

La News



Ristorazione, business da 1.921 miliardi

Secondo uno studio Deloitte Foodservice Market Monitor, nel 2020 la ristorazione nel mondo ha raggiunto complessivamente un fatturato di 1.921 miliardi di euro, sospinto dall'espansione dall'area Apac (Paesi dell'Asia Pacifica), che da sola rappresenta il 48% del totale, aumentando la propria quota di tre punti percentuali rispetto al 2019. A una crescita del peso del Nord America (24% nel 2020 contro il 22% nel 2019) corrisponde una leggera contrazione dell'Europa, che passa dal 20% al 18% del mercato. Il Full Service Restaurant (ristorante con servizio al tavolo, di qualità) si conferma il formato più diffuso a livello internazionale (46%).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Agroalimentare e valore aggiunto

Nel 2020, nonostante tutto, il settore agroalimentare italiano ha di poco superato i 60 miliardi di euro di valore aggiunto prodotto, registrando un calo del 4%, ovvero la metà delle perdite dell'intera economia nazionale (-8,6%). Merito soprattutto del comparto della produzione delle industrie alimentari, delle bevande e del tabacco (-1,8% e un valore di 29,4 miliardi di euro), mentre è più evidente la flessione di agricoltura, pesca e silvicoltura (-6%, valore di 30,9 miliardi di euro). A dirlo è lo studio "I cluster d'impresa nella fase di ripresa post covid-19" del Consiglio e della Fondazione dei Commercialisti, che ha diviso l'economia italiana in nove cluster d'impresa (Agroalimentare, Turismo, Cultura, Moda e accessori, Meccanica, Mare, Sanità, Edilizia e Ambiente) che, nel complesso, hanno messo insieme un valore aggiunto di 675 miliardi di euro, il 48% del totale nazionale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

In giro per il mondo con Anthony Bourdain

"Spesso il bello di viaggiare consiste nel trovare una faccia da associare alla tua destinazione, al cibo che mangi ed ai ricordi che rimarranno per sempre con te. I momenti migliori sono quando ti è impossibile essere cinico". Parole di Anthony Bourdain, star chef, personaggio televisivo, autore di best seller e simbolo dell'esploratore gastronomico. Di cui, a tre anni dalla morte, Mondadori Electa pubblica in Italia "In giro per il mondo. Una guida irriverente", curato da Laurie Woolever, che ha lavorato a stretto contatto con Bourdain per quasi un decennio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il vino italiano dei "Grandi Marchi" sfida i migliori chef d'Italia per celebrare la ripartenza

Di solito raccontanti "in abbinamento", cibo e vino possono essere protagonisti anche di "sfide" golose e divertenti. Idea da cui è nato il format "Il Gusto nella Sfida", ideato dall'Istituto Grandi Marchi, che riunisce 18 realtà di primo piano del vino italiano. Sfida che, per celebrare la ripartenza della ristorazione, canale vitale per il vino di alta gamma, diventa fisica, con la "Il Gusto nella Sfida - The Night", evento diffuso che il 18 novembre, in 18 ristoranti del Belpaese, vedrà in contemporanea gli chef cimentarsi con i vini delle 18 cantine dei "Grandi Marchi", riproponendo l'esperienza dell'abbinamento proposto on-line ma con in più un menu completo ideato ad hoc. E, così, i vini di Marchesi Antinori se la vedranno con Filippo Saporito a "La Leggenda dei Frati" a Firenze, quelli di Masi sfideranno Matteo Rizzo a "Il Desco di Verona", e quelli di Col d'Orcia si cimenteranno contro Vincenzo e Antonio Lebrano al "Terrazza Gallia" a Milano. Ancora le bollicine di Carpenè Malvoti saranno banco di prova per Marco e Alberto Stocco a "Ca' del Poggio" a San Pietro di Felleto, mentre quelli di Ca' del Bosco se la giocheranno con Stefano Cerveni del "Ristorante Due Colombe a Corte Franca". I vini di Lungarotti, invece, saranno di fronte ad Alessandro Lestini de "La Locanda del Cardinale" ad Assisi, quelli della Pio Cesare a Maurilio Garola de "La Ciau del Tornavento" a Treiso, e quelli di Alois Lageder a Flora Homann della "Vineria Paradeis" a Magrè. Ancora, da seguire le sfide tra Tasca d'Almerita e Pino Cuttaia insieme a Giuseppe Raciti allo "Zash" a Riposto, tra Michele Chiarlo e Davide Palluda "All'Enoteca" di Canale, Umani Ronchi ed Errico Recanati al "Ristorante Andreina" a Loreto, Cantine Rivera e Felice Sgarra a "Casa Sgarra" a Trani, Tenuta San Guido e Daniele Zazzeri de "La Pineta di Marina" di Bibbona, Argiolas e Roberto Serra del ristorante "Su Carduleu2 di Abbasanta, Donnafugata e Giovanni Santoro allo "Shalai" di Linguaglossa, Tenute Folanari e Florin Cristea al ristorante "Fuor d'Acqua" di Firenze, Jermann e Marco Fossati al "A Riccione Terrazza 12" a Milano. Mentre Gennarino Esposito, della "Torre del Saracino" di vico Equense, sfiderà i vini di Mastroberardino al "Ristorante Morabianca" del Radici Resort Mastroberardino.

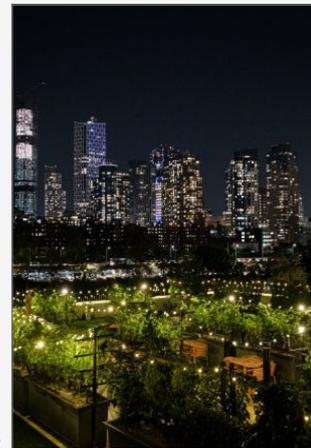
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Da New York a Catania, crescono i "vigneti urbani"

A volte raccontano storie antiche e quasi dimenticate, altre idee innovative che nascono nella modernità, ma, in ogni caso, le vigne urbane del mondo rappresentano delle case history di grande fascino. Raccolte dalla "Urban Vineyards Association", che, con due nuovi ingressi diversissimi tra loro, i filari nel rooftop di Brooklyn e quelli alle pendici dell'Etna, alle porte di Catania, raggiunge 11 membri - Vigna della Regina all'interno di Villa della Regina a Torino, la vigna Clos Montmartre di Parigi, il Clos de Canuts a Lione, i vigneti ritrovati della Laguna di Venezia, la vigna di Castel di Pugna "Senarum Vinea" di Siena, la Vigna di Leonardo all'interno della casa degli Atellani a Milano, la Vigna del Gallo all'interno dell'orto botanico dell'Università di Palermo (di recente intitolata a Diego Plaeneta, padre nobile della viticoltura siciliana, ndr), i filari di San Francesco della Vigna a Venezia, il Clos all'interno del Palais des Papes di Avignone, i filari di Rooftop Reds impiantati sui tetti di Brooklyn a New York e la Etna Urban Winery di Catania - in attesa del probabile ingresso di Tokyo ("ospite" del convegno annuale andato in scena ad ottobre a Siena, dove hanno debuttato le due nuove realtà, tra New York e la Sicilia). Così come potrebbero fare, a breve, realtà da Berlino, Praga, Londra e Stoccarda ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Nonino campione del mondo dei distillati: n. 1 alla "Spirit Competition 2021" by Falstaff

Poche imprese possono dire di aver segnato in maniera indelebile il destino dei propri settori di competenza. Tra queste, parlando di Grappa, rientra senza dubbio la Nonino, storica distilleria friulana che sotto la guida di Benito e Gianola Nonino (che tutt'oggi conduce l'azienda con le figlie Cristina, Elisabetta, Antonella, e la nipote Francesca), ha inventato le grappe monovitigno, e che ora, proprio con una di queste, sale sul tetto del mondo dei distillati: la Nonino Gran Riserva 27 years UE - Monovitigno Refosco dal Peduncolo Rosso Millesimata 1988, ha ottenuto il primo posto alla Spirit Competition 2021 su oltre 774 distillati da tutto il mondo ed una valutazione di 100 punti da Falstaff, rivista leader nel settore enogastronomico e turistico nei paesi di lingua tedesca. È il primo distillato italiano a ricevere il massimo riconoscimento a questa prestigiosa competizione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Zenato: il vino in mostra, raccontato in maniera nuova ed originale dalla fotografia

Sogni, ambizioni ed aspettative negli occhi di chi cerca la propria strada attraverso il mirino di una macchina fotografica, un significato profondo nell'incrocio di luci e geometrie, che renda unico l'istante immortalato dall'obiettivo. Scatti che diventeranno - si spera - fotografie, o icone, capaci di elevare il livello della comunicazione del vino. Ecco il progetto "Vino. Oltre il paesaggio", nato per sostenere i giovani fotografi firmato da Zenato Academy, griffe della Valpolicella, e Luca Panaro, docente all'Accademia di Brera.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)