

La News



Gli "Ambassador" dell'Italia nel mondo

Dall'imprenditore (e vip-vigneron) Renzo Rosso allo chef Massimo Bottura, dalla "divina" Federica Pellegrini all'archistar Stefano Boeri, ritratti da Julian Hargreaves, dal grande ballerino Roberto Bolle negli scatti, a Roma e ad Agrigento, di Luciano Romano, a quelli di Bebe Vio, immortalata dagli amici in vacanza all'Isola d'Elba, fino a Marco Balich, fotografato dal figlio nella sua Napoli. Dal food alla cultura, dallo sport all'arte, ecco gli "Ambassador" dell'Italia nel mondo, volti noti delle eccellenze del Belpaese, protagonisti della nuova Campagna Internazionale 2022 di promozione turistica del Ministero del Turismo ed Enit.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Cotarella ancora alla guida di Assoenologi

Sarà ancora Riccardo Cotarella a guidare Assoenologi: l'enologo, che è anche co-presidente della Union Internationale des Oenologues, è stato confermato, ieri pomeriggio, alla presidenza all'unanimità dal cda, che ha nominato come vicepresidenti Massimo Tripaldi (Sezione Puglia-Basilicata-Calabria), e Pierluigi Zama (Sezione Romagna). "Il lavoro che ci attende - ha commentato Cotarella, al quarto mandato consecutivo - è impegnativo, soprattutto alla luce degli eventi che hanno e stanno tuttora interessando le nostre vite. Assoenologi in questi anni ha saputo reagire anche alle condizioni più sfavorevoli, continuando a crescere e diventando sempre più punto di riferimento nazionale dell'enologia. Un processo di crescita che dovrà essere, laddove possibile, accelerato per il bene di tutta la categoria e del mondo del vino".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il "brand Parma" in Usa tra cibo e cultura

Il trisellato chef Massimo Bottura, i suoi piatti pensati per far risaltare i prodotti della Food Valley italiana - dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma -, l'esibizione della celebre soprano Eleonora Buratto e una "silent e live auction" di Christie's con all'asta articoli dei laboratori di sartoria e scenotecnica del Teatro Regio di Parma ed esperienze nel territorio. Ecco gli "ingredienti" volati in Usa per promuovere il "brand Parma" nel prestigioso "Spring Gala" dell'International Friends of Festival Verdi, nei giorni scorsi a New York.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

In Guida "I Ristoranti e i Vini d'Italia 2022" de "L'Espresso" cinque nuovi "5 Cappelli"

Antonia Klugmann (L'Argine a Vercò, di Dolegna del Collio), Ana Roš (Hiša Franko, di Kobarid), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet, di Asiago), Giuseppe Iannotti (Krèsiòs, di Telesse Terme) e Carlo Cracco (Cracco, di Milano) sono i nuovi "5 Cappelli", il massimo riconoscimento della Guida "I Ristoranti e i Vini d'Italia 2022" de L'Espresso, presentata oggi a Firenze, nella cornice del Teatro del Maggio Musicale Fiorentino, dal direttore e curatore Enzo Vizzari. Restano 14, invece, i "Cappelli d'oro", ossia i "nuovi classici" della ristorazione italiana, con due uscite e le promozioni di Andrea Berton (Berton, di Milano) e Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini, di Verona). Cresce anche il numero dei "4 Cappelli", passati da 29 a 34, così come quello dei "3 Cappelli", da 79 a 117, mentre i "Due Cappelli" diventano 273 (erano 236 nel 2021), e i locali con "1 Cappello" scendono da 619 a 605. In tutto, la Guida de L'Espresso n. 40 mette in fila più di 2.000 ristoranti e 100 pizzerie, raccontati e giudicati, insieme ai migliori vini italiani: i 100 bianchi, i 100 rossi, i 100 spumanti, i 30 rosati, i 30 dolci e i 100 vini sotto i 15 euro selezionati da "I Vini d'Italia", la guida curata da Andrea Grignaffini. "In questi anni mi sono trovato a commentare l'epoca d'oro della nostra gastronomia e l'incendere della Nuova Cucina Italiana, così da noi battezzata proprio su queste pagine", racconta Enzo Vizzari. "Mi sono seduto a tavola che eravamo un popolo di bravi artigiani dei fornelli, in bilico tra gli echi della grande cucina francese e il ritrovato orgoglio delle nostre tradizioni regionali. Oggi che mi alzo da tavola, i cuochi d'Italia sono molto più che bravi artigiani ... Siamo un Paese di culture e confini allargati, con donne forti che ne sono esemplari testimoni. È vero che purtroppo i ristoranti italiani faticano tuttora a generare la giusta attenzione delle istituzioni, e vivono in situazioni di oggettiva fragilità, ma sono convinto che in questi ultimi trent'anni abbiamo vissuto non la parabola di una stella cadente, bensì la nascita di una nuova cometa. Non ci resta che continuare a guardare per vedere e raccontare dov'è diretta", conclude il direttore e curatore della Guida "I Ristoranti e i Vini d'Italia" de L'Espresso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Australia: Casella vende 7.500 ettari di vigna

Immaginiamo che in Italia una sola azienda mettesse in vendita, in un solo colpo, 26.400 ettari di vigneti, ovvero un venticinquesimo dei 660.000 ettari vitati nel Belpaese. Ecco, fatte le debite proporzioni, è quanto ha fatto, in Australia, la famiglia Casella, proprietaria, tra gli altri, del celeberrimo marchio Yellow Tail che, secondo "Business News Australia", ha messo in vendita 7.258 ettari tra vigneti già impiantati (5.650) e non, comprensivi di 35 proprietà tra cantine e strutture produttive, dei distretti del South Australia e New South Wales. Secondo una dichiarazione rilasciata dalla famiglia Casella, "l'azienda continuerà a rifornirsi da viticoltori in tutto il New South Wales e il South Australia, e la vendita prevista non avrà impatto su relazioni di lunga data o sugli accordi contrattuali in vigore". John Casella, che ha rilevato Casella Family Brands nel 1994 dai suoi genitori Filippo e Maria Casella, ha detto che l'iniziativa arriva a seguito di una vasta revisione delle operazioni, sottolineando che la decisione si allinea con un obiettivo strategico di concentrare le risorse su "l'impostazione del business per il successo a lungo termine", aggiungendo che "tutti i proventi della vendita saranno reinvestiti nelle cantine e nei marchi di vino dell'azienda".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Anche la Barbera d'Asti si unisce alla gara di solidarietà con il popolo ucraino

Non si ferma la corsa del vino italiano alla solidarietà al popolo ucraino, arrivato al 75esimo giorno di resistenza all'invasione russa. Dopo i 100.000 euro raccolti a Vinitaly tra le degustazioni e l'asta charity "Vini per la Pace" firmata da Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Bolgheri (22.500 euro), devoluti alla Caritas Italiana a sostegno dei profughi, anche il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha deciso di fare la sua parte. Con l'"Asta della Barbera d'Asti", il 12 maggio, ad Asti, con un ospite d'eccezione, il Console Onorario di Ucraina Dario Arrigotti. Sotto il martello, 500 bottiglie di vecchie annate di pregio delle più importanti cantine del Monferrato, per una base d'asta di 5.000 euro, con il ricavato che sarà interamente devoluto alla Croce Verde di Asti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I prodotti Dop e Igp nei fast food e in America, la ripresa in Usa, il vino: parla Joe Bastianich

A WineNews il produttore di vino e ristorante, nel rilancio del progetto di McDonald's e Qualivita sulle produzioni a denominazione di origine. "La qualità italiana è amata nel mondo, ed è importante che ci puntino anche catene di ristorazione così importanti. La ripresa negli States è una bella sfida, ma le cose stanno migliorando. La frenata dell'export del vino in Usa è dovuta alla logistica, non ai consumi, che non calano. La mancanza di manodopera è un problema della ristorazione mondiale".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)