

La News

Primo Piano



I fine wine italiani ripartono da HK

L'idea di Raimondo Romani, alla guida, insieme a Flaviano Gelardini, della Gelardini & Romani Wine Auctions, di una grande asta, ad Hong Kong, con i protagonisti del fine wine italiano, coinvolgendo aziende, wine merchant, collezionisti, per rilanciare il mondo dei fine wine del Belpaese, fiaccato dalla crisi economica scatenata dall'emergenza Covid-19, è realtà. Appuntamento il 17 maggio, per "la prima asta enoica ad Hong Kong del 2020", racconta Raimondo Romani a WineNews. In tutto, ricorda Guido Groppi, capo Dipartimento Vini e Distillati di Finarte, "750 lotti, che rappresentano, anche simbolicamente, l'Italia del vino nel mondo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Verso la riapertura, i dubbi della ristorazione di fronte alle linee guida del Governo

Le linee guida ufficiali ancora non ci sono, ma i ristoranti del Belpaese scaldano i motori in vista della riapertura, che, in molte Regioni, dovrebbe arrivare già dal 18 maggio. Apertura vera, non solo per l'asporto o le consegne a domicilio, ma ovviamente regolamentata da misure di cui si dibatte da giorni sui quotidiani, che rischiano di frenare sul nascere il tanto sospirato ritorno alla normalità. Ci sono tanti dubbi da risolvere, dall'effettiva capienza dei locali al turismo azzerato, dalla paura che ancora serpeggia nella società italiana alle difficoltà economiche delle famiglie, tutti ostacoli che, sommati alle restrizioni in arrivo, potrebbero rendere economicamente insostenibile, per non dire inopportuno, riaprire le porte. Come sottolinea l'Ufficio Studi di Fipe/Confcommercio, se le indiscrezioni sulle misure di distanziamento previste dal Governo, con una persona ogni 4 metri quadri, venissero confermate, i ristoranti italiani perderebbero in un sol colpo 4 milioni di posti a sedere, ovvero il 60% del totale. Più sostenibile l'altra ipotesi immaginata da Fipe: con due metri di distanza tra i tavoli, senza distanziamento tra i commensali allo stesso tavolo, la perdita sarebbe del 30% dei coperti. Di certo, si parte da una situazione già drammatica, con una perdita per il settore stimata in 34 miliardi di euro, con 50.000 imprese che potrebbero non riaprire e 350.000 posti di lavoro a rischio, su un totale di 1,25 milioni di addetti. E se la distanza tra i tavoli è il principale parametro per la riapertura, non sarà l'unica regola da rispettare. All'ingresso, come in tutti i negozi, ci sarà il dispenser con il gel per le mani, saranno vietati i buffet, posate e stoviglie dovranno essere ben separate, i locali areati, le superfici igienizzate, il personale dovrà lavorare con guanti e mascherina. E ancora, niente menu plastificati, sostituiti da quelli giornalieri di carta e dalle lavagnette, famiglie allo stesso tavolo ma con l'autocertificazione, mascherina anche per i commensali per andare in bagno e per pagare alla cassa (protetta da un pannello di plexiglass), prediligendo il pagamento elettronico. Tra le buone notizie, ad ora l'unica, la maggiore disponibilità di spazi pubblici messi a disposizione dai Comuni ai ristoratori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il ristorante del futuro, tra tecnologia e brevetti innovativi

La ristorazione che si appresta a ripartire, guarda con occhi diversi ad uno scenario in rapida evoluzione, che prende sempre più le sembianze di un futuro che sembrava lontano ma che rischia di essere già dietro l'angolo, con tutto il suo bagaglio di progetti, proposte e brevetti. Come quello di Marco Zorzetti, vignaiolo friulano che con Gimmi Bodigo, proprietario dello Studio SBEngineering, ha lanciato TAACfatto, una colonnina dotata di scanner capace di misurare la temperatura corporea e, nel caso, bloccare l'accesso al locale. È della veneziana Sunrise il digital totem "Spray for life", che unisce un termoscanner per la misurazione della febbre a due apparati per la disinfezione di mani e piedi, oltre ad un video di riconoscimento facciale per permettere di verificare se un cliente indossa la mascherina. Dallo studio Banchetti Architettura di Omegna porte blindate con apertura a riconoscimento facciale e rilevamento della temperatura, e stickers per personalizzare e rendere più divertenti le visiere per la protezione personale. Anche le ordinazioni potranno essere gestite con la tecnologia: con "T-Ordine", brevetto della Risto-Technology di Bolzano e Samsung, un sistema che consente la visualizzazione del menù in formato digitale sui tablet, da cui ordinare direttamente in cucina.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

L'allarme di #FareRete e Filiera Italia

"Imporre distanze eccessive tra clienti, così come procedure di sanificazione complesse e l'utilizzo di divisori in plexiglass vuol dire non voler far riaprire i ristoranti". Il comparto della ristorazione, riunito nel progetto #FareRete, che raccoglie 29 associazioni di categoria, alza la voce. "Altrettanto prive di logica appaiono le troppo drastiche misure restrittive ipotizzate per i sistemi di aerazione e condizionamento, o ancora palesemente ingiuste le ipotesi di attribuire al titolare del locale la responsabilità diretta in relazione al comportamento individuale di terzi all'interno dell'attività". Un appello sostenuto da Filiera Italia, con Luigi Scordamaglia che ricorda come "la chiusura dei ristoranti sta provocando un effetto domino sull'intera filiera agroalimentare italiana, con crolli fino al 40% del settore del vino".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La formula di Relais & Châteaux

Il turismo di lusso è pronto a ripartire e lo fa con la tradizione e la bellezza delle dimore storiche italiane di Relais & Châteaux, con i suoi maîtres de maison e chef, ed un obiettivo ambizioso: riaccendere in sicurezza il piacere di condividere, viaggiare e scoprire i tesori nascosti del Belpaese. Una delle sfide da vincere sarà quella legata a nuovi modelli di vivere l'esperienza gastronomica, con la spinta verso l'innovazione che arriva dagli chef e da formule vecchie e nuove: dal take away al delivery fino al ghost-restaurant.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La lotta al climate change di Banfi passa per la sperimentazione di 25 varietà

Una delle sfide più importanti che il mondo dell'enoologia si trova ad affrontare è quella del climate change, come sa bene la Castello Banfi, realtà leader del Brunello di Montalcino, che, insieme alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, ha affidato a 25 varietà le speranze della viticoltura di resistere al global warming e alle malattie della vite. "Gli obiettivi - spiega a WineNews Gianni Savelli, responsabile agronomico di Castello Banfi - sono trovare varietà resistenti alle principali malattie e salvaguardare l'ambiente grazie ad un minor numero di trattamenti. Abbiamo puntato su 10 varietà, due iscritte al registro nazionale (Iasma Eco 1 e Iasma Eco 2) e otto per la prima volta inserite a pieno campo. Inoltre, sperimentiamo 25 varietà non ancora autorizzate in Toscana (tra cui la georgiana Saperavi, che sembra dare risposte interessanti, ndr)".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Bisol: dal vigneto più basso, Venissa, a quello più alto d'Europa, Vigna Major a Cortina

A 1350 metri sul livello del mare, la viticoltura guarda al futuro, puntando su varietà come Incrocio Manzoni e Solaris, particolarmente adatte alla spumantizzazione. Ne abbiamo parlato con Gianluca Bisol, alla guida della griffe del Prosecco che sostiene il progetto Vigna 1350, e con l'enologo Fabrizio Zardini, che si prende cura del vigneto d'altura: "una soluzione per contrastare l'avanzata del riscaldamento globale, stiamo conquistando quello che si perde nelle zone più calde, ma la viticoltura va rivista, trovando nuovi modi di coltivare la vite".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)