

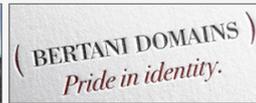
La News



Kyle Krause apre "Casa di Langa"

Dopo aver acquisito la Enrico Serafino, nel 2015, dal gruppo Campari, per 6,1 milioni di euro, e Vietti, uno dei nomi top del vino del Piemonte, nel 2017 (per una cifra di 60 milioni di euro, mai mai confermata, ma neanche smentita, ndr), il magnate americano innamorato delle Langhe e dell'Italia Kyle Krause, investe ancora, nel segno del vino e del turismo di alto livello: dopo tre anni di lavori, è pronto ad aprire "Casa di Langa", resort a 5 stelle a Cerretto Langhe circondato dalle colline vitate Patrimonio Unesco, con un centro benessere e una scuola di cucina. Investimento che sa di fiducia nel futuro di uno dei più grandi territori del vino italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Ristorazione, dopo il crack servono certezze

Nessuna sorpresa, solo un'amara conferma: il 2020, l'annus horribilis della ristorazione italiana, si è chiuso nel peggiore dei modi, con 37,7 miliardi di euro di perdite, il 40% dell'intero fatturato annuo del settore andato in fumo. Con il boom di delivery e asporto che, al netto dei numeri, evidentemente, non ha affatto compensato le perdite, come peraltro prevedibile. A metterlo nero su bianco i numeri di un vero e proprio tracollo è al Fipe - Confcommercio che (insieme ai sindacati del Commercio e del Turismo, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uilutcs Uil) ha scritto al Ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, chiedendo un incontro urgente per elaborare insieme un piano organico di interventi per le imprese e i lavoratori dei Pubblici Esercizi, anche con l'obiettivo di programmare una riapertura in sicurezza dei locali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Prosecco Docg: il 2020 come il 2019 (record)

In un anno disastroso come il 2020, pareggiare le vendite del 2019 non è traguardo da poco. Soprattutto se quel 2019 ormai lontano è stato l'anno da record assoluto. Piccola grande impresa archiviata, tra gli altri, dal territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: secondo i dati del Consorzio, guidato da Innocente Nardi, nel 2020 sono state certificate 92 milioni di bottiglie delle celeberrime bollicine che nascono nelle Colline Patrimonio Unesco, territorio storico e originario del fenomeno Prosecco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

L'etnobotanica, il domani del cibo e la sovranità alimentare delle comunità

Perché l'etnobotanica dovrebbe interessarci? Lo ha spiegato, in uno dei talk di "Terra Madre Salone del Gusto" by Slow Food, nei giorni scorsi, Andrea Pieroni, Professore Ordinario di Botanica Ambientale e Applicata e Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Pur non rendendocene conto, l'etnobotanica ha una parte importante nella nostra vita, perché è la scienza che studia le relazioni complesse fra gli esseri umani e le piante. E queste sono relazioni antiche, che si sono instaurate ancor prima che la scienza fosse codificata. "Per la gastronomia è estremamente rilevante - sottolinea Pieroni - perché molti dei sapori che chiamano nel mondo arrivano da ingredienti vegetali e derivano da specifici costituenti delle piante, sapori e profumi chiamati metaboliti secondari. L'etnobotanica quindi è la scienza che studia una storia antica, la storia delle interazioni tra essere umano e mondo vegetale. Ha molto a che fare con la conoscenza tradizionale, il core business dell'etnobotanica e anche di molte intuizioni che Slow Food ha sviluppato studiando la gastronomia. L'idea cioè che la conoscenza, che è stata trasmessa perlopiù oralmente, e rimasta per lungo tempo in ambito locale, nelle mani di attori non ufficiali della conoscenza, è cruciale per dare forma a pratiche di raccolta, coltivazione, trasformazione delle piante, produzione di prodotti artigianali e anche bellissimi piatti". L'esempio più iconico di come la conoscenza tradizionale sia dinamica è probabilmente il piatto più iconico della cucina italiana: gli spaghetti al pomodoro. Gli spaghetti sicuramente non sono originariamente italiani, probabilmente. Come ci racconta Massimo Montanari, ci sono arrivati dagli Arabi e dal vicino Oriente, come conseguenza diretta dell'agricoltura nella mezzaluna fertile. E sicuramente, i pomodori arrivano dal Nuovo Mondo. E allora, l'italianità nel piatto non sta negli ingredienti, ma nel modo in cui queste due cose sono state messe insieme. "In altre parole, la conoscenza tradizionale è la strada attraverso la quale le comunità locali possono disegnare, praticare e produrre e beneficiare del loro sistema di produzione del cibo. E questo è il motivo per cui non possiamo sostenere la sovranità alimentare nel mondo ignorando la conoscenza tradizionale".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Enoturismo: ottimismo per il futuro, nonostante tutto

Il 2020, ovviamente, è stato un anno nerissimo anche per l'enoturismo, mondiale ed italiano, di fatto quasi azzerato, se non nella parentesi estiva, almeno per il Belpaese. Non di meno, le cantine del mondo che puntano sempre più sull'accoglienza e sulle esperienze in vigna ed in cantina non perdono l'ottimismo, e se un ritorno a livelli pre-Covid è previsto, realisticamente, non prima del 2022, nell'orizzonte a 10 anni, ben l'80% degli operatori prevede una crescita nei propri territori. È la sintesi estrema del sondaggio del portale specializzato Winetourism.com, che, alla fine novembre 2020, ha raccolto le risposte e gli umori di oltre 1.200 cantine da 34 Paesi, di cui il 38% dall'Italia, il 14,8% dalla Francia ed il 10,5% dalla Spagna. Nel complesso, guardando al 2020 appena chiuso, la maggior parte delle imprese (il 53%) ha perso tra il 50% e l'80% del fatturato enoturistico rispetto al 2020, con una buona fetta che ha denunciato perdite anche superiori. Nel crollo complessivo, ovviamente, a trascinare è stato il turismo internazionale, con 8 cantine su 10 che hanno perso tra il 50% ed il 90% dei visitatori stranieri. Una situazione che, probabilmente, migliorerà solo leggermente nel 2021, e che imporrà di ripensare un'offerta enoturistica più mirata al turismo nazionale e locale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La cucina, dalla tv alla sola voce: ecco Alessandro Borghese Kitchen Podcast

Di fornelli in tv (e nel suo ristorante di Milano) al racconta della cucina e delle proprie emozioni, dei propri ricordi e dei propri segreti legati ad esse, il passo è breve, se ti chiami Alessandro Borghese. Uno degli chef più popolari della tv da volto e protagonista di format di successo come "4 Ristoranti" o "Kitchen Sound", e ristoratore in proprio con il suo Ab - Il lusso della semplicità, ora Borghese, che è anche "chef ambassador" dell'Asti Docg, esplora le frontiere del podcast, con Alessandro Borghese Kitchen Podcast, che nasce proprio nella cucina di AB, "regno in cui si incontrano ingredienti, suggestioni e ricordi e dove si uniscono il potere evocativo del cibo e quello della musica, le due più grandi passioni dello chef campione di ascolti in tv". 10 puntate (la prima già andata on air, dedicata al Capodanno), per un viaggio fatto di ricordi, racconti e sapori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Nel mondo cresce la sensibilità sul tema della salute del vigneto": parola di Marco Simonit

"Grande attenzione a tanti aspetti, come la potatura, ma non solo: dalla gestione agronomica alla produzione, alla sostenibilità". Così la guida, insieme a Pier Paolo Sirch, dei Vine Master Pruners Simonit&Sirch, che curano i vigneti di tante delle cantine più importanti d'Italia e del mondo. Testimoni di una grande e crescente attenzione alla vigna, che è capitale e strumento di produzione per le aziende, ma anche e soprattutto materia viva. Il futuro? "In arrivo a gennaio la prima grande piattaforma mondiale on line sulla potatura di Simonit&Sirch".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)