



n. 1562 - ore 17:00 - Mercoledì 11 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



Le stelle nascenti dei fornelli

Non solo i grandi chef già affermati e celebrati: nei giorni di "Identità Golose", i protagonisti sono stati anche i talenti emergenti, le stelle nascenti della cucina mondiale. Grazie al talent "S. Pellegrino Young Chef 2015", dedicato agli under 30. Il migliore, per una giuria di pluristellati, è stato Paolo Griffa, chef del Ristorante Piccolo Lago a Verbania, che rappresenterà l'Italia alla finale internazionale, ad Expo 2015. Ma in finale anche altri 9 nomi di cui prendere nota: da Luca Abbruzzino a Cosimo Bunicelli, da Domenico Capogrosso a Gabriele Maria Castellanza, da Philipp Fallmerayer a Francesca Priscilla Fucci, da Matteo Monfrinotti a Simone Nebbia, fino a Nikita Sergeev. Saranno chef-star?



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Cooperare contro le frodi

Aiutati che la Wine & Spirit Trade Association ti aiuta: potrebbe essere lo slogan dell'associazione britannica che mette insieme 340 aziende che producono, importano, esportano, trasportano e vendono wine & spirits in Uk, che ha lanciato da qualche giorno la piattaforma www.wstafraudreport.co.uk, un nuovo servizio anti frodi che darà una mano alle agenzie statali a mettere fine ad un problema che, ogni anno, costa al settore qualcosa come 1,3 miliardi di sterline. L'invito, a tutta l'industria degli alcolici, è a segnalare qualsiasi tipo di sospetto, usando una mappa online che permette alla Wsta di fornire informazioni utili alle autorità, dando una mano così alla polizia nell'identificazione di eventuali sospetti. L'arma migliore, insomma, potrebbe essere proprio la collaborazione.

Cronaca

Poggio Argentiera va a Tua Rita

È ancora la Toscana la Regione dove, nonostante la crisi, si comprano e si vendono aziende viticole. Dopo la recente acquisizione da parte di Cecchi della Tenuta chiantigiana Villa Rosa, è la volta della Maremma, dove una delle "beauty winery" più importanti d'Italia, Tua Rita, ha chiuso per l'acquisto di Poggio Argentiera, una delle cantine leader del Morellino di Scansano, fondata nel 1997 da Gianpaolo Paglia, 66 ettari di cui 40 a vigneto. Stando ai rumors, la transazione starebbe intorno ai 5 milioni di euro.



Primo Piano

Etica, identità, biodiversità: "Identità Golose"

Etica, identità, scelte nette, anche estreme, naturalità, biodiversità, salute: ecco alcune delle parole chiave emerse a "Identità Golose". Dove la "sana intelligenza", tema dell'edizione 2015, è stata declinata in diversi modi dai più grandi chef del pianeta, riuniti a Milano. Come Alain Ducasse, che ha parlato di tutela della biodiversità, che passa attraverso la valorizzazione dei prodotti e dei produttori locali. O come ha fatto Sean Brock, grande nome della cucina del Sud degli Stati Uniti, fatta di ingredienti poveri e quasi "estinti", ma recuperati e valorizzati, perché "da noi la cucina è un'emanazione dell'agricoltura". Ecco quindi che entra in gioco l'identità, elemento centrale, ad esempio, per i piatti a base di selvaggina di Brett Graham, chef che ha portato la stella anche in un pub, l'Arwood Arms di Londra. Grande risalto, e successo, hanno avuto Pietro Leemann ed il suo concetto di "purezza": lo chef del Joia di Milano, "tempio" della cucina vegetariana e vegan, ha portato sul palco "altari", incensi e mantra per purificare e dare la giusta carica positiva all'energia presente nelle materie prime. "Perché un ristorante deve ristorare anche l'anima", ha aggiunto su questo solco Massimo Bottura. Che, insieme ad altri nomi top italiani, come Cracco, ma anche della ristorazione d'oltreoceano come Daniel Humm e Will Guidara (del tristellato Michelin "Eleven Madison Park" a New York), hanno riacceso le luci sulla sala, fondamentale quanto la cucina. Tema carissimo a quelli di "Noi di Sala", associazione creata ad hoc e che ha per presidente Marco Reitano de La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck, sul palco insieme ad altri nella pièce teatrale "Il cliente non è servito", che, in maniera ironica, in collaborazione con Alma - Scuola Internazionale di Cucina, ha voluto far riflettere sul valore del servizio, dal lavapiatti al maître. Un evento che, con i suoi temi declinati attraverso il cibo, ha già fatto respirare un "assaggio" di Expo 2015 e del suo tema, "Nutrire il Pianeta - Energia per la Vita", come ha spiegato a WineNews l'ideatore del Congresso, Paolo Marchi: "la vicinanza con Expo ci ha fatto sentire come non mai l'importanza dei concetti che abbiamo affrontato".

Focus

Diritti di impianto, ok ai trasferimenti

Tempo limite per la conversione dei diritti di impianto dei vigneti esteso fino al 31 dicembre 2020, e via libera alla trasferibilità dei diritti di impianto tra Regioni, con "l'abrogazione della possibilità di limitare l'esercizio del diritto di reimpianto ad ambiti territoriali omogenei e limitati al fine di tutelare le viticolture di qualità e salvaguardare gli ambienti orograficamente difficili". Così il Decreto delle Politiche Agricole approvato ieri sera in Consiglio dei Ministri. Provvedimento che piace a Unione Italiana Vini: "un intervento positivo - commenta a WineNews il presidente Domenico Zonin - il rischio era che parte dei 47.000 ettari di diritti in portafoglio restassero inutilizzati a causa di blocchi regionali. Abbasserà un po' i prezzi dei diritti, passati dai 3-4.000 euro ai 10.000 ad ettaro, e bene anche avere tempo fino al 2020 per convertire i diritti in autorizzazioni. Ma va rivisto l'1% di aumento annuo possibile voluto dall'Ue, è troppo poco, perdiamo potenziale". Concorde Federvini, che aggiunge: "peccato esserci arrivati dopo una procedura che ha visto il contrasto di diverse Regioni". Critiche, però, le Città del Vino: "vantaggio solo per aree già forti e note, male per piccoli territori" ...



Chianti.lov
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2015

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Wine & Food

Xylella Fastidiosa, in arrivo altri 5 milioni di euro per la Puglia

5 milioni di euro dal Fondo nazionale di solidarietà per gli interventi di maggiore urgenza, per contrastare la Xylella Fastidiosa, che sta flagellando gli olivi secolari di Puglia. Lo prevede una delibera del Consiglio dei Ministri, come spiega il Ministero delle Politiche Agricole. Risorse che si aggiungono a quelle già messe a disposizione da Ministero (2,63 milioni di euro) e Regione Puglia (5,98 milioni di euro). E arriverà anche la nomina di un Commissario delegato per l'attuazione degli interventi, che potrà agire in deroga a norme come il Codice dei contratti pubblici ed il testo Unico sugli espropri.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tutti uniti per una gastronomia "naturale", che guarda a materie prime stagionali e prodotte con metodi rispettosi dell'ambiente. Da "Identità Golose", la parola a tre

grandi chef, che hanno scelto gusto e salute: dal mito della cucina francese Alain Ducasse a Fabio Abbattista de "L'Albereta", fino alla stellata Cristina Bowerman (Glass Hostaria).



Simply Italian
GREAT WINES