

La News

Primo Piano



9 stelle per Enrico Bartolini

Enrico Bartolini si conferma come chef più stellato d'Italia, anche nell'edizione 2021 della Guida Michelin. Alle sue già 8 stelle - tre con l'Enrico Bartolini al Mudec di Milano, due con il Glam di Venezia ed una a testa con la Trattoria Enrico Bartolini nella Tenuta La Badiola (del Gruppo Terra Moretti a Castiglione della Pescaia), con il Ristorante Casual di Bergamo e con la Locanda del Sant'Uffizio Enrico Bartolini, a Cioccaro di Penango - aggiunge la 9 perla, con il Poggio Rosso di Castelnuovo Berardenga (l'executive chef è Juan Quintero), ristorante gourmet di Borgo San Felice (il Relais & Chateaux, a cinque stelle, del gruppo Alliant).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Guida Michelin, cresce la qualità: confermati i 3 stelle, tre nuovi 2 Stelle e 26 nuove stelle

Cresce, anche nel durissimo anno del Covid, la qualità riconosciuta dell'alta cucina italiana, che, parola di grandi chef, deve puntare sempre di più su sostenibilità (celebrata con la novità della "Stella Verde"), formazione, studio, ricerca e creatività utile. Concetti incarnati dai 371 ristoranti stellati svelati oggi via web dalla Guida Michelin 2021, edizione n. 66 (con testimonial d'eccezione "la divina" pluricampionessa di nuoto Federica Pellegrini), che ha visto la conferma di tutti gli 11 tristellati d'Italia (Mudec di Milano di Enrico Bartolini, Uliassi a Senigallia, al St. Hubertus di Norbert Niederkofler a San Cassiano, al Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa, al Da Vittorio a Brusaporto dei fratelli Cerea, al Dal Pescatore sull'Oglio della famiglia Santini, al Reale a Castel di Sangro di Niko Romito, all'Enoteca Pinchiorri a Firenze di Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde, all'Osteria Franciscana a Modena di Massimo Bottura, alla La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck ed a Le Calandre a Rubano dei fratelli Alajmo), 37 ristoranti 2 stelle (con 3 new entry, dal celeberrimo D'O di Davide Oldani a San Pietro All'Olmo, all'Harry's Piccolo di Matteo Metullio a Trieste e al Ristorante Santa Elisabetta di Rocco de Santis a Firenze) e 323 con 1 stella (con 26 novità). Verdetto di una guida "che abbiamo voluto fortemente in un anno particolare e carico di emozioni, perchè pur tra mille difficoltà l'Italia è andata avanti, i ristoranti hanno lavorato in condizioni difficili così come hanno fatto i nostri ispettori, e ci sembrava giusto dare visibilità e stare vicini il più possibile ai veri protagonisti che sono chef, sommelier, membri della sala e della brigata dei ristoranti italiani, che fanno della cucina e dell'accoglienza italiana un'eccellenza nel mondo", ha sottolineato Marco Do, capo della comunicazione della Michelin Italia. Ma oltre ai numeri, sono i messaggi mandati dagli chef, gli aspetti su cui riflettere. Da quello della formazione dei giovani chef, approfondito, tra gli altri, da Niko Romito e Davide Oldani, a quello della sostenibilità, di cui hanno parlato Massimo Bottura e Norbert Niederkofler (da leggere nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"The Enthusiast 100", l'Italia al top con Brunello e Nobile

Il Brunello di Montalcino, ancora una volta, ai vertici delle classifiche della critica mondiale: il Brunello di Montalcino 2015 della griffe Ciacci Piccolomini d'Aragona della famiglia Bianchini, uno dei riferimenti qualitativi di uno dei territori più prestigiosi del mondo, sale sul podio della "The Enthusiast 100", la classifica dei migliori vini in assoluto degustati dal team di Wine Enthusiast (la cui italian editor è Kerin O'Keefe). Ai vertici anche il Vino Nobile di Montepulciano 2016 della cantina Dei al n. 13, altro riferimento e alfiere del territorio poliziano. In classifica anche il Barolo Garblèt Suè 2016 di Brovia, il Lambrusco di Sorbara Radice 2019 di Paltrinieri, il Barbaresco Albesani Santo Stefano 2017 di Castello di Neive, il Chianti Classico 2017 di Fontodi, il Contrada R Nerello Mascalese 2018 di Passopisciaro, Pietrarizzo Bianco 2019 di Tornatore, il Nizza Cipressi 2017 di Michele Chiarlo, il Sylvaner 2019 di Abbazia di Novacella, il Sauvignon 2016 Riserva Russiz Superiore (Marco Felluga), il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di Refrontolo Brut Nature di De Stefani, il Cerasuolo d'Abruzzo 2019 di Tiberio, il Lirica Primitivo di Manduria 2017 di Produttori di Manduria, il Pinot Bianco dell'Alto Adige 2019 della griffe Kettmeir (del gruppo Santa Margherita), ed il Montepulciano d'Abruzzo Riserva Ilico 2017 di Illuminati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Alta cucina e sostenibilità: le "stelle verdi"

La "stella verde", per premiare le "esperienze sostenibili in gastronomia, fatte di creatività e impegno": così il direttore internazionale delle Guide Michelin Gwendal Poullennec ha presentato la novità della Guida 2021. Un chiaro messaggio della direzione che dovrà prendere anche la cucina d'autore italiana. Con i primi a vincerla che sono il Gardena di Mariangela Susigan, il Don Alfonso 1890 di Alfonso ed Ernesto Jaccarino, l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura, il Dattilo di Caterina Cerardo, il Lazzaro 1915 di Piergiorgio Siviero, il Virtuoso Gourmet di Tenuta le Tre Virtù di Antonello Sardi, il Joia di Pietro Leeman, il D'O di Davide Oldani, l'Ciocio-Osteria di Suvereto di Fabrizio Caponi, la Casa Format di Igor Macchia, il St. Hubertus di Norbert Niederkofler, il Caffè La Crepa di Franco Malinverno ed il Lanterna Verde di Roberto Tonola.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vinous ed il Rinascimento di Montalcino

L'annata 2016 del Brunello di Montalcino, già ampiamente celebrata, trova un'altra consacrazione, quella di Vinous, il magazine fondato nel 2014 da Antonio Galloni, che, negli assaggi del suo responsabile per l'Italia, Eric Guido, tratteggia un'annata destinata a passare alla storia. Con tanti vini capaci di raggiungere punteggi importanti, ma uno solo, il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2016 de Il Marroneto, a sfiorare la perfezione, con 99/100: "uno dei giovani Brunello più completi che abbia mai assaggiato".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Wine & Food

Covid, oltre 1.000 aziende Cia-Agricoltori Italiani consegnano a domicilio in tutta Italia

Garantire la consegna a domicilio di materie prime fresche e di qualità e piatti tipici contadini in tutto il Belpaese, dalle aree rurali e più marginali alle periferie, fino ai contesti con maggior disagio, per offrire il necessario approvvigionamento alimentare in vista delle festività natalizie: è l'obiettivo degli oltre 1.000 agriturismi e aziende agricole di Cia-Agricoltori Italiani, con il progetto "I prodotti dal Campo alla tavola", in un Paese che è alle prese con nuovi livelli di povertà e oltre 2 milioni di famiglie a rischio e con il settore agricolo fiaccato da perdite reddituali importanti, soprattutto legate alle nuove misure restrittive per il canale Horeca che valgono una perdita di quasi 41 miliardi di euro per l'alimentare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Prosecco, fenomeno di successo, nato da lavoro dei produttori, ma anche da scelte politiche

Il racconto dei Presidenti del Veneto, Luca Zaia (che, da Ministro delle Politiche Agricole, firmò il "decreto Prosecco", che trasformò la Doc in Docg, e l'Igt in Doc) e del Friuli Venezia Giulia (dove è Prosecco, ancoraggio geografico per la tutela di una delle più grandi denominazioni italiane), Massimiliano Fedriga. Mentre il Consorzio Prosecco Doc, proprio oggi, brinda alla nuova versione Rosè, con il brindisi virtuale (ore 18), che lancia il progetto "Osa in Rosa".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)

