



## La News



### "Leo", la bottiglia di Da Vinci

Nel mondo del design italiano Alessi è uno dei brand più noti, e adesso, con l'ultima generazione, fa il suo debutto nel mondo enoico, con una gamma di tre vini (uno Chardonnay, un Pinot Nero ed un vino dolce), prodotti sulle rive del Lago di Orta, e messi in una bottiglia ispirata ad un disegno di Leonardo Da Vinci. Si chiama "Leo", la forma ricorda quella di un "pallone" da laboratorio, le bottiglie sono tutte numerate, e sul fondo hanno inciso un motivo ispirato ai "nodi" di Da Vinci, che compaiono in diverse opere del genio fiorentino, tra cui la Gioconda e la Dama con l'ermellino. Più che un contenitore, un vero e proprio pezzo d'arredamento ...

**SOAVE**  
ORIGINE STILE VALORE

### SMS Esagerazioni al ristorante

Stordire, stupire, emozionare. È quello che ogni grande chef vorrebbe riuscire a fare con i propri piatti. A volte riuscendoci, altre no. Tra le storie di successo c'è quella di Ferran Adrià, che ha fatto dell'innovazione la propria cifra stilistica. Adesso che "El Bulli" non c'è più, e che Adrià ha riscoperto il piacere di una cucina più "reale", è un suo allievo, Paco Roncero, a rilanciare sul versante della cucina spettacolo. Puntando sulla video gastronomia: nel suo ristorante di Ibiza tavoli e pareti sono giganteschi schermi sui quali compaiono gli ambienti che arricchiscono la cena, avvolgendo i commensali in un'atmosfera di musica ed effetti sonori. Un'esperienza da 1.650 euro a persona, una cifra che va ben al di là di qualsiasi esperienza culinaria giustificabile, che poco ha a che vedere con la vera ristorazione.

## Cronaca

### L'Italia in Commissione Ue

Con la conferma di Jean-Claude Juncker alla presidenza della Commissione Ue, cresce l'attesa per i futuri Commissari. Gli occhi del mondo agroalimentare sono tutti puntati sul successore del rumeno Dacian Cioloș, Commissario uscente all'Agricoltura, che la Romania vorrebbe ancora suo. Dall'Italia il comparto preme sul Premier Renzi perché punti su una sicurezza: Paolo De Castro, ex presidente della Commissione Agricoltura Ue, stimato a livello internazionale, fondamentale anche in vista dell'Expo.



## Primo Piano

### Le Cirque compie 40 anni: i ricordi di Maccioni

Come è cambiata la cucina italiana in America? 40 anni fa a New York spopolava la "cuisine" francese, ed i primi ristoranti che proponevano enogastronomia made in Italy si limitavano ad un'insegna con la scritta "Ristorante Italiano" e ad imbastire cibi "simil italiani" con le materie che l'America di allora forniva. Fu proprio in quella New York di 40 anni fa che un italiano, Sirio Maccioni, decise di aprire un proprio ristorante: "Le Cirque". A 40 anni dall'apertura, Maccioni (che festeggerà l'anniversario il 15 ottobre) ripercorre la storia del suo ristorante nella 65ma Strada di Manhattan, dove sono passate star del calibro di Frank Sinatra, Robert De Niro, Woody Allen, Henry Kissinger, i Presidenti Jimmy Carter, Bill Clinton, Bush Sr e Ronald Reagan e persino il Papa Giovanni Paolo II. Ma anche come la cucina italiana è entrata nel cuore degli americani. "La differenza, tra ora e 30 anni fa, la facevano le materie prime - racconta Maccioni - che ogni ristorante aveva. Ora i prodotti "veri italiani" si trovano anche a New York, quindi la qualità della cucina dipende molto dello chef. La cosa che contraddistingue davvero "Le Cirque" dagli altri ristoranti, è l'attenzione per il cliente. Chi va nei ristoranti non chiede "cosa c'è di nuovo", ma "cosa c'è di buono". "Le Cirque" è stato anche tra i primi a New York ad inserire molti vini italiani nei menu, tanto che ora il 50% della carta dei vini parla italiano. Antinori - ricorda il patron - mi mandò il Tignanello 1971. In America ce l'avevo solo io. I vini italiani sono buonissimi, ma per continuare ad esportare in America bisogna addentrarsi nei mercati senza presunzione". Come spiega l'"operaio della comunicazione" e amico di Maccioni, Gianni Mercatali, "40 anni fa la ristorazione italiana a New York era identificata con spaghetti, fiasco e mandolino, e Maccioni è riuscito, con calma e sapienza, ad introdurre piatti italiani nei suoi menu, proponendoli ad alti livelli e facendo apprezzare la nostra cucina. Anche per i vini, è stato un pioniere dei vini italiani in carta. Quello di "Le Cirque" è un contributo fondamentale all'enogastronomia italiana e per la sua conquista del mercato e dei palati americani".

## Focus

### Il vino, i territori e i suoi Festival

Il Barolo è sempre più pop, il Brunello di Montalcino è jazz, ricercato e d'autore, i vini di Bolgheri sono come la musica classica, la musica per eccellenza. Non a caso, ognuno ha il suo prestigioso Festival. In migliaia si danno appuntamento nelle Langhe, fresche di Patrimonio Unesco, a "Collisioni" a Barolo (18-21 luglio, www.collisions.it) che si chiama "Harvest", vendemmia, come l'album più famoso di Neil Young, attesissimo con Deep Purple, Caparezza, Elisa, ed il vino con le degustazioni di Ian D'Agata e l'alta cucina di Crippa e Oldani. Da quasi 20 anni, i big del jazz si esibiscono in uno dei Festival più longevi d'Italia, dove il piacere del Brunello si unisce a quello della musica d'autore: promosso da Castello Banfi, è "Jazz & Wine in Montalcino" (da stasera al 20 luglio; www.castellobanfi.com) con Incognito, Children of the Light e The Bad Plus. La patria dei "vini-mito" (Sassicaia, Ornellaia, Guado al Tasso, Masseto), i cipressi di Carducci, l'Arena Mario Incisa della Rocchetta, sono le "quinte" del "Bolgheri Melody" (Bolgheri, 25 luglio-9 agosto; www.bolgherimelodyfestival.it) con Ensemble della Scala di Milano, il musical "Hair", Momix, Bobo Rondelli, Umberto Tozzi, Paolo Rossi.



## Wine & Food

### Sotheby's & eBay: alleanza tra giganti (nel segno del vino)

La tecnologia si fa sempre più evoluta, e non riuscire a starle dietro può voler dire perdere quote di mercato importanti. E allora, anche un gigante del mondo delle aste, come Sotheby's, che alle spalle ha qualcosa come 270 anni di attività, per reggere il confronto, deve innovarsi. Come? Stringendo un accordo con il leader delle aste online, eBay (www.ebay.com) che, da agosto, ospiterà una sezione dedicata alle vendite all'incanto di Sotheby's, che batterà, anche dal vivo, oggetti d'arte e grandi bottiglie, rivolgendosi ad una platea, potenzialmente, sconfinata, visti i 145 milioni di iscritti su eBay.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come ogni anno, l'estate porta con sé la rincorsa alla forma perfetta, a volte a scapito della salute, seguendo diete poco utili e ancor meno salutari, come quella amata dalla star

di Hollywood, da Gwyneth Paltrow a Sarah Jessica Parker a base di centrifughe e frullati. Ma cosa ne pensa il dietologo più famoso del piccolo schermo, Giorgio Calabrese?

