CHIANTI CLASSICO DAL 1716

La Prima di WineNews.it

coop LA COOP SEI TU.
A Worldwide Passion
vinitaly 22-25 MARZO 2015 49° EDIZIONE VERONA

n. 1560 - ore 17:00 - Lunedì 9 Febbraio 2015 - Tiratura: 30747 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

"Senza sala la cucina è vana"

Un ristorante che funziona genera anche economia "sana", e trascina spesso quella dei territori, dei distretti e delle persone che producono materie prime eccellenti. E un ristorante che funziona è fatto di una grande cucina, ma anche di un grande servizio. Lo hanno ricordato, a "Identità Golose", quelli di "Noi di Sala", associazione nata proprio per suscitare attenzione intorno al tema, e guidata da Marco Reitano, sommelier de "La Pergola" del Rome Cavalieri di Heinz Beck. Ma anche il più mediatico, oggi, degli chef italiani, Carlo Cracco, che ha detto chiaro e tondo: "la sala è il 50% di un piatto. Se in sala non c'è nessuno che racconta il piatto, il lavoro della cucina è vano".

VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Le idee dell'Expo delle idee

La Terra non come eredità, ma come prestito alle generazioni di oggi da parte di quelle di domani, per Papa Francesco; il libero mercato del cibo che sta creando sconquassi e va rivisto, per il fondatore di Slow Food Carlin Petrini; i temi dell'alimentazione, della sostenibilità e della salute che "non possono non essere nell'agenda didattica" della scuola italiana (ma come?) per il Ministro dell'Istruzione, Stefania Giannini; i 20 milioni di turisti attesi che devono diventare ambasciatori del cibo italiano nel mondo, per il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina; Expo 2015 come "cartina tornasole delle ambizioni del Paese, e occasione per l'Italia di tornare a essere portatore sano di speranza e di entusiasmo", per il premier Matteo Renzi. Parole "rubate" da WineNews nell'"Expo delle Idee".

Cronaca

Marchi: "l'Italia sia giudice"

C'è anche un moto di orgoglio nazionale, tra le righe di "Identità Golose", lanciato dal patron Paolo Marchi. Che, in sintesi, invoca la nascita di una "Michelin" italiana. Non tanto per pensare all'ennesimo volume di critica, ma per richiamare all'importanza del ruolo della cucina italiana, tra le più amate del mondo, che deve diventare più autorevole anche oltre confine, facendosi in qualche modo anche guida e giudice, "per spezzare il colonialismo dei giudizi". Facendo sistema tra chef, divulgatori ed istituzioni.

BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

"Identità Golose", la "sana intelligenza" vista da ...

Lo "show dei fornelli" guidato da contenuti e riflessioni più profonde. È l'essenza di "Identità Golose", più che mai nell'edizione 2015 (di scena ieri, oggi e domani, a Milano), anno di Expo, che, con il suo tema, "Nutrire il Pianeta - Energia per la Vita" catalizza sul tema del cibo molti valori etici. E così la "gustosa intelligenza" dell'edizione 2014 dell'evento pensato da Paolo Marchi, diventa anche "sana". Sana per il corpo, ma anche per l'anima e per l'ambiente, per chi della ristorazione gode, ma anche per chi ci lavora, dalla cucina alla sala. È quello che si legge nei piatti, e nelle parole, degli chef sul palco, dove si alternano i cuochi più importanti ed acclamati da ogni angolo del Pianeta. A partire dalla superstar internazionale Alain Ducasse, che ha detto: "dobbiamo proteggere le differenze, non guardare tanto al successo interplanetario, ma alle realtà minori, dove si tutela la biodiversità, e comprare dai produttori locali". Per proseguire con la stella italiana più brillante nel firmamento della cucina mondiale, Massimo Bottura, che ha presentato il suo piatto simbolo per Expo 2015, "pane latte zucchero", come già annunciato a WineNews, per affermare più concetti. Intanto che "con Expo 2015 dedicata al cibo, noi chef siamo chiamati a parlare di tutti, perché il cibo riguarda ognuno di noi". E nessuna pietanza è tanto universale quanto il pane. Poi, che sempre di più bisogna smettere di sprecare, e quello di Bottura è uno dei piatti simbolo del recupero. "Recupero in cucina che fa parte della nostra cultura ed è un atto di volontà e di forza. Abbiamo il dovere di pensare anche a chi non ha niente", ha detto lo chef tristellato dell'"Osteria Francescana". Riflessioni profonde, che toccano più aspetti, non ultimo quello del rispetto dell'ambiente, nei pensieri di tanti chef, e in tanti piatti. Tra cui quello di Cristina Bowerman della "Glass Hostaria" di Roma, che ha lavorato su miele, polline ed altri prodotti delle api, per riportare l'attenzione su questo piccolo e preziosissimo insetto, fondamentale per l'agricoltura e la vita umana. Il tutto, senza sfociare però nell'eccesso opposto, perché "il concetto di naturalità - ha aggiunto la chef - non deve generare "talebani" tanto nel cibo che nel vino".

Focus

E se gli States, improvvisamente, frenassero?

La crescita dei consumi di vino negli Stati Uniti non è un processo incontrovertibile. Al di là della tendenza in atto dal 1994, infatti, il panorama americano è decisamente complesso, come racconta John Gillespie, ceo di "Wine Opinions", che prevede un futuro in controtendenza rispetto a quanto scritto dalla maggior parte degli analisti e dei giornalisti del settore. Un pessimismo, quello di Gillespie, che prende le mosse dall'ultimo report del "Wine Market Council": in sostanza, dopo 20 anni di rapida crescita, l'industria del vino Usa potrebbe trovarsi ad un punto di svolta, ma non verso un miglioramento, a causa di due motivazioni principali, un ricambio generazionale ancora troppo lento, e fattori macroeconomici che molto hanno in comune con il 1993, l'ultimo anno in cui i consumi enoici arretrarono. Ma quali sono gli ostacoli? Innanzitutto un tasso di crescita che, dal 2008, è sceso in media sotto il 2% (era del 2,5% tra il 1994 ed il 2007); quindi, un cambio generazionale che procede a rilento, con i Millenials ancora distanti dai Baby Boomer; e poi ci sono le scorie lasciate dalla crisi, che ha frenato proprio la crescita dei più giovani, sempre più ammaliati dal mondo delle birre artigianali.

Chianti lovers
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2015
VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...

Wine & Food

Gli Usa indagano sulle colle usate nei tappi microagglomerati

Ogni anno, negli Stati Uniti, tra le 350 e le 400 milioni di bottiglie di vino vengono chiuse con i tappi microagglomerati (nel mondo un terzo di tutte quelle sotto i 4 euro), ossia sughero triturato e mescolato con plastiche e colle, finite sotto la lente di due importanti agenzie federali Usa, la Environmental Protection Agency (Epa) e la Food & Drug Administration (Fda), allarmate dall'utilizzo di un composto chimico, il diisocianato di toluene, impiegato nella realizzazione dei poliuretani, e considerato potenzialmente cancerogeno, anche se, per ora, non è stato riscontrato nulla di illegale ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dopo Francia, Belgio, Svizzera e Spagna, arriva anche in Italia "The Fork", il servizio di e-booking di ristoranti di TripAdvisor. A WineNews, Almir Ambeskovic (country manager Italia di "The Fork"), Aldo Cursano (vice presidente Fipe Confcommercio) e Valentina Quattro (media relation manager Italia di TripAdvisor).

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES