

La News



Michelin, un barometro per le riaperture

Un barometro per tracciare la riapertura dei ristoranti stellati Michelin nel mondo: è lo strumento pensato dalla Rossa per fornire una panoramica globale e aggiornata delle riaperture degli stellati nei 32 Paesi in cui è presente la guida. Al 24 maggio, intanto, il 27% degli stellati era tornato operativo, mentre il punto più basso era stato toccato nelle settimane tra il 6 aprile ed il 5 maggio, quando appena 13 locali su 100 erano aperti nel mondo. Sono le città cinesi di Pechino (91%) e Guanzou (100%) a registrare il maggior numero di riaperture, mentre in Italia siamo ancora al 16%, aspettando giugno, quando tantissimi chef torneranno, finalmente, ai fornelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Ristoranti, cantine piene e come svuotarle

Con la riapertura dei ristoranti, tra i tanti problemi da affrontare ce n'è uno, importante, che riguarda il vino. I ristoratori devono infatti fare i conti con cantine piene di bottiglie, e con la difficoltà di garantire la giusta rotazione, per fare spazio alle prossime annate e per mettere in carta vini bianchi e bollicine. Un ostacolo non da poco, anche economico: le cantine piene sono capitali fermi. Che, però, si possono sbloccare. Le bottiglie di maggior pregio, ad esempio, hanno nelle aste un canale preferenziale, specie in questo momento, come ha raccontato qualche giorno fa, a WineNews, Raimondo Romani, alla guida insieme a Flaviano Gelardini, della Gelardini & Romani Wine Auctions. Ma non è l'unica soluzione. L'altra, in un certo senso naturale, è la vendita diretta, che soprattutto all'estero si è rivelata un ottimo strumento.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Verso "Cantine Aperte"

Gli spazi più belli, tra i filari e non solo, a disposizione dei wine lover per un picnic su misura: ecco "Cantine Aperte" (ma fino al 30 settembre) secondo la griffe campana Feudi Di San Gregorio. Mentre nel resto del Paese sarà perlopiù una versione online, con il Mtv del Friuli Venezia Giulia che ricorda però come "i turisti locali, comunque, avranno la possibilità di tornare ad incontrare i vignaioli nelle aziende o passeggiare nei vigneti all'aria aperta, rispettando le distanze e seguendo con attenzione le regole di restrizione".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Comunicazione, delivery, reti d'impresa locale: la resilienza degli chef alla pandemia

La resilienza della ristorazione di fronte alla pandemia di Covid-19: ecco il tema di "When the Lockdowns are lifted", la digital discussion organizzata da Fine Dign Lovers, il foodie magazine della "50 Best Restaurants", che ha messo intorno ad un tavolo - metaforico - nomi illustri della ristorazione mondiale: da Nick Kokonas, co-fondatore e proprietario del gruppo Alinea e Ceo di Tock, al professor e consulente strategico Vaughn Tan, da Massimo Bottura, chef del tre stelle Michelin Osteria Francescana, a Ana Ros, chef e proprietaria di Hisa Franko, in Slovenia, da Grant Achatz, chef tre stelle Michelin di Alinea, a Chicago, a Mark Moriarty, chef del due stelle Michelin The Greenhouse Restaurant, in Irlanda, da Jo Harris, chef dell'inglese Ring O'Bells, a Matteo Figura, direttore Foodservice Italy. A fare il punto sulla situazione attuale, Nick Kokonas, che ha sottolineato come le prenotazioni nel mondo siano "crollate, dimezzate a marzo e quasi azzerate in aprile e maggio. La pandemia di Covid-19 è un evento globale che ha colpito in modo sequenziale tutti i Paesi, in cui bar e ristoranti, che sono stati chiusi ovunque, valgono il 4% del Pil mondiale. Ognuno si è mosso diversamente, sia da un punto di vista politico che nelle reazioni delle persone, che ancora oggi, nel 27% dei casi, non sono convinte di tornare al ristorante. Cosa fare adesso? Semplificare l'offerta e comunicare bene. In generale bisogna saper dare risposte veloci al contesto che cambia, garantendo la sicurezza di staff e clienti". Tra gli esempi di resilienza, il ristorante di Kokonas, il tre stelle Michelin Alinea, che a Chicago, grazie al lavoro dello chef (e socio) Grant Achatz, in pochi giorni si è convertito al delivery arrivando a consegnare 1.000 pasti (e 400 bottiglie di vino) al giorno. In Italia, chef Massimo Bottura è diventato una star di Instagram, tenendo incollate al cellulare, all'ora di cena, migliaia di persone in tutto il mondo per scoprire i segreti della sua cucina di casa, nella vicina Slovenia, la chef Ana Ros ha portato le eccellenze dei piccoli produttori locali in crisi nella grande distribuzione, mentre in Gran Bretagna Jo Harris ha puntato sul take away a chilometro zero e sui piatti preferiti dai clienti, aspettando di ripartire davvero.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La promozione del vino tra tecnologia e socialità

Quando, tra qualche mese o tra qualche anno, ci guarderemo indietro, domandandoci come tutto è iniziato, forse ricorderemo come i primi segnali, da molti sottovalutati, della vastità della crisi sanitaria legata alla diffusione del Covid-19, siano arrivati dalle fiere internazionali del vino, che dopo una breve resistenza si sono trovate a dover annullare tutti gli eventi in programma nel 2020. Dopo tre mesi, però, l'Italia prova a ripartire, anche quella del vino ovviamente, acquisendo fiducia ogni giorno che passa, ma senza mai perdere di vista l'obiettivo ultimo: tornare alla normalità. Che vuol dire prima di tutto sedersi al ristorante in tranquillità, e subito dopo tornare a viaggiare, a promuovere e vendere i vini tricolore in tutto il mondo. Certo, almeno per i primi tempi non sarà la stessa promozione, qualcosa è destinato a cambiare, nel segno dell'innovazione, ma nulla potrà mai sostituire l'importanza ed il valore dei rapporti umani. Come racconta, a WineNews, Marina Nedic, alla guida, con Giancarlo Voglino, di Iem, leader storico nell'organizzazione degli eventi all'estero del vino Italiano, che ha già messo in calendario le nuove date delle tappe del 2020 del tour "Simply Italian Great Wines", e lanciato online il format "World Wine Web Masterclass".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Gli italiani non sono ancora tornati a mangiare fuori: il sondaggio WineNews

La Fase 2 è iniziata da 10 giorni, ma la riapertura ufficiale di bar, ristoranti, osterie e trattorie in (quasi) tutta Italia non è stata proprio quella auspicata. Non solo molti locali hanno deciso, per il momento, di non riaprire, ma molti italiani non sono ancora tornati a mangiare fuori. Secondo i numeri dei sondaggi social di WineNews, anzi, la maggioranza dei nostri follower ha scelto di aspettare ancora un po': il 61% su Facebook e il 64% su Instagram. Mettendo in minoranza chi ha invece scelto di riappropriarsi i fretta dalla propria normalità pre-Covid: il 39% su Facebook e il 36% su Instagram. Con il tempo, però, cresce anche l'ottimismo, come dimostrano i numeri dell'ultimo sondaggio di The Fork, secondo cui entro il 22 giugno il 77% degli italiani sarà tornato al ristorante.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Paolo De Castro: 24,7 miliardi in più all'Agricoltura per il bilancio 2021-2027

A WineNews, il commento del coordinatore S&D alla Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo alla proposta Ursula Von Der Leyen, che ha messo sul tavolo 1.100 miliardi di euro. A tanto ammontano le risorse del Recovery Fund. Ne esce bene anche il bilancio agricolo, che verrebbe così rafforzato di 24 miliardi di euro rispetto alla proposta della vecchia Commissione Ue. Adesso, inizia la parte più dura, quella dei negoziati, con la speranza di poter portare a casa, come Italia e come agricoltura, un risultato eccezionale.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)