

La News



Le richieste della ristorazione allo Stato

A pochi giorni dal Dpcm che regolerà la riapertura di bar e ristoranti (dal 18 maggio o dall'1 giugno), Fipe e Unione Italiana Food chiedono tutela della sicurezza e protocolli economicamente sostenibili. Ad ora, le uniche direttive riguardano le deroghe comunali all'utilizzo del suolo pubblico per garantire il distanziamento di 2 metri tra i tavoli, un'area minima di 4 metri quadrati per cliente, e l'utilizzo di igienizzante e mascherine per il personale. Tema importante anche per l'agroalimentare, perché per la ristorazione (che in Germania godrà per un anno dell'abbassamento dell'iva al 7%) prima dell'emergenza Covid-19 passava il 35% dei consumi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

La perdita dell'enogastronomia, senza eventi

Paese che vai, evento che trovi. Anche piccolissimo, in territori belli ma isolati, e dove l'enogastronomia, è sempre presente e accompagna la cultura. In Italia ogni anno ce ne sono 42.000, per un fatturato di 900 milioni di euro. E nel caso degli eventi maggiori, i territori possono contare fino a 10 milioni di entrate. Il tutto guardando alla stagione estiva alle porte che, si sa, è il momento clou, con oltre l'80% di eventi tra giugno e settembre. Non farli, rappresenta una mancanza enorme, per tanti territori che, spesso, vivono dell'evento che li ha resi famosi, attraendo migliaia di persone, investendo tempo e denaro - molto, da parte di Comuni o singole aziende - durante tutto l'anno, lasciando un vuoto economico, ma anche identitario. È lo scenario di un 2020 sabbatico che emerge dai "Dialoghi" sul web con gli esperti di Roberta Garibaldi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cibus, un forum per ripartire

Cade anche l'ultimo baluardo: Cibus, la fiera del made in Italy alimentare organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, è ufficialmente riprogrammata dal 4 al 7 maggio 2021. A settembre, invece, operatori del settore ed esperti italiani ed internazionali si incontreranno per il forum "Cibus Forum - Food & Beverage e Covid: dalla transizione alla trasformazione", ed in questi giorni partirà una innovativa piattaforma digitale di Sourcing e Business Matching, chiamata "My Business Cibus".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Tra cantina e ristorante, lo spazio secondo Marco Casamonti e Valentina Moretti

La pandemia di Covid-19 ha stravolto il nostro stile di vita, sotto ogni aspetto, portando al centro del dibattito il rapporto tra l'uomo e lo spazio. Tema fondamentale per capire, pragmaticamente, come ripartiranno la ristorazione e le visite in cantina, ma anche dirimente nella visione dei grandi architetti del Belpaese, che a WineNews hanno raccontato la loro visione, sul presente e, soprattutto, sul futuro dell'abitare, del vivere e del lavorare. Secondo Marco Casamonti, dello Studio Archea Associati, tra gli architetti più importanti del Belpaese, e firma dell'avveniristica cantina della Marchesi Antinori nel Chianti Classico, il punto di partenza è il centro della vita di ognuno, le "case dove abitiamo, l'inizio di un processo di ripensamento del nostro modo di abitare che ha smarrito nel tempo il significato, per lo spazio domestico, di rifugio, di luogo protetto. Dobbiamo immaginare uno spazio con funzione di filtro, dividendo una "dirty zone" da una "clean zone". L'attenzione deve spostarsi quindi sul concetto di salute e sulla possibilità di igienizzare lo spazio abitabile, ma anche quello della ristorazione. Importante anche ripensare i sistemi di aria condizionata". Un altro argomento sul tavolo riguarda la deurbanizzazione, "una opportunità cui tendere, ma se ci concentriamo tutti nelle città è perché nelle campagne e nei borghi c'è ancora un gap gigantesco in termini di connettività. In termini di gestione dello spazio e di consumo di suolo, le cantine costituiscono un esempio virtuoso di uso delle risorse, ed il vino e il suo consumo - conclude Casamonti - pongono alla nostra attenzione due termini fondamentali per la vita contemporanea: rispetto e moderazione". Per Valentina Moretti, vicepresidente esecutiva della Moretti Costruzioni e direttrice creativa di More, si va incontro ad un cambiamento della socialità, che passa per un vivere diverso degli spazi, che "non è necessariamente negativo. Veniamo da un periodo in cui eravamo tutti molto distratti, credo che ritorneremo a prestare maggiore attenzione a ciò che ci circonda. Quello dello spazio, per la natura stessa delle città italiane, è un problema difficile da risolvere, mentre le cantine possono ricoprirsi veri e propri borghi, ed il futuro secondo me sarà sempre più in campagna".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Luca Zaniboni e Stefano Lambardi: il ritorno alla normalità

Qualcosa, come dopo ogni grande crisi, cambierà, ma non per sempre, e allora ripensare dalle fondamenta la gestione degli interni e dello spazio potrebbe non essere necessario, specie in virtù di costi, al momento, proibitivi. Luca Zaniboni, architetto che con lo Studio Dordoni si occupa di ripensare gli interni di case, uffici, shop, ristoranti, e Stefano Lambardi, docente alla Facoltà di Architettura dell'Università di Firenze e firma della cantina di Montalcino Case Basse (Soldara), uno dei marchi più prestigiosi del vino nel mondo, nel dibattito sul ruolo dell'architettura di fronte ad un passaggio storico, condividono grosso modo la stessa posizione. Specie per quanto riguarda le forme della ristorazione, legata a città e borghi che caratterizzano e rendono unico il Belpaese, ma anche ad usi e costumi che fanno della convivialità un aspetto irrinunciabile della tavola e della stessa cultura italiana. E se la crisi, prima sanitaria, oggi sociale, domani economica, ha messo in dubbio tante certezze ed il nostro stesso stile di vita, è difficile ipotizzare un contro esodo, dalle città alle campagne, con un altro aspetto fondamentale, invece, da prendere in considerazione: la mobilità, pubblica e privata.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Finita l'emergenza c'è una vacanza per voi": l'omaggio di Starhotels a medici ed infermieri

Ancora la parola fine all'emergenza non è arrivata. Gli eroi degli ultimi mesi, medici ed infermieri in primis, sono ancora in corsia e in sala per assistere i malati di Covid-19. Ma non sono dimenticati e insieme ai "grazie" c'è anche chi ha pensato di fare loro un regalo di cui usufruire quando tutto questo sarà finito. Starhotels, primo gruppo alberghiero italiano per fatturato, con hotel anche a Parigi, Londra e New York, offre agli operatori sanitari dei reparti e degli ospedali Covid 1.000 soggiorni di due notti per due persone (colazione inclusa), negli hotel italiani del gruppo. Ecco "Grazie di cuore", l'omaggio di Starhotels dedicato a chi si è prodigato per salvare vite umane, un gesto tangibile di apprezzamento, condivisione e profonda gratitudine nei confronti di medici ed infermieri in prima linea.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino italiano al tempo del Covid-19 visto dalla Germania: a WineNews Othmar Kiem

La firma del magazine tedesco Falstaff: "Le vendite online e la Gdo stanno dando risposte importanti, ma qualcosa è destinato a cambiare, sia nella comunicazione che nella promozione del vino, come stiamo già vedendo. La comunicazione si fa sempre più digitale, e forse in futuro ci saranno meno eventi. Le aziende familiari supereranno la crisi con meno difficoltà delle grandi aziende, e secondo me potrebbe essere un vantaggio per il settore enoico italiano".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)