



La News



Eataly "scopre" l'alta cucina

Tra i tanti progetti di Oscar Farinetti, che ruotano inevitabilmente attorno a cibo e vino, c'è una tendenza che emerge, quella di alzare l'asticella qualitativa con una proposta gastronomica di livello, anzi, "stellata". A Serralunga d'Alba, ad esempio, la Tenuta di Fontanafredda, ospita sia lo stellato Guido che il Disguido, l'osteria del vino libero, dove trovare tutti i vini della Tenuta, quelli delle cantine Vino Libero e una selezione dei prodotti di Eataly. E proprio il primo Eataly, quello del Lingotto di Torino, vanta un altro stellato, il ristorante Casa Vicina, e a Milano, l'Alice, sempre stellato, si trasferirà ad inizio 2014 nel Teatro Smeraldo, dove sorgerà Eataly Milano.

Primo Piano

Vino & ristorazione: le "stelle" entrano in cantina

Il legame tra il mondo dell'alta ristorazione e quello del vino non è mai stato tanto forte come negli ultimi anni. Merito di una presa di coscienza comune che, se da un lato ha riportato il vino al centro dei locali gourmet del Belpaese, dall'altro ha fatto entrare gli chef migliori nelle cantine più importanti d'Italia. WineNews, a poche settimane dall'uscita dell'edizione 2014 della "Guida Michelin", ha fatto un giro virtuale tra gli stellati dello Stivale legati a doppio filo al mondo del vino. Innanzitutto, un "tristellato", il Piazza Duomo di Alba, inaugurato nel 2005 dalla famiglia Ceretto, nome illustre della produzione langarola, insieme allo chef Enrico Crippa. Un altro nome che ha legato il proprio nome ad un progetto di natura gastronomica (ma anche, se non soprattutto, culturale ed artistica), è Bisol, big del Prosecco di Valdobbiadene che, insieme al Comune di Venezia, ha recuperato un'intera isola, Venissa, dove adesso trovano spazio un ostello di lusso ed un ristorante stellato, curato da qualche mese dalla chef Antonia Klugmann. In Trentino Alto Adige, invece, è la famiglia Lunelli, al top nelle bollicine del Trentodoc con il marchio Ferrari, ad aver voluto uno spazio d'eccellenza, la Locanda Margon, una stella Michelin, dove lo chef Alfio Ghezzi fa incontrare i piaceri della terra con quelli del metodo classico dell'azienda trentina. Altro gigante enologico è il gruppo Terra Moretti, che tra Lombardia e Toscana, tra la Franciacorta e la Maremma, ha messo su dei veri e propri distretti enogastronomici, fatti di grandi vini, dal Bellavista ai Supertuscan di Petra (a Suvereto), ospitalità e, ovviamente, ristorazione: al top, la Trattoria Toscana, a Tenuta La Badiola, una stella firmata nientemeno che da Alain Ducasse (senza dimenticare che, per anni, a Bellavista ha cucinato uno chef che di stelle non ha bisogno, Gualtiero Marchesi, padre della cucina italiana moderna che, a fine anno, andrà in pensione). Anche Feudi San Gregorio ha puntato, come massima espressione della propria cultura dell'accoglienza, sulla cucina, e più precisamente sul talento dello chef Paolo Barrale, allievo di Heinz Beck che, con la sua fantasia, è chiamato ad esaltare i bianchi ed i rossi dell'azienda campana.

Focus

Diritto al cibo, a Petra parla Petrini

"La diversità è una promessa per il futuro, l'unico metodo seriamente ecologico di affrontare l'esistenza". "Un sistema con un alto tasso di biodiversità ha più probabilità di sopravvivere, evolversi, propagarsi". E ancora: "liberiamo il cibo dal libero mercato". "Pensai alla famosa frase di Mao Zedong: la rivoluzione non è un pranzo di gala. Forse Mao si sbagliava, la rivoluzione può essere anche una tavola imbandita, vera o metaforica che sia". E per finire: "Non ho paura di arrivare un giorno a dire: "Slow Food è morto, via Slow Food"". Sono alcune delle frasi di "Cibo e Libertà" di Carlo Petrini, che il fondatore della "chiocciola" presenterà il 24 novembre a Suvereto, nella cantina Petra del gruppo Terra Moretti, che ospiterà anche la mostra fotografica di Oliviero Toscani, in un percorso tra volti e cibi dai luoghi più lontani del mondo. Due linguaggi diversi per affrontare un tema, quello del diritto al cibo, di portata sempre più ampia. E WineNews, con Terra Moretti, vi dà la possibilità di rivolgere le vostre domande proprio a Petrini. Fino a venerdì, potrete inviarci i vostri quesiti, via mail o sul nostro profilo Twitter @WineNewsIt, e noi le gireremo, grazie a Petra, al fondatore di Slow Food.



Cina a due facce

Non è tutto oro quello che luccica, neanche in Cina. Si potrebbe riassumere così il senso del convegno "Wine in China", organizzato qualche giorno fa ad Hong Kong dalla Master of Wine Debra Meiburg. In sostanza, sulle potenzialità del mercato cinese, spesso visto come panacea di ogni bene per il futuro commerciale del vino, emergono tra gli operatori internazionali due visioni distinte. Una, ribattezzata argutamente da "Wine Intelligence" dei "Clintons" improntata all'ottimismo che nasce dalla crescita continua della classe media cinese, l'altra, detta dei "Cheneys", più critica, poco entusiasta di fronte alle tante differenze culturali che ancora frenano la conoscenza e l'amore per il vino. "Ai posteri l'ardua sentenza".



Cronaca

Prosecco & Gran Bretagna

Non è un vero e proprio allarme quello che arriva dalla Gran Bretagna, piuttosto una riflessione, che arriva dal mondo della distribuzione, e che mette in guardia il mondo del Prosecco. Da cosa? Dal rischio che la nascita della Docg non riesca a tradursi, da un punto di vista comunicativo e commerciale, in un reale plus valore. Un problema vero, perché allo scaffale il consumatore britannico continua a propendere per la bottiglia meno cara, senza distinzioni tra Doc e Docg ...



Wine & Food

Sfuso o in bottiglia: più chiarezza nei numeri del vino grazie all'Oiv

Quando si parla di cifre e di statistiche, nel commercio mondiale del vino, la prima e fondamentale distinzione da fare è quella tra vino sfuso e vino in bottiglia, anche se, finora, le regole internazionali non hanno aiutato la comprensione di queste dinamiche, visto che il vino veniva considerato "sfuso" anche se commercializzato in contenitori tra i 2 ed i 10 litri. Una disposizione che cambierà, a livello internazionale, grazie al lavoro dell'Oiv e del suo direttore generale, Federico Castellucci, che renderanno così maggiore chiarezza ad un intero comparto economico.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino tra territorio, economia, sostenibilità, promozione: dal forum di Marsala, le parole di Dario Cartabellotta (assessore agricoltura Sicilia), Ettore Nicoletto (ad Santa

Margherita), Denis Pantini (WineMonitor), Gianni Moriani (Ca' Foscari) e Donatella Cinelli Colombini (produttrice e fondatrice Movimento Turismo Vino).

