

La News



"Serve una vera economia di guerra"

"Un prestito, per altro a termine troppo breve, 6 anni, e a tassi peggiori di quelli che alcune imprese riescono a spuntare, altro che provvedimento epocale": è tranchant il giudizio sul "DI Liquidità", di Oscar Farinetti, patron di Eataly e del gruppo Fontanafredda, tra le voci più ascoltate dell'impresa italiana. "Serve una vera economia di guerra, prestiti senza interessi almeno a 20 anni, se non a 30, e meno burocrazia. Si diano i soldi, con autocertificazioni, poi si facciano i controlli, e chi ha fatto il furbo potrà anche finire in galera. Ma si deve agire davvero, e subito. Nel Governo non c'è cultura di impresa. Che è il fondamento dell'Italia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

2020 "sabbatico" per gli eventi del vino?

I grandi eventi internazionali e territoriali legati al vino (ma non solo), continuano ad essere cancellati, come ovvio che sia. Perché l'emergenza Covid è planetaria, e se in Cina si prova a ripartire tra mille difficoltà e restrizioni, e in Italia si vede qualche primo timido segnale positivo, tanti altri Paesi, dagli Usa al Regno Unito, vedono crescere rapidamente le criticità interne, in una pandemia che sarà risolta davvero solo quando lo sarà a livello globale. Con tempi che saranno, ovviamente, molto lunghi. E viene da pensare che il settore enoico, come del resto molti altri (anche ben più potenti da un punto di vista economico, come quello dell'auto, che hanno già cancellato i grandi eventi dell'anno), debba prendere in considerazione l'idea di un 2020 "sabbatico" tout-court. E pensare ad un 2021, auspicabilmente, di grande rilancio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La grande solidarietà del wine & food

Dalle cantine e dai territori del vino d'Italia i vignaioli e i produttori stanno raccogliendo denari importanti, spesso anche in modo creativo, per dare sostegno, in questo momento, ai settori fondamentali per il Paese ed a chi è al lavoro senza sosta per salvarle vite. Il popolo del vino è anche questo, e per questo WineNews ci tiene a dare, puntuale, gli aggiornamenti delle ormai tantissime iniziative (nell'approfondimento) che questo mondo ha messo in campo per sostenere il sistema sanitario nazionale e gli ospedali nella lotta al Coronavirus.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

#iorestoacasa: 10 piatti da cui prendere spunto per il pranzo pasquale, secondo WineNews

Niente ristoranti o scampagnate: il Covid-19 costringerà gli italiani a celebrare Pasqua e Pasquetta a casa. Ennesima beffa dell'emergenza, anche per i ristoranti che, per la festività, secondo fipe, muovevano un giro d'affari di 330 milioni di euro. E allora, per chi si metterà ai fornelli o cavalcherà il boom del delivery", WineNews ha pensato ad una "Top 10" di piatti pasquali, proposti da diversi chef e ristoranti in giro per l'Italia. Partendo proprio da un classico della tavola italiana, gli affettati: la famosa Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti propone le sue specialità toscane, acquistabili in tutta Italia tramite l'e-shop online. Poi tocca alla Torta Pasqualina, torta salata con spinaci e ricotta, con la variante dell'uovo sodo al suo interno, proposta dalla Farmacia Del Cambio, il bistro a firma dello chef Matteo Baronetto. Uovo sodo protagonista della pasqua (e degli acquisti di uova, +45%, mentre quelle di cioccolato crollano del 40%, ndr), e per chi vuole sperimentare invece qualcosa di più sofisticato, lo spunto arriva dalla Cascina Ovi di Segrate, che propone un flan di verdure con cuore di quaglia, fondata di grana di pecora e zafferano. Si passa ai primi. Il Marin dello chef Marco Visciola mette nel menù i Plin di patata affumicata, con zuppetta di scoglio e limone. Altrimenti, dalla toscana Quercia di Castelletti (Signa, Firenze), la proposta è quella della tipica Pappa al pomodoro, con mousse di ricotta, mentre il Per Me di Roma dello chef Giulio Terrinoni mette nel menù un tris di cannelloni alle tre carni. Tra i secondi, protagonista l'agnello, come quello gourmet di Andrea Berotn: costoletta di agnello con guacamole e chips di patate alla paprika, la cui preparazione è spiegata proprio dallo chef passo per passo nella ricetta scaricabile. Altrimenti, la Farmacia Del Cambio propone il capretto in umido, con patate arrosto aromatizzate alle erbe. Non può mancare la Colomba, nelle mille varianti delle pasticcerie d'Italia, o la Pastiera: lo chef star della tv Antonino Cannavacciuolo lancia la sua versione, spiegata in ogni fase sul suo sito, dove ogni settimana propone una ricetta da poter fare a casa. Il vino? WineNews consiglia: abbinamento "libero", magari aprendo quella bottiglia speciale lasciata per le grandi occasioni, portando a tavola un po' di gioia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La cucina in famiglia, a Pasqua, secondo Vissani

Mai, come in questo tempo, la tavola, dove si è lontani fisicamente, ma vicini nel pensiero, unisce. E ancora di più lo farà la cucina, dove mogli e mariti, genitori e figli, "mai come in questo tempo hanno ritrovato il senso di famiglia, del cucinare insieme, del condividere". Parole di Gianfranco Vissani, maestro e decano della grande cucina italiana, che, a WineNews, tra pensieri e sapori, suggerisce ricette semplici, ma legate alla tradizione, al valore della semplicità e dello stare insieme, che tutti possono fare a casa, per celebrare al meglio, almeno nel piatto, questa stranissima Pasqua 2020. Dalle alici sottosale fatte a filetti e messe sotto olio con il cipollotto alle uova sode, dai carciofi fritti solo con uovo e farina ai cappelletti ripieni di formaggio, carne, besciamella, uova, parmigiano, una grattugiata di limone e un po' di spinaci crudi, al capretto e all'agnello al forno, bagnati con grasso di maiale o spennellati con l'aceto balsamico, fino al dolce, con le uova di cioccolato trasformate in mousse. "Ma per godere a tavola basta anche una bella insalata, ora è tempo di cicoria, per esempio, con un po' di frutta e della senape, magari. Il massimo del godimento, della semplicità e della creatività. Noi italiani, in fondo, siamo creativi".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

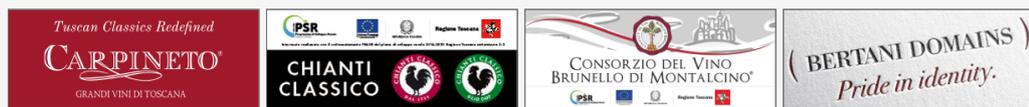


Wine & Food

Piemonte: i fondi Ocm Promozione non spesi allo stoccaggio del vino. Ma non solo

Vendemmia verde, riduzione delle rese, riserva vendemmiale, distillazione, ma da tarare in maniera diversa su ogni denominazione. e non solo: sono tante le idee a cui pensa il Piemonte del vino, Regione tra le più importanti d'Italia e del mondo, che come tutti fa i conti con la crisi Coronavirus. "In un work in progress continuo, di concerto con le organizzazioni agricole e la Regione, per non lasciare indietro nessuno", commenta a WineNews Filippo Mobrì, presidente di Piemonte Land, la casa comune dei consorzi del vino piemontese, dove si vagliano idee e proposte. Come quella, arrivata dal Consorzio del Roero e sposata da tutti, di utilizzare i fondi Ocm Promozione che non si è potuto spendere, per potenziare lo stoccaggio, con affitto o acquisto di strutture e strumenti, per fare spazio alla prossima vendemmia, e non vedere una corsa alla svendita del vino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Dare liquidità è fondamentale per salvare imprese e filiere": parla Matteo Lunelli (Altgamma)

"Le considerazioni sulla crisi Coronavirus e sulle misure fin qui messe in campo da parte della guida delle Cantine Ferrari. È un momento molto duro, il segnale positivo è che la voglia degli italiani di gratificarsi con una buona bottiglia o del buon cibo resta, come si vede in questi giorni sui social. Ma è fondamentale tenere in vita le filiere oggi, con rapidità, perchè si possa ripartire con misure specifiche per il post emergenza. Il blocco dell'Horeca pesa tantissimo anche sul vino".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)