

La News



La Ribolla e le "Panchine Arancioni"

Sette panchine, una per ogni cantina, con "vista" su Oslavia: è l'idea dell'Associazione Produttori Ribolla di Oslavia, che le hanno posizionate nei luoghi più suggestivi e panoramici del territorio, ma anche in quelli più nascosti tra i suoi vigneti. Con le sedute di Dario Princic, La Castellada, Gravner, Primosic, Fiegl, Radikon e Il Carpino che sono ora le tappe del "Percorso delle Panchine Arancioni" (dal colore della Ribolla), un tour da percorrere a piedi e accompagnati da una guida, diviso in tre appuntamenti che, Covid permettendo, partiranno l'8 maggio per poter visitare anche le cantine e assaggiare la Ribolla, in collaborazione con Ecoturismo Fvg.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"L'Italia in 10 selfie" di Fondazione Symbola

L'agricoltura italiana è tra le più sostenibili in Europa, con una quantità di emissioni pari a 30 milioni di tonnellate di CO2 equivalenti, molto meno di Francia (76 milioni) e Germania (66 milioni). Ha ridotto del 20% l'uso di pesticidi, ha aumentato l'utilizzo e la produzione di energie rinnovabili e ridotto i consumi di acqua. È solo uno dei "selfie" dell'Italia migliore, al centro del rapporto "L'Italia in 10 selfie" della Fondazione Symbola, guida da Ermete Realacci, che sarà presentato giovedì 8 aprile (ore 11), in streaming, con, tra gli altri, Marina Sereni, Viceministro degli Esteri, e Roberto Cingolani, Ministro della Transizione Ecologica. "Affrontare la crisi prodotta dalla pandemia e la crisi climatica - sottolinea Realacci - è necessario, ma è anche una grande occasione per rendere economia e società più sostenibili, più forti, e per questo più capaci di futuro".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Berton apre alla Maldive, sott'acqua

Il nuovo capitolo della storia che l'alta cucina italiana sta scrivendo nel mondo, questa volta, è un'avventura "subacquea". Il protagonista è lo chef stellato Andrea Berton, che dai Ristoranti "Berton Milano" e "al Lago", vola alle Maldive per firmare il menu dell'"H2O by Chef Andrea Berton" del resort "You & Me by Cocoon", primo ristorante sott'acqua con vista fondali corallini inaugurato nell'anno del Covid dal tour operator Azemar nello spettacolare atollo di Raa, e tra i pochissimi esempi al mondo di locali "underwater".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dalle proteste di piazza alle richieste al Governo, la ristorazione è esasperata e al collasso

La ristorazione è allo stremo, da tempo. E non ha stupito molti vedere una parte del settore, seppure minoritaria, manifestare con violenza (comunque sempre da condannare, come fatto anche dal Ministro dell'Interno Luciana Lamorgese), ieri a Roma, guidata dal movimento #IoApro, con tafferugli, inviti alla disobbedienza, ad aprire comunque, in segno di protesta per regole che a molte appaiono assurde e contraddittorie, mentre un'altra parlava al Senato, ovvero la Fipe-Confindustria, chiedendo certezze e misure concrete che in un anno non sono arrivate per quanto più volte richieste. Come quella di intervenire sugli affitti, come la proroga del 60% sui canoni di locazione e al 30% sull'affitto d'azienda anche per i mesi da gennaio ad aprile 2021, per esempio. In ogni caso, l'aspetto evidente è che la misura è colma, per il settore. Tanti dati parlano chiaro. Perdite di fatturato per 34 miliardi di euro solo nel 2020 (su 86 di giro d'affari 2019), i primi 3 mesi 2021 già perduti, 22.000 imprese già scomparse, 243.000 posti di lavoro persi, ristori minimali, giudicati poco o per nulla efficaci dal 90% degli imprenditori, e che al massimo hanno coperto il 10% sulle perdite effettive, ed un valore aggiunto, per la ristorazione, crollato del -16% (su una media nazionale del -11,1%, secondo dell'Istat nel Rapporto sulla Competitività 2021, pubblicato oggi). E soprattutto, nessuna prospettiva minimamente certa sulla riapertura, nonostante gli adeguamenti ai protocolli di sicurezza, mentre tasse e tributi hanno continuato ad essere richiesti. Senza contare che molti sottolineano una disparità di trattamento con altri settori economici, e sono sempre di più le voci che sostengono che tenere bar e ristoranti chiusi non serva ad abbassare la curva dei contagi da Covid, che invece continuano a mantenersi sostenuti. E con un campagna vaccinale che tra ritardi nelle consegne e problemi gestionali, non decolla come invece succede in altri Paesi, come Usa e o Gran Bretagna. Elementi che compongono un mosaico complesso ma chiaro, quello di una ristorazione esasperata, in ginocchio da mesi, che da un anno non lavora, se non per la parentesi dell'estate 2020, ma solo in alcune parti d'Italia. E che continua a non ottenere risposte concrete dalla Politica e dal Governo, come sottolineano in molti (nell'approfondimento).

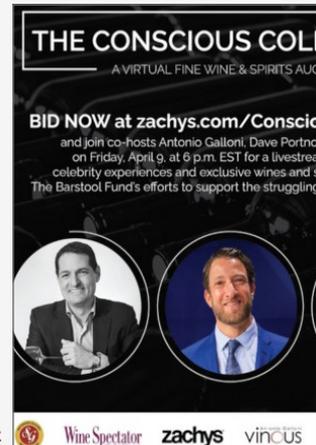
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino del mondo in asta per la ristorazione Usa

Bottiglie da sogno, pranzi e cene con il produttore nelle tenute più prestigiose del mondo, (per l'Italia, per esempio, la Tenuta di Biserno di Lodovico Antinori, le tenute Guado al Tasso e Tignanello di Antinori, Masseto e Castelgiocondo di Frescobaldi, tra Bolgheri, Chianti Classico e Montalcino, o ancora Mastrojanni del gruppo Illy, Pio Cesare e Ceretto, griffe delle Langhe, o la Tenuta il Palagio di Sting e Trudie Styler, con la regia enologica di Riccardo Cotarella) ma anche esperienze con celebrità legate al mondo del vino e degli spirits (da Jon Bon Jovi a Mary J. Blige, a Matt Damon), per raccogliere fondi a favore della ristorazione americana, colpita pesantemente della pandemia e fondamentale anche per il vino ed il cibo made in Italy. Ecco la "The Conscious Collection: A Virtual Fine Wine and Spirits Auction", asta on line e live supportata da Southern Glazer's Wine & Spirits, uno dei più grandi importatori e distributori di vino in Usa, da magazine autorevoli come "Wine Spectator" e "Vinous" di Antonio Galloni. A batterla (on line, da oggi, e live in collegamento via web il 9 aprile alla mezzanotte in Italia, ndr) sarà la casa americana Zachys, e a beneficiarne sarà il The Barstool Fund, che si occupa di sostenere le piccole imprese colpite dal Covid (e che fino ad oggi ha raccolto oltre 37 milioni di dollari).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Sophia Loren, Original Italian Food", la catena di ristoranti aperti dalla diva

Una catena di ristoranti intitolati a Sophia Loren, una delle più grandi attrici della storia del cinema e icona di italianità in ogni angolo del mondo: si chiamerà "Sophia Loren, Original Italian Food", nasce dalla partnership tra Luciano Cimmino, imprenditore napoletano alla guida di Pianoforte holding, che controlla i brand della moda Carpisa e Yamamay e la stessa diva, ed aprirà i battenti, con il primo locale, a Firenze. In menu, le pizze firmate da Francesco Martucci, miglior pizzaiolo d'Italia 2020 con il locale "I Masanielli" a Caserta, ed i piatti di Gennarino Esposito, chef due stelle Michelin con "La Torre del Saracino" a Vico Equense. Nei piani futuri c'è già l'espansione all'estero, destinato a diventare, probabilmente, il core business della "Sophia Loren, Original Italian Food", da Dubai a Miami, ma anche Hong Kong e Shanghai ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Formula 1, il 18 aprile il Gran Premio di Imola. Il debutto di Ferrari e del Trentodoc sul podio

Inizia ufficialmente la partnership tra il "circus" e la griffe della spumantistica trentina, da sempre legata ai trionfi dello sport italiano, come racconta il celeberrimo brindisi in campo per la vittoria dell'Italia ai Mondiali di Calcio nel 1982 a Santiago Bernabeu, ma non solo. E con le bollicine italiane che prendono il posto dello Champagne. Matteo Lunelli: "mi piace dire che lo stile italiano sale sul podio della Formula 1".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)