



La News



Anteprime da record

La Toscana del vino si avvicina ad un record storico, con il valore dell'export che, nel 2014, dovrebbe toccare i 760 milioni di euro. Premessa beneaugurante, a pochi giorni dalla "Wine Week" dedicata alle Anteprime di Toscana. Sarà ancora "Buy Wine" (13-14 febbraio) a lanciare la volata alle anteprime: si inizia a Firenze con l'Anteprima del Chianti (14 febbraio) e la collettiva dei terroir emergenti (15 febbraio). Si prosegue con l'Anteprima della Vernaccia a San Gimignano (16 febbraio), la Chianti Classico Collection alla Leopolda di Firenze (17 e 18 febbraio) e il Vino Nobile di Montepulciano (19 febbraio). Chiusura con il Benvenuto Brunello, il 20 e 21 febbraio, a Montalcino.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS "Le Idee di Expo"

L'Expo prende forma. Le idee che sosterranno l'Esposizione di Milano arriveranno sul tavolo il 7 febbraio, quando 500 esperti, attraverso 42 tavoli, coordinati dal professor Salvatore Veca, suddivisi secondo 4 aree tematiche, daranno vita a "Le Idee di Expo", cuore pulsante della "Carta di Milano", che metteranno al centro, grazie anche al Ministero delle Politiche Agricole, i temi più importanti dell'Expo: le dimensioni dello sviluppo tra equità e sostenibilità; la cultura del cibo, energia per vivere insieme; l'agricoltura, alimenti e salute per un futuro sostenibile; la città umana, futuri possibili tra smart e slow city. Una giornata di svolta, cui prenderanno parte, in maniera diversa, il Presidente del Consiglio Matteo Renzi, l'ex presidente del Brasile Lula, Ermanno Olmi, Federica Mogherini e Papa Francesco.

Cronaca

La Cina è pronta a ripartire

La Cina è pronta a ripartire. Dopo le misure di austerità imposte dal Governo di Pechino, che hanno colpito soprattutto il consumo ed il commercio di spirits e fine wines, portando ad una caduta dei consumi enoici del 3,1% nel corso del 2013 (in attesa dei dati, negativi, del 2014, ndr), il Dragone sta già tornando in carreggiata, trovando una nuova dinamicità. Ci scommette il dg di Vinexpo, Guillaume Déglise che, analizzando gli ultimi dati Iwsr, prospetta una crescita dei consumi del 24,8% da qui al 2018.



Primo Piano

"Identità Golose" 2015: l'intelligenza "sana"

L'intelligenza, quest'anno, si fa "sana" ad "Identità Golose" 2015, che torna a Milano dall'8 al 10 febbraio, riunendo nella città dell'Expo il top della ristorazione italiana e mondiale, legato dal fil rouge di "Una sana intelligenza". Al centro della kermesse, ideata da Paolo Marchi, il ruolo dello chef, non più mero esecutore, ma custode di memorie, saperi e sapori, alla ricerca di materie prime e piatti che non esaltino solo il palato, ma anche il corpo e lo spirito, appagando in maniera, appunto, intelligente e non pesante (www.identitagolose.it). Un percorso, quello pensato da Marchi, che incontra lungo il proprio cammino tante novità: da "Identità Estreme", tra pasticceria vegana, cucina ecosostenibile, frollature innovative e cucine dei territori più estremi, a "Identità Piccanti", con gli chef thailandesi, americani, australiani ed italiani uniti per parlare di spezie e del loro utilizzo nell'alta cucina e nella pasticceria. E ancora, "Identità di Montagna", con la cucina di montagna raccontata da 8 grandi chef, dall'Altopiano di Asiago al Parco Nazionale d'Abruzzo, passando per le Dolomiti e la Val di Fassa. Ma i protagonisti assoluti saranno, come sempre gli chef, artefici e protagonisti di ogni tendenza del mondo della ristorazione. L'ospite d'onore di "Identità Golose" 2015 sarà il più celebrato, Alain Ducasse, con la sua "Passione per la naturalità delle materie prime", un nuovo corso gastronomico con tanto pesce del Mediterraneo, cereali e legumi nel rispetto delle risorse del pianeta, all'insegna della "naturalité". Spazio quindi all'autore del piatto simbolo della kermesse, l'alfiere della ristorazione italiana nel mondo, Massimo Bottura, con la sua "Triglia alla livornese", ma anche agli Chef Ambassador di Expo, Enrico Bartolini, Carlo Cracco, Pietro Leemann e Davide Oldani, sul significato di "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita". A portare sul palco di "Identità Naturali" il mangiar sano senza rinunciare alla bontà e alla golosità, saranno invece l'alta pasticceria di Loretta Fanella, la cucina vegana di Simone Salvini e la cucina crudista di Daniela Cicioni. Tra i protagonisti, infine, la food blogger più seguita d'Italia, Sonia Peronaci di "Giallo Zafferano", con le migliori Dop dei formaggi del Belpaese.

Focus

Storie uniche di chef lontani

"Identità Golose", come sempre, abbraccia idealmente tutte le cucine del mondo, con ospiti che arrivano da lontano, come il peruviano Virgilio Martinez, al top della "Latin America's 50 Best Restaurants" con il suo "Central" di Lima, che porterà con sé tutto il glamour e la tecnica dell'emergente cucina sudamericana e, per la prima volta, uno chef russo, Vladimir Mukhin, del "The White Rabbit" di Mosca. Ma le tendenze più interessanti arrivano dall'altra parte dell'Oceano: Daniel Burns, ex pasticciere del "Noma", è il primo ristoratore stellato Michelin senza una carta dei vini, visto che il suo "Torst", a New York, offre solo una grande selezione di birre artigianali. E a proposito di stelle Michelin, è una rarità anche quella del gastro-pub "Harwood Arms" di Fulham, merito dell'australiano Brett Graham. Tony Mantuano, invece, è uno di quegli chef a cui l'Italia deve davvero tanto: lo "Spiaggia" di Chicago, aperto nel 1984, è stato un vero e proprio apripista per il successo della cucina moderna del Belpaese negli Usa. E poi c'è la storia dello chef Sean Brock, che ha ereditato dalla nonna un archivio di semi di varietà storiche del Sud degli Stati Uniti (Charleston), alla base di un modello agroalimentare sostenibile.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

La Borgogna punta alla Borsa di Londra grazie al crowdfunding

In tempi di crisi e di austerità, trovare fondi utili è sempre più difficile. Si cercano così vie alternative per "racimolare" denaro. Una di queste è il "crowdfunding", l'iniziativa di un gruppo di persone che usa il proprio denaro per sostenere gli sforzi di imprese e organizzazioni. Formula che è entrata anche nel mondo del vino, dalla porta principale, grazie ad una delle più grandi realtà della Borgogna, Domaine Chazy che, in 24 ore, è riuscita a raccogliere ben 136.000 sterline da oltre 130 investitori, con una sorta di "prevendita" delle sue azioni, in vista della quotazione al London Stock Exchange.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Che la cucina del mondo vada verso le verdure, invece che verso la carne, è un dato di fatto. Si sta più attenti alla nostra salute e "Identità Golose 2015" (Milano 8-10 febbraio), si fa

portavoce del benessere nell'alimentazione". Ad anticipare i temi della manifestazione, a WineNews, il deus ex machina della kermesse, Paolo Marchi.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES