La Prima di WineNews.it

n. 1496 - ore 17:00 - Martedì 4 Novembre 2014 - Tiratura: 30747 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

Chianti Classico Dal 1716

coop LA COOP SEI TU.

A Worldwide Passion

vinitaly 22-25 MARZO 2015 49° EDIZIONE VERONA

La News

Italia stellata "in rosa"

Annie Féolde e Nadia Santini: sono ancora loro le due "signore" della cucina tristellata del Belpaese, padrone storiche dei fornelli dell'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze la prima, e di quelli di "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova) la seconda. Dietro, di loro, però, c'è un esercito rosa di chef stellate, ben 47, in Italia, sulle poco più di 110 premiate dalle diverse edizioni mondiali della "Guida Michelin" 2015. Un primato curioso, nel Paese che ancora dibatte di "quote rosa", ma che, a ben vedere, non stupisce poi troppo. In fondo, in Italia, la cucina di ogni casa è storicamente il regno delle donne. Che, oggi, continuano a portare la loro abilità, sapienza e curiosità culinaria al top.

VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Il ristorante solidale

Il gotha della ristorazione italiana conta le stelle, nell'appuntamento più atteso dell'anno, ma c'è un pezzo di Italia (e non solo), che deve ancora fare i conti con la crisi, e chissà quando, e se, sarà capace ad uscirne. È a loro che ha pensato la "Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus", che a Milano ha aperto il "Ruben", un ristorante solidale dove i bisognosi potranno trovare ogni giorno un pasto completo al prezzo di un solo euro. Non una mensa, ma un vero e proprio locale, e soprattutto un modo diverso di ridare dignità e speranza a quanti hanno perso il lavoro, e con essa uno status che permetta loro di andare a cena fuori. "Voglio dare il mio contributo - racconta lo stesso Ernesto Pellegrini - a persone meno fortunate di me. Ho avuto tanto, ora voglio aiutare gli altri". Tanto di cappello ...

Primo Piano

"Guida Michelin" 2015, 332 stelle e tante novità

332 locali stellati in totale (+3 sull'edizione 2014), con il blocco degli 8 tristellati confermati in toto - "Reale" di Castel di Sangro (L'Aquila), "Piazza Duomo" di Alba (Cuneo), "L'Osteria Francescana" di Modena, "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova), "Le Calandre" a Rubano (Padova), l'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze, "La Pergola" del Rome Cavalieri a Roma e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo) - senza novità, e qualche cambiamento tra le "2 stelle", da cui escono "Il Rigoletto" di Reggiolo (Reggio Emilia), che le perde entrambe, "Il Desco" di Verona e "Il Pellicano" di Porto Ercole (Grosseto), che scendono ad una, e dove fanno il loro ingresso Giuseppe Mancino de "Il Piccolo Principe" di Viareggio e Francesco Esposito con il "Taverna Estia" di Brusciano (Napoli). Ecco i primi verdetti della "Guida Michelin" 2015, la più attesa e temuta guida ai ristoranti d'Italia, curata da Sergio Lovrinovich, presentata oggi a Milano. Tantissime novità, invece, tra i ristoranti con "1 stella", 285 in tutto, con 24 locali che escono per stella soppressa o cessata attività, e ben 27 novità assolute, tra cui il primo ristorante giapponese stellato in Italia, lo "Iyo" di Milano dello chef Haruo Ichikawa, ma anche, tra le curiosità segnalate dalla stessa Michelin, la Macelleria Damini di Arzignano (Vicenza), storica macelleria di famiglia alla quarta generazione e anche ristorante, "L'Imbuto" di Lucca, ristorante nel Museo d'Arte Contemporanea della città, dello chef Cristiano Tomei, e "Le tre lune" di Calenzano (Firenze), ristorante messo in piedi da tre amici, Matteo Lorenzini, Ilaria Di Marzio e Tommaso Verni, che hanno unito le loro esperienze all'estero per portare qualche spunto francese nel Granducato. "L'Italia - ha detto il direttore internazionale delle Guide Michelin, Michael Ellis - resta una delle destinazioni gastronomiche più dinamiche al mondo". Seconda per numero di stelle solo alla Francia, la "rossa" italiana, dal 2015, sarà disponibile anche in versione "app". Tra le Regioni, la Lombardia conferma il suo primato con 58 ristoranti stellati, seguita da Piemonte, con 39, e Campania, con 35. Tra le città, Roma Capitale lo diventa anche delle tavole stellate, con 20 ristoranti, insieme a Napoli.

Focus

I "magnifici 8" della cucina italiana

Se tanto dinamismo, con 27 nuovi ingressi e 24 uscite per stelle soppresse o cessata attività si è registrato nella "volta culinaria" dei ristoranti con "1 stella", nessuna sorpresa nell'Olimpo delle "3 stelle", dopo due edizioni consecutive della "Guida Michelin", la 2013 e la 2014, che avevano visto ognuna un nuovo ingresso ai massimi livelli. Si confermano 8, dunque, i tristellati italiani, primi alfieri di un movimento culinario tricolore che, nel complesso, cresce, all'insegna della valorizzazione della materia prima e della tradizione capace di reinterpretarsi e rinnovarsi, senza perdere la propria identità. Che sono, vale la pena ricordarlo, Niko Romito del "Reale" di Castel di Sangro (L'Aquila), Enrico Crippa del "Piazza Duomo" di Alba (Cuneo), "L'Osteria Francescana" di Modena di Massimo Bottura, "Le Calandre" a Rubano (Padova) di Massimiliano Alajmo, "La Pergola" del Rome Cavalieri a Roma di Heinz Beck e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo) dei fratelli Cerea (nella foto del focus), l'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze di Annie Féolde e "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova) di Nadia Santini (nella news). Chissà se, nel 2016, qualcuno dei 39 bistellati d'Italia andrà a far loro compagnia.

Chianti CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!! POTEVI DIRLO PRIMA...

Cronaca

C'era una volta il "Novello"

In costante calo di vendite nella gdo italiana, dai 4,5 milioni di bottiglie del 2010 ai 2,9 del 2013 (dati Iri Infoscan), ormai una vera rarità anche nei ristoranti: è il "vino Novello", primo frutto dell'ultima vendemmia, che sembra destinato ad un inesorabile declino. A testimoniarlo anche i piccoli volumi di produzione 2014 (è sul mercato dal 31 ottobre, senza il clamore un tempo riservato allo "sbloccaggio") di alcuni produttori top, come Cavit (sulle 150.000 bottiglie), Gruppo Italiano Vini (130.000 bottiglie) o Banfi (100.000).

BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

Fondazione Mach: i segreti del "marketing relazionale"

Il mondo del vino deve sempre guardare verso le ultime tendenze del marketing se vuole rimanere al passo nei mercati che contano. E l'ultima a cui strizza l'occhio è quella del "marketing relazionale": quello volto a creare, mantenere e gestire un network di rapporti di lungo periodo. Che sarà il focus del "Seminario Internazionale di Marketing del vino" n. 5, della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (di scena il 7 novembre). Tra i relatori anche Massimiliano Bruni dell'Università Bocconi, Enrico Chiavacci, direttore marketing di Antinori e Massimo Fubini di ContactLab.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ridare valore al cibo, all'agricoltura familiare, la lotta allo spreco, l'educazione al gusto: tutti obiettivi importanti, al centro dell'azione di tante organizzazioni. Ma per realizzarli, serve un coinvolgimento "dal basso". A WineNews Elisa Bacciotti, direttrice Dipartimento campagne e cittadinanza attiva di Oxfam Italia.

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES