barolo e Barbaresco Matteo Ascheri, è capace di dare vita a vini tra i più identitari ed eleganti del mondo, ovvero Barolo e Barbaresco. Che, a New York, nel "Barolo & Barbaresco World Opening" n. 1 (nel 2021 si replicherà in Cina, ndr), il 4-5 febbraio, hanno portato sotto i riflettori e sotto alle Luci di Times Square il made in Italy a 360, partendo dal vino, unito alla cucina del n. 1 al mondo, Massimo Bottura (che ha pensato un cocktail e tre piatti ad hoc per esaltare Barolo e Barbaresco), e alla musica del Il Volo. Una sinfonia di sensi, che ha conquistato oltre 100 palati della critica tutto il mondo che, ad Alba prima e a New York hanno degustato e giudicato le nuove annate, Barolo 2016 (che ha ottenuto un rating di 99,3 punti) e Barbaresco 2017 (98.1), ma anche il pubblico degli appassionati, con code lunghissime per accedere alla grande degustazione che, nel cuore di Manhattan, ha riunito oltre 200 produttori di Langa (e molti dei nomi più importanti del trade americano e della critica mondiale) sotto lo stesso tetto, a raccontare i loro vini e le 181 Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA), i "cru" del territorio, tra i più importanti d'Italia e del mondo. Un grande spot per il territorio (con la regia del Consorzio di Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, di Sopexa e di Colangelo & Partners), che si è raccontato unito ma capace di valorizzare le tante diverse espressioni enoiche che lo animano, ma anche per il made in Italy intero, che si è chiuso ad Eataly Down Town, con un brindisi corale, sulle note di icone della canzone italiana come "O Sole Mio", "Volare" ed il "Libiamo ne' lieti calici", cantati da Il Volo. Che, a WineNews, ha detto: "il nostro rapporto con il vino? Ci piace molto. Prendiamo il volo con il vino, beviamo Barolo a colazione", hanno scherzato Piero Barone, Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble. "Battute a parte, oggi qui con il grande vino, la grande cucina e la musica c'è il made in Italy".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"L'alta cucina porta bellezza nei luoghi": parola di Bottura

La rotta Modena-New York, per lo chef n. 1 al mondo, Massimo Bottura, è questione di cuore. A Modena, nella sua Emilia, terra natale, ha costruito il sogno dell'Osteria Francescana. A New York ha conosciuto la moglie, e ricevuto, per la prima volta, il premio come n. 1 della "50 Best Restaurants", che lo ha consacrato all'attenzione mondiale. E qui, a settembre, aprirà il suo nuovo Refettorio, ultima tappa, per ora, dopo Milano, Parigi, Londra e Rio de Janeiro, del progetto "Food for Soul", "che ho messo insieme senza investire niente altro che una buona idea. Sarà ad Harlem, in una chiesa che verrà recuperata, insieme a Gucci", racconta a WineNews da Eataly Down Town, a Manhattan, nato a "ground zero", dove la storia del mondo, l'11 settembre del 2009, è cambiata per sempre, con la tragedia delle torri gemelle. "Gli Eataly di New York sono nuove "cattedrali", dovremmo averne uno in ogni città del mondo, perché i cuochi vengono, pescano prodotti e ricette e fanno vedere il meglio del meglio della qualità, italiana". Qualità che è nel piatto, ma anche umana. Sintesi di due valore incarnati da Bottura. Che qualche giorno fa, cosa impensabile per uno chef pochi anni fa, è stato ricevuto da Papa Francesco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

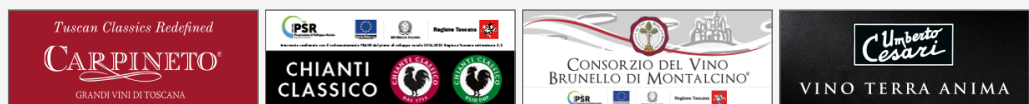


Wine & Food

Cosa fanno gli italiani davanti alle vending machine? Si confessano. Strumento di costume

Cosa fanno gli italiani davanti alle vending machine? Si confessano: fenomeno di costume, il distributore automatico è sempre più diffuso e presente nella nostra vita e secondo una ricerca di Confida, l'associazione italiana della distribuzione automatica, si conferma discreto testimone anche di momenti conviviali, confidenze e discussioni. E non per sit-com, come la celeberrima "pausa caffè" di Camera Café con Luca e Paolo, ma con uno spaccato di vita vera, che sempre più spesso viene condiviso proprio davanti ai distributori automatici. Tanto che se al Nord si parla più di lavoro (38%) e tempo libero (31%), al Sud più di sport (14%), relazioni amorose (12%) e vita privata (6%). Con il distributore automatico che in Italia, Paese europeo con più vending machine (822.000), non ha solo una funzione di ristoro ma anche di pausa e socialità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La grande musica, il cibo ed il vino, tra affinità ed aneddoti, a Sanremo 2020, con WineNews

Musica ed enogastronomia sono le cose belle dell'Italia, e se è vero che Sanremo è lo specchio dell'Italia, per la prima volta al Festival, lo raccontiamo attraverso i legami tra i due mondi. Un viaggio nelle tantissime ed canzoni indimenticabili che i più grandi cantautori italiani hanno dedicato al wine&food, con Morgan, tra i big in gara, nuove proposte come Fadi, e Nicola Savino, che a Sanremo conduce L'Altro Festival. Ma anche con lo chef stellato Emanuele Scarello, a Casa Sanremo, con prodotti e vini del suo Friuli Venezia Giulia.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)