



La News



Le Città del Vino al voto

L'Italia, dopo il quesito referendario sulle trivelle, si prepara a tornare alle urne, il 5 giugno, in 1.368 comuni, tra cui 61 Città del Vino, da Gattinara in Piemonte a Noto in Sicilia, chiamate a scegliere un nuovo sindaco. In tutto, sono 500 i municipi enoici associati, che insieme rappresentano uno spaccato esaustivo e fedele di quella che è l'Italia del vino, con i suoi punti di contatto, le sue differenze e le sue sfide quotidiane, lungo il fil rouge della viticoltura, bene materiale, da difendere anche e soprattutto nelle sedi istituzionali, che custodisce un patrimonio immateriale fatto di saperi, tradizioni, cultura, ambiente, paesaggio, storia, beni monumentali e artistici.



La Fondazione del Brunello

La Fondazione del Brunello è realtà: via libera dall'assemblea dei vignaioli, pronti a "tassarli" per 1-2 centesimi a bottiglia (150-200.000 euro l'anno), da destinare a progetti ed idee che facciano crescere il territorio di Montalcino. Un'iniziativa che, per il presidente ed il vice presidente del Consorzio del Brunello, Fabrizio Bindocci e Bernardo Losappio, "evidenzia il nuovo ruolo dei Consorzi, che da ente di tutela stanno diventando attori della crescita dei territori. Con il valore del suo brand, il Brunello, tra i più forti al mondo, potrebbe aprire una strada virtuosa per altre importanti denominazioni del vino italiano che, in qualche modo, diventano "banche" per i loro territori. È un modello innovativo, perché il valore aggiunto del Brunello rimane sul territorio".

Cronaca

Governo per la cucina italiana

I Ministri di Affari Esteri, Politiche Agricole e Istruzione (cui presto si aggiungerà Sviluppo Economico) si sono riuniti ieri alla Farnesina nel primo Gruppo di lavoro sulla valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità, dopo la firma del Protocollo per la nostra cucina, per lanciare un'azione di Governo mai vista: "La Settimana della cucina italiana", 1.000 eventi in 130 Paesi (21-27 novembre) "ovunque l'Italia - spiega il Congresso di cucina d'autore Identità Golose - abbia una sede diplomatica".



Primo Piano

Madame "The World's 50 Best Restaurants"

Più attesa della Michelin, punto di riferimento per la critica gastronomica, è la "The World's 50 Best Restaurants" a raccontare le novità e le tendenze della ristorazione mondiale, grazie al lavoro ed ai giudizi di 1.000 esperti del settore in ogni angolo del mondo (www.theworld50best.com). Entrarci non è facile, e guadagnare il podio è impresa per pochi eletti (come Massimo Bottura dell'Osteria Francescana), ma una formula per emergere non esiste, perché, come racconta a WineNews Hélène Pietrini, direttrice di "The World's 50 Best Restaurants", "non ci sono criteri precisi per essere uno dei migliori. Può sembrare sorprendente, ma ogni guida, ogni classifica, ogni lista ha la propria "ricetta", e la nostra è fatta dal panel dei votanti in giro per il mondo, che sono chef, food writer, foodies, gourmet traveler che ci inviano la lista delle loro 7 migliori esperienze culinarie: Ciò che valutiamo, nella "The World's 50 Best Restaurants", è proprio questo, l'aspetto esperienziale, non si parla solo di piatti, prodotti e chef". Un approccio laico alle esperienze culinarie che arrivano dagli angoli più disparati del globo, che racconta "una geografia del cibo che sta cambiando: penso che il panorama di ristoranti e chef non sia mai stato tanto globale - racconta Hélène Pietrini - perché la gente ama viaggiare, e questo è probabilmente il motivo per cui le cucine del Nord Europa, così come quelle di Perù, Messico, Brasile, Filippine o Australia stanno diventando sempre più famose: nel futuro della "The World's 50 Best Restaurants" ci saranno sempre più cucine, pur mantenendo il rispetto per i grandi chef". A partire da quelli del Belpaese, che negli anni hanno scalato posizioni e guadagnato prestigio. "Quando penso alla cucina italiana - spiega la direttrice di "The World's 50 Best Restaurants" - immagino la cucina di una famiglia, con una madre. Parliamo di una cucina che vanta un'enorme patrimonio, una forte personalità, anche nei suoi chef, e capacità di rinnovarsi. Ma l'aspetto più bello è che la grande ristorazione italiana sia capace di offrire esperienze estremamente diverse: io, ad esempio, amo sia la cucina di Annie Féolde che quella di Massimo Bottura nella loro diversità".

Focus

Marchesi-Bottura e il valore dell'ospitalità

"Il successo del ristorante è la sala. I ragazzi devono smettere di voler fare i cuochi, devono fare i camerieri": è l'ultima provocazione di Gualtiero Marchesi, "mentore" di molti chef-star, lanciata ieri a Milano, rubando la scena nel dibattito su "L'Arte dell'Ospitalità", promosso da Cantine Ferrarì e "The World's 50 Best Restaurants", che insieme, il 13 giugno a New York, assegneranno il "Ferrari Trento Art of Hospitality Award". Ma davvero servizio, ambiente e accoglienza contano quanto la cucina nel successo di un ristorante? "Se non avessi avuto Beppe, con me dal 2000, non avrei potuto fare quello che ho fatto", ha detto lo chef Massimo Bottura, stabilmente ai vertici della celeberrima classifica, togliendosi il cappello davanti a Giuseppe Palmieri, braccio destro, responsabile in sala e in cantina. "Se sono arrivato dove sono è perché lui è lì, tutti i giorni - ha aggiunto Bottura - Beppe ha costruito una squadra incredibile, che nel tempo si è allargata e ha cominciato a partecipare alla cucina, in modo da capire come spiegare quello che si crea. È fondamentale saper comunicare ciò che facciamo". Per il super-chef, dunque, cucina e sala contano allo stesso modo nel successo di un ristorante.



Wine & Food

Sabrina Tedeschi alla guida de "Le Famiglie dell'Amarone d'Arte"

"L'Amarone rappresenta un bene di famiglia, ed è importante contenere i fattori di rischio di una dannosa massificazione che potrebbe comprometterne i livelli qualitativi, puntando proprio sul prezioso contributo di ciascun membro. Ecco perché continueremo ad essere vigili e attenti a tutte le modifiche in atto del disciplinare di produzione, affinché siano sempre e solo indirizzate a migliorarne la qualità produttiva nei vigneti e in tutte le fasi della produzione": ecco la mission di Sabrina Tedeschi, alla guida della griffe Fratelli Tedeschi, e nuova presidente de "Le Famiglie dell'Amarone d'Arte".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Lo chef non deve necessariamente diventare un manager: la cosa più semplice è che si crei una diade, in cui la parte artistica, ossia quella della cucina, rimanga appannaggio

dello chef, e quella manageriale venga gestita da una figura diversa e competente". A WineNews, Severino Salvemini, docente di Management alla Bocconi.

