

La News



Il cenone 2020, made in Italy e low cost

I grandi classici, all'insegna della tradizione, della semplicità e del made in Italy, dallo zampone al cotechino, dal pesce alle lenticchie, dai dolci allo spumante, non mancheranno. Ma il cenone di Fine Anno 2020, che il 94% degli italiani passerà nella propria casa, sarà soprattutto low cost: secondo di Confcooperative gli italiani spenderanno 1,4 miliardi per il cenone dell'ultimo anno, 700 milioni in meno del 2019. Con la spesa a famiglia che scende di pari passo, del -32%, a 65 euro in media, secondo la Coldiretti, che stima una media di commensali sotto le 4 persone, rispetto alle 9 del 2019.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il valore del convivio

Spesso diversi, Natale, tradizionalmente in famiglia nel senso più ampio del termine, e San Silvestro, quasi sempre con gli amici, in quest'anno di pandemia saranno, gioco forza, identici. Forzati nell'intimità, pur preziosa, della casa, con la più ristretta cerchia familiare, vivranno una convivialità limitata, costretta. Dove il cibo e il vino, magari con scelte più semplici del solito, avranno un ruolo simbolico, e anche consolatorio, ancor più forte che in passato, come sottolineato a WineNews dal celebre antropologo Marino Niola. Con l'ultimo pasto di un anno durissimo, il 2020, che, con la sua mancanza, sottolinea ancora di più il valore del convivio. Che, per l'uomo, che è un "animale sociale", scriveva Aristotele, è un bene primario. Anche perché, ricorda Niola, "non è la società a fare la convivialità, ma la convivialità a fare la società".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Prosecco Doc accorcia i controlli

Il Prosecco Doc, tra le denominazioni italiane di maggior successo (e per questo più nel mirino di frodi e inganni) accorcia in maniera sensibile la filiera dei controlli a tutela di consumatori e produttori. In sostanza, l'accordo firmato tra Consorzio (nella foto il presidente Stefano Zanette) con l'Agenzia delle Dogane, prevede che le analisi dei campioni prelevati nell'attività di vigilanza vengano effettuate direttamente nei laboratori dell'Agenzia. In caso di difformità dal disciplinare, scatterà immediatamente il procedimento penale, senza ulteriori passaggi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Salutare il 2020 sì, ma senza rinunciare alla tavola stellata: i menu delivery per San Silvestro

Mancano poche ore a salutare, finalmente il 2020, anno nefasto, ma che non ha spento la voglia di stare a tavola, dove gli italiani, nonostante tutto, spenderanno 1,4 miliardi di euro per il cenone di Capodanno. A casa, certo, ma senza privarci della grande cucina stellata che, in molte città d'Italia, ha accettato la sfida lanciata dalla pandemia, adattando la propria fantasia alle necessità del delivery, che verrà scelto da una famiglia su quattro. A volte si tratta di menu completi, altre di preparazioni da completare in pochi, semplici passaggi, alla portata di tutti, a casa. Ve ne raccontiamo qualcuno (nell'approfondimento), in un piccolo giro d'Italia, tra le cucine stellate Michelin che non si sono arrese, neanche l'ultimo giorno dell'anno. Antonia Klugmann, chiuse le porte dell'Argine a Vercelli, nel Collio è diventata "Antonia a Casa". Alla Piola, il bistrot del Piazza Duomo, tre stelle Michelin di Alba guidato da Enrico Crippa di proprietà della famiglia Ceretto, il menu è fai da te. A Torino, il menu da godere aspettando la mezzanotte è firmato dal "Del Cambio" di chef Matteo Baronetto, e il delivery box dello stellato Vintage 1997 si chiama "Port me a ca". In Lombardia, anche lo storico tre stelle di Brusaporto, Da Vittorio, della Famiglia Cerea ha pensato ad un menu di Capodanno. A Milano ci sono quelli di Andrea Berton e di chef Marco Ambrosino, del "28 posti", ma anche i piatti del Café Cracco e quelli di Denis Pedron, chef della Langosteria. Massimo Bottura, con l'Osteria Francese chiusa, riparte dalla Franceschetta 58, anche l'ultimo giorno dell'anno, mentre in Romagna spicca la partnership tra il Ristorante Magnolia di Alberto Faccani di Cesenatico e Dom Pérignon. Lo storico San Domenico di Imola, due stelle Michelin, per il cenone di Capodanno propone un menu cinque portate, così come fanno in Toscana il Palagio, tavola stellata del Four Season di Firenze, e il Bracali, due stelle di Massa Marittima. A Roma, il Glass Hostaria della chef Cristina Bowerman ha pensato ad un menu ricchissimo per salutare il 2020, così come il collega Anthony Genovese, due stelle Michelin a Il Pagliaccio. Infine, Locanda Margon, lo stellato della famiglia Lunelli, in Trentino, con il menu "Capodanno con Locanda Margon" e i consigli di chef Edoardo Fumagalli per la preparazione e l'impiattamento.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Gli italiani e i brindisi di Fine Anno

I brindisi di questo Fine Anno saranno, senza dubbio, meno allegri del solito. Più "intimi", forzatamente, senza la possibilità di dividerli con gli amici, al ristorante, nelle piazze. Magari non saranno molti di meno, nonostante manchi tutto il fuori casa (-70/-75% nel periodo delle feste, secondo Federvini, con una perdita pressoché totale viste le chiusure imposte nella Notte di San Silvestro), perché comunque gli italiani non rinunceranno al rito, per farsi gli auguri. Ma saranno sicuramente diversi, e faranno girare meno soldi (l'Osservatorio Centro Studi Economici Vini Speciali parla di volumi simili a -2% sul 2019, in linea con le stime per le feste di Unione Italiana Vini, ma con un fatturato a -35% per le bollicine italiane, al consumo, nella sola ultima notte dell'anno, mentre tante cantine sentite da WineNews parlano di giro d'affari tra -15%/-30%, ndr). Tra la necessità di risparmiare, per molti, ma anche perché mancherà la convivialità. E che questa possa tornare presto, è l'augurio che vi fa WineNews, a cui brindare con la bollicina che più vi piace, che sia un Franciacorta o un Prosecco Doc, un'Alta Langa o un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, un TrentoDoc o un Asti Docg, un Oltrepò Pavese o un Durello, per dirne alcune, o una delle mille espressioni da vitigni autoctoni di tutta Italia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

#ilnostrocuorerestaaperto: la ristorazione italiana, in ginocchio, a fianco di chi ha bisogno

Aiutare il prossimo è sempre una cosa lodevole. Farlo quando si è in grande difficoltà lo è ancora di più. E la ristorazione italiana, messa in ginocchio dalla pandemia e dalle misure anticovid, praticamente paralizzata nelle feste di fine anno se non per l'asporto (e con un fatturato del settore crollato del 40% nel 2020, sugli 86 miliardi di euro del 2019), si dimostra ancora una volta generosa, come non mai. Con la Fipe/Confcommercio e la Federazione Italiana Cuochi - Fic, in particolare con il Dipartimento Solidarietà Emergenze, che doneranno migliaia di pasti in 12 città italiane. Il risultato è l'iniziativa #ilnostrocuorerestaaperto, che il 31 dicembre, dalle ore 10, vedrà gli chef della Fic e i delegati della Fipe cucinare fianco a fianco migliaia di pasti da distribuire in dodici strutture assistenziali da Bari a Bologna, da Olbia a Firenze, da Milano, a Napoli, a Trieste.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tenuta complessiva, ma tante aziende in difficoltà: il bilancio del Chianti (e del vino italiano)

A WineNews Giovanni Busi, alla guida di una delle più grandi denominazioni d'Italia, a suo modo "sintesi" del sistema vino del Belpaese, fatta di piccole e grandi aziende e cooperative, aziende focalizzate sull'Horeca, che hanno sofferto, e altre, poche, forti in Gdo, che hanno tenuto e sono anche cresciute. "Per tanti i fatturati saranno in perdita tra il -15% ed il -30%. In pochi crescono. Pesa l'incertezza, e le risposte inadeguate della politica. Se non tengono le imprese non tiene il Paese".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)