



# La Prima di WineNews.it

100% AUTHENTICITÀ  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO  
VINO A TASTE OF ITALY

vinality  
10-13 APRILE 2016  
50ª EDIZIONE VERONA

n. 1737 - ore 17:00 - Giovedì 15 Ottobre 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### L'Expo secondo Lapo Elkann

“Per l'agroalimentare ed il vino Expo è stata una grandissima opportunità, che abbiamo saputo cavalcare. Ha permesso a produttori e chef di poter presentare il meglio dell'Italia. Il risultato è più che egregio, all'inizio eravamo tutti pessimisti, ma guardiamo a quanto di buono è stato fatto: il successo è dimostrato dal numero di visitatori, dalla qualità dei prodotti, dalle imprese coinvolte, dalla presenza dei Capi di Stato di tutto il mondo, e dal fatto che nel settore dell'alimentare e del vino siamo tra i più forti al mondo”. Così, a WineNews, Lapo Elkann, “Imprenditore più audace” del “Premio Leonia Frescobaldi per l'Audacia 2015”, di scena ieri a Milano.

## Primo Piano

### A WineNews i sentiment dei top chef d'Italia

Il ruolo dei grandi chef italiani come ambasciatori del made in Italy nel mondo finalmente riconosciuto anche dalle istituzioni, ma che è solo l'inizio di un percorso possibile, la costruzione di una eredità importante per il futuro e per le nuove generazioni ai fornelli, e che promette molto anche grazie al senso di “squadra” che si è creato negli ultimi anni e si è cementato soprattutto grazie ad Expo; la consapevolezza che gli effetti della crisi economica sulla ristorazione, che secondo alcuni ha fatto non solo danni, ma anche un po' di “pulizia”, iniziano a passare, e la conferma che si respira un positivo clima di ripresa tra le tavole dei locali di tutto il Paese, e ad ogni livello; il fenomeno del “Food Porn” dilagante tra tv riviste e social, che porta con sé alcuni aspetti negativi, ma che è inarginabile, ed in fondo in fondo non un male assoluto, poiché pur con qualche distorsione della realtà - soprattutto per chi si avvicina alla professione del cuoco, bellissima, ma che richiede tanto sacrificio e umiltà - contribuisce a suo modo a far appassionare sempre più persone al mondo dell'enogastronomia e della cucina, anche se sarebbe importante, come si sta cercando di fare in Germania, riconoscere una sorta di “diritto di autore” per chi crea i piatti. Ecco, in estrema sintesi, le considerazioni di molti tra gli chef più importanti del Belpaese sentiti da WineNews, dai tristellati Massimo Bottura, Niko Romito, Annie Feolde, Heinz Beck ed Enrico Crippa ai bistellati Davide Scabin, Ciccio Sultano e Moreno Cedroni, agli stellati Davide Oldani, Matteo Baronetto, Vito Mollica, Giancarlo Perbellini e Cristina Bowerman (le interviste integrali su [www.winenews.it](http://www.winenews.it)), nella settimana in cui le due guide italiane ai ristoranti più importanti, quella del “L'Espresso” (che per la prima volta nella sua storia ha assegnato i 20/20, la perfezione, a Bottura) e quella del “Gambero Rosso” (che al top delle sue “Tre Forchette insieme allo chef modenese ha messo Heinz Beck con 95/100) hanno certificato il fatto che in Italia non c'è mai stata una ristorazione di così alta qualità, e diffusa come oggi. In attesa dei verdetti della Guida Michelin, la più “temuta”, che sarà presentata il 10 dicembre a Milano.



### “No Alcol”, campagna shock

Un tumore immerso in un bicchiere di birra: è l'immagine shock della campagna contro gli alcolici (peraltro già utilizzata nello spot realizzato dal National Health Service in Inghilterra e andato in onda, tra le polemiche, in tv nel 2013, ndr) che la Società Italiana di Alcolologia ha lanciato oggi a Genova e che, riporta l'Ansa, verrà diffusa in ospedali, Asl e negli studi dei medici di famiglia per comunicare che “le bevande alcoliche sono cancerogene per l'uomo”. “Lo dice l'Oms, è un'evidenza scientifica dal 2010 - spiega il responsabile del Centro oncologico regionale Gianni Testino - e nutrizionisti e cardiologi che continuano a consigliare un bicchiere di vino al giorno dovrebbero anche dire che così si aumenta il rischio di avere un tumore perché l'etanolo è nel gruppo I dei cancerogeni come l'amianto”.

## Focus

### Il Prosecco tra “profezie & miracoli”

Un miliardo di bottiglie entro il 2030. Il “miracolo” del Prosecco è più grande del previsto e la profezia fatta da Gianluca Bisol nel 2011 deve essere anticipata di 5 anni (nel 2013 il sorpasso sullo Champagne è avvenuto 7 anni prima delle sue previsioni). Ma oltre alla produzione (306 milioni di Prosecco Doc per 1,3 miliardi di euro, 79 di Docg per 515 milioni e 2,9 di Asolo Docg per 15 milioni nel 2014), ha detto ieri il presidente della cantina di Valdobbiadene a Expo, a brevissimo aumenterà anche il prezzo: un Prosecco Doc costa 4,5 euro, ma si andrà sopra 5 da Natale. Per ora il numero di bottiglie non può crescere perché gli ettari a Glera sono limitati, in 9 Province tra Veneto e Friuli, 28.000 in totale, considerando i tre Consorzi, per una produzione che potrebbe superare 450 milioni di bottiglie dalla vendemmia 2015. “Ci vogliono 60.000 ettari per arrivare a 1 miliardo di bottiglie. C'è il numero chiuso, ma i Consorzi stanno prendendo in considerazione l'ampliamento della zona Doc, perché la crescita della domanda crea tensioni sul prezzo dell'uva e del vino. I prezzi del Prosecco hanno raggiunto record storici: l'uva base è a 1,2 euro/kg, su 0,6 di 5 anni fa, e il Docg fino a 1,7”.



## Cronaca

### Città del Vino, si vota

Sarà un testa a testa tra Veneto e Abruzzo, da rumors WineNews, quello per la presidenza dell'Associazione Nazionale Città del Vino. O meglio tra il sindaco di una delle patrie nobili del Prosecco Docg, Conegliano, Floriano Zambon, già presidente delle Città del Vino dal 2003 al 2006, e l'attuale vicepresidente Fabrizio Montepara, sindaco di Orsogna, una della capitali della viticoltura abruzzese. Il “duello” nella Convention dell'Associazione, dal 16 al 18 ottobre a Genzano (Roma, [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it)).



## Wine & Food

### Le multinazionali del food in Italia, da McDonald's a Starbucks

La storia delle multinazionali del food in Italia non è certo costellata di successi. Unica eccezione, almeno per ora, è McDonald's che, negli anni, ha cercato e sta cercando di costruire una sinergia con i produttori dell'agroalimentare del Belpaese, che forniscono alla catena l'80% delle materie prime, ed oggi, con il progetto “Fattore Futuro”, ha scelto di collaborare con 20 agricoltori under 40 per i prossimi 3 anni. Intanto, a Milano, apre Domino's Pizza, seconda catena di pizzerie al mondo, e la città si prepara ad accogliere, dopo anni di trattative e rumors, il primo Starbucks del Belpaese (nel 2016).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il ruolo dei grandi chef italiani come ambasciatori del made in Italy riconosciuto anche dalle istituzioni, Expo, la crisi che sta passando, il “Food Porn”: a WineNews, dopo il

n. I Bottura, i tristellati Heinz Beck (La Pergola del Rome Cavalieri), Niko Romito (Ristorante Reale), Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri) ed Enrico Crippa (Piazza Duomo).

