

La News



**Jovanotti, compleanno in vendemmia**

C'è chi festeggia il compleanno vendemmiano, almeno per uno scatto sui social. Come Lorenzo Cherubini, ovvero Jovanotti, uno dei cantanti ed artisti italiani più amati e popolari, che oggi, nel giorno dei suoi 55 anni, si è fatto fotografare in vigna dalla moglie Francesca Valiani. Foto condivisa sui suoi profili Instagram e Twitter, con oltre 5 milioni di follower. "Oggi si vendemmia!!! gimme 55! c'è quella cosa del vino rosso che migliora con gli anni?". Uno scatto realizzato con ogni probabilità tra i filari della sua Cortona, dove da oltre 20 anni, senza clamore, il cantante coltiva la vite, come raccontato a WineNews addirittura nel 2000 ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Gli italiani e il cibo nella pandemia**

Quasi 1 persona su 4 cucina di più (23%), in famiglia e per la famiglia, e sprecando molto di meno (17%). Per fare la spesa, ci si rivolge con più frequenza ai negozi di vicinato, dagli alimentari alle botteghe degli artigiani del gusto, dove il 19% ci va più di prima, ma c'è anche un 14% che ora fa i propri acquisti online con più disinvoltura. Parola di una ricerca di Altroconsumo presentata al "Festival del Giornalismo Alimentare", da oggi a Torino, sulle nuove abitudini alimentari degli italiani che rimarranno dopo la pandemia, dalla quale emerge come il cibo ha assunto ulteriormente un ruolo centrale nella nostra vita e come gli italiani mostrano maggiore attenzione a diversi aspetti nello sceglierlo ed acquistarlo. Scelte che sono sempre più guidate dalla sostenibilità (per il 30%) e dalla ricerca di prodotti di origine locale (+27%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Il "Premio Leonardo" ad Allegrini**

Tra le produttrici italiane di maggior successo, già Cavaliere del Lavoro, Marilisa Allegrini, già alla guida del Gruppo Allegrini, griffe dell'Amarone della Valpolicella, con tenute anche a Bolgheri, con Poggio al Tesoro, e produttrice di Brunello di Montalcino, con la Cantina San Polo, ha ricevuto a Roma, nei giorni scorsi, il "Premio Leonardo Qualità Italia" 2019, alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Oltre ad Allegrini, per il wine & food, premiate anche la storica Fabbri 1905 (liquori e sciroppi) ed Andrea Ily, presidente illycaffè.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**La rivoluzione della ristorazione, tra lavoro ed un nuovo modello normativo e di business**

Riparte da poche certezze, la ristorazione d'Italia e d'Europa, ma con una grande voglia di scrivere un futuro nuovo e diverso, soprattutto sul fronte dell'approccio al lavoro e del bilanciamento tra vita professionale e privata. Messaggio forte e chiaro che arriva da "Identità Milano" 2021 (il cui tema è "Costruire un nuovo Futuro: il lavoro") che, dal 25 settembre ad oggi, ha riunito molti dei più importanti chef italiani e non solo (nell'approfondimento le riflessioni di Alain Ducasse, Mauro Colagreco, Carlo Cracco, Cristina Bowerman, Antonia Klugmann, Joe Bastianich, Franco Pepe e non solo, nei prossimi giorni nelle video interviste di WineNews, insieme al n. 1 degli italiani, Massimo Bottura, ndr), insieme alla istituzioni, non solo per parlare di cucina in senso stretto, ma del futuro di un settore trainante del made in Italy, a cui la pandemia è costata 40 miliardi di euro. Con una sofferenza enorme anche per tutto l'indotto. E se le realtà più celebri e solide, con mille difficoltà, sembrano aver superato il guado e cercano di cavalcare una ripartenza che pare ogni giorno più robusta, tanti non ce l'hanno fatta. "Quando abbiamo scelto l'argomento del lavoro, mesi fa - ha detto Paolo Marchi, ideatore di "Identità Golose" - non sapevamo quanto problematica sarebbe stata questa fase. Tanti giovani professionisti hanno lasciato negli ultimi mesi il nostro settore. Conosco un cuoco che oggi gestisce una pompa di benzina, prima lavorava con uno chef stellato. Un sommelier è diventato muratore". Per scrivere il domani, però, serve uno sforzo congiunto di imprese ed istituzioni, e va proprio in questo senso il "Tavolo della gastronomia italiana", convocato dal Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli, insieme alla viceministra allo Sviluppo Economico, Alessandra Todde, il 6 ottobre, per chiamare a raccolta le organizzazioni di categoria che rappresentano cuochi, operatori e imprenditori della ristorazione. Un segnale positivo, ma che "è il minimo sindacale per la nostra categoria, ma è importante per quello che andremo a fare e a costruire insieme", ha detto, tra gli altri, Cracco. Sul tavolo ci sono già idee concrete: da un registro delle imprese ristorative alla revisione della tax area, dalla semplificazione burocratica al riconoscimento della categoria professionale dei ristoratori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Cina, la rivoluzione di Xi Jinping dietro l'angolo**

Il fulcro economico e politico del mondo continua a spostarsi, in maniera ineluttabile, verso est. È la Cina (che nei giorni scorsi ha ospitato il Vinitaly Roadshow, maratona enologica tricolore tra le città di Pechino, Qingdao e Chongqing con settanta aziende del Belpaese) il Paese più potente al mondo, quello a cui tutti guardano con la speranza di agganciare una crescita economica che non sembra conoscere limiti, destinata a chiudere il 2021 con una crescita del Pil compresa tra il +8,3% e il +8,9%. Con riscontri tangibili anche per il commercio del vino: dopo 3 anni di forte calo, nel primo semestre 2021 i volumi segnavano un -1,4%, e i valori un -9,4%, con un evidente calo del prezzo medio. C'è ovviamente da considerare l'impatto del crollo delle importazioni dall'Australia, dove i dazi hanno provocato un calo del 90% delle spedizioni. È in questo spazio che si sono inserite le crescite di Spagna, Francia e Italia, che al giro di boa del 2021 ha fatto il +75,7% sul 2020, passando da 37 a 65 milioni di euro. Ma nel futuro prossimo della Cina di Xi Jinping c'è "la prosperità comune a vantaggio di tutti", una vera e propria rivoluzione che pagherà la classe più agiata, quella su cui oggi poggiano i consumi enoici nel Dragone.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**L'estate d'oro dell'Italia ha un finale "dolce": la pasticceria italiana è campione del mondo**

In una estate che ci ha visto trionfare in Europa e nel mondo grazie allo sport azzurro, la dolce "ciliegina" finale sulla torta non poteva che arrivare da qui: Lorenzo Puca, Massimo Pica e Andrea Restuccia hanno vinto il campionato del mondo di pasticceria a Lione, in Francia, terza volta per l'Italia. Nelle dieci ore a disposizione il team ha realizzato, gareggiando con altre dieci nazioni, il dessert al cioccolato da condividere, la torta gelato, il dessert da ristorante (novità 2021 e giudicata da "star" come Dominique Crenn e Jordi Roca), la scultura di zucchero alta 165 centimetri e, sempre con la stessa altezza, una pièce al cioccolato. Il team italiano ha vinto con 7.744, davanti a Giappone (7.440) e Francia (7.364).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Prosecco: un successo italiano fatto di tante anime, dalla Docg alla Doc, da imprese e politica**

Visioni sullo spumante più famoso del mondo, che oggi vale 3 miliardi di euro alla produzione, icona veneta come Venezia. A WineNews Giuseppe Collatuzo, vice presidente Consorzio del Prosecco Docg, Luca Giavi, dg Consorzio Prosecco Doc, il Presidente del Veneto Luca Zaia, Marina Marina Montedodor, presidente Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Francois Schenk (gruppo Schenk) e Roberta Deflorian (Bacio della Luna).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)