



La News



La cucina sostenibile

La cucina non deve essere esercizio narcisistico, ma dialogo; è un atto umile e democratico, perché un piatto deve essere comprensibile, non mettere in soggezione; deve rileggere la tradizione e valorizzare il lavoro dei produttori. Ecco alcuni punti del "Manifesto della cucina" di Cesare Battisti, alla guida del Ratanà di Milano, locale che, per molti, è il modello della trattoria moderna. E che a WineNews spiega: "sostenibilità e rispetto sono temi che vanno di pari passo, da cui nasce una cosa fondamentale per noi ristoratori, la credibilità. E la gente riconosce la serietà del tuo lavoro. Solo allora si può parlare di sostenibilità ambientale, economica, sociale e così via" (<http://goo.gl/meP0ih>).



Al bicchiere ed italiano

Nei ristoranti degli Stati Uniti, le carte dei vini parlano italiano: il 19,7% delle bottiglie in lista, infatti, arriva dal Belpaese, come racconta il Restaurant Poll n. 27 del Wine & Spirits Magazine, che ha anche messo in fila le 50 aziende più presenti, con Marchesi Antinori che conquista la posizione n. 5. Al di là della provenienza, il trend di consumo che regna nei locali Usa è quello del vino al bicchiere, in crescita dal 2008, anno della crisi, che oggi non risponde più tanto all'esigenza di fare economia, quanto a quella di abbinare ad ogni portata il vino giusto, assaggiando nell'arco dello stesso pasto due o tre etichette diverse. Del resto, non si può certo parlare di taglio dei costi quando il prezzo medio al bicchiere delle dieci aziende più presenti nelle carte dei vini è di 14,72 dollari, e qualcuna supera i 20 dollari ...

Cronaca

Donne protagoniste

Dall'agricoltura, dove le aziende guidate da donne sono 497.000, il 30% del totale, e 1,3 milioni quelle che lavorano a vario titolo nel settore (il 40% della forza lavoro), alla ristorazione, con il 38,5% delle 164.000 ditte individuali in mano ad imprenditrici, fino alle mura domestiche, dove fanno la differenza soprattutto nell'acquisto di cibo di qualità, sono tanti i numeri raccontati da diverse associazioni di categoria, che fotografano il ruolo fondamentale delle donne, proprio l'8 marzo, giorno della Festa della Donna.



Primo Piano

Il "cuoco contemporaneo" secondo Bottura

"Non ci si improvvisa grandi cuochi, ma i grandi cuochi improvvisano". Ecco la sintesi del "Manifesto del cuoco contemporaneo" sciorinato ad Identità Golose (www.identitagolose.it) dal n. 1 dei grandi chef italiani, Massimo Bottura. Secondo il quale "la creatività è l'inciampo felice. Nel momento in cui sei padrone della tecnica, hai preso coscienza dei tuoi mezzi, hai sviluppato una capacità critica e, soprattutto, conosci te stesso, allora in quel momento, lungo la strada della creatività, inciampando su una banana troppo matura, assaggiando un pesto di briciole di pane o una cartelletta di limone caduta, in quel momento vedi il mondo con occhi diversi, quelli di un bambino che da sotto il tavolo ruba un tortellino crudo dal tagliere e cattura un lampo nell'oscurità. La nostra attenzione in cucina guarda a come le idee prendono forma, ispirate dalla cultura e motivate ora più che mai da scelte sociali. Creare una ricetta nuova è un gesto intellettuale che suppone il coinvolgimento di materie prime, tecnica e memoria. In sintesi comprimiamo tutto ciò in bocconi di cultura masticeabili che hanno il sapore delle nostre passioni, utilizzate come veicolo di trasmissione di emozioni. La libertà di creare è poesia, in una vita piena di obbligazioni dove perdi di vista lo scopo, i punti di riferimento. La velocità di pensiero - dice ancora Bottura - è ciò che ti permette, dopo l'inciampo, di rialzarti subito, catturando la luce e arrivando puntuale all'appuntamento con la creatività, perché questi treni partono all'alba, sono sempre puntuali e non ti aspettano. Essere libero di creare è follia. Creatività - spiega Bottura - è liberare quello che hai dentro, senza filtri, senza pudori; è la felicità del gesto, lo scandalo dell'emozione. Come nel jazz è la dissonanza che rende armonica una melodia, la sapienza dell'intervallo, del silenzio. La concentrazione e poi la performance, la corda della chitarra che si rompe e si trasforma in opportunità. Il cuoco contemporaneo deve vivere libero il momento, per esplorare, per andare in profondità, ma senza dimenticare il passato che è parte della propria cultura e utilizzarlo come strumento per non farsi travolgere".

Focus

Rumors: Mattarella e Renzi a Vinitaly

Il 2016 è un anno particolare per il vino italiano: non solo compiono i loro 50 anni le prime Doc (molte oggi Docg) del Belpaese, che nascevano proprio nel 1966 (dal Barolo al Brunello di Montalcino, tra le altre), ma saranno anche i primi 50 anni di Vinitaly, la "più importante esperienza della promozione del vino italiano", come l'ha definita il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina. Mezzo secolo in cui il vino italiano è cresciuto molto, superando mille difficoltà (ricorrono anche i 30 anni dallo scandalo del metanolo), e si è affermato come uno dei prodotti di punta del made in Italy nel mondo, con una filiera sempre più importante dal punto di vista economico, sociale ed ambientale. Per rendere omaggio a tutto questo, stando ai rumors di WineNews, al prossimo Vinitaly (10-13 aprile, Verona), ci saranno il Premier Renzi, ormai un "habitué" dell'evento di Verona, e il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che, per la seconda volta (dopo Giorgio Napolitano, nel 2010), porterà la massima carica dello Stato tra i produttori di vino del Belpaese, per incontrare imprese e persone che danno vita ad uno degli alfieri più importanti e amati dell'"Italian style" nel mondo.



Wine & Food

Ecco A.Vi.To, il "Consorzio dei Consorzi" dei vini di Toscana

21 diversi organismi di tutela dei vini Doc e Docg, per un totale di 5.100 imprese, una produzione annua di 200 milioni di bottiglie e un giro d'affari stimato di 1,1 miliardi di euro. Ecco i numeri (riportati da "Il Sole 24 Ore") di A.Vi.To (Associazione vini toscani Dop e Igp), il "Consorzio dei Consorzi" toscani, che sarà presentato domani a Firenze, e che nasce soprattutto per fare "lobby" a livello politico, come spiegato dai dirigenti dei Consorzi a WineNews. Primo presidente, in carica per un anno, sarà Fabrizio Bindocci, alla guida del Consorzio del Brunello di Montalcino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dagli Usa all'Europa, l'ultima frontiera della gastronomia è la cucina crudista: a WineNews la filosofia, le peculiarità e le possibilità del movimento nelle parole, da

Identità Golose, di scena a Milano, dello chef Matthew Kenney, punto di riferimento del movimento, con scuole e ristoranti in tutto il mondo, dagli Usa alla Thailandia.

