

## La News



## La storia della Michelin in asta

Tutte le 108 Guide Rosse Michelin sulla Francia, pubblicate tra il 1900 e il 2016, all'asta il 5 dicembre a Parigi, sotto il martello di Christie's. Una collezione stimata fra i 25 ed i 30.000 euro, ma il prezzo di aggiudicazione potrebbe arrivare molto più in alto per l'assoluta rarità di una collezione che percorre la storia della più celebre guida turistica e gastronomica, ma anche l'evoluzione stessa del modo di viaggiare in auto. Testimonianza unica di una pubblicazione che ha segnato, e continua a segnare la storia della cucina mondiale. Intanto, notizia di oggi, la Guida Michelin Italia 2017 sarà presentata a Parma, Città Creativa per la Gastronomia dell'Unesco, il 15 novembre.



VILLA SANDI  
VINO ARTE CULTURA

## Caporalato, c'è la legge

L'Italia potenzia la lotta al caporalato: dopo il Senato, la Camera ieri ha approvato definitivamente il disegno di legge "Disposizioni in materia di contrasto ai fenomeni del lavoro nero, dello sfruttamento del lavoro in agricoltura e di riallineamento retributivo nel settore agricolo". Ad annunciare il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina. Tra le diverse novità, sottolinea il Ministero, è particolarmente importante il rafforzamento degli strumenti di contrasto civili e penali. Vengono colpiti i patrimoni con la confisca e viene resa più forte la rete del lavoro agricolo di qualità. Una legge che, nello spirito, ha incontrato il plauso di tutti, dalla politica ai sindacati, alle organizzazioni agricole, passando per Slow Food. Anche se, su alcuni aspetti, non mancano posizioni critiche (<https://goo.gl/fU2hFK>).

## Cronaca

## Vendemmia 2016, le stime Ue

Meno vino prodotto in Europa nel 2016 sul 2015, soprattutto per un andamento climatico di certo non ideale, ma una buona qualità ovunque: ecco, in estrema sintesi, le nuove stime sulla produzione vitivinicola dell'Unione, presentate dal presidente del gruppo di lavoro "Vino" del Copa e della Cogeca, Thierry Coste, a Bruxelles. L'Italia resta il produttore n.1, con 50,3 milioni di ettolitri (sui 51,5 milioni del 2015), davanti a Francia (42 milioni di ettolitri) e Spagna (41,4 milioni di ettolitri, <https://goo.gl/d6TnbF>).

**Master universitario di I livello in Vini Italiani e Mercati Mondiali**  
**Iscriviti entro il 25 ottobre 2016**

Sant'Anna  
Università per Stranieri di Siena

## Primo Piano

## TripAdvisor e la ristorazione italiana al top

Il "Melchisedec della cucina italiana": ecco Don Alfonso 1890, a Sant'Agata sui Due Golfi, nel giudizio più popolare (e discusso) che ci sia, quello di "TripAdvisor", la community di viaggiatori più grande al mondo, dove in milioni si sono messi a fare i "critici gastronomici", grazie al democratico web, e per i quali il ristorante dello chef due stelle Michelin Ernesto laccarino è n. 1 tra i 10 "Migliori ristoranti raffinati d'Italia" nei "TripAdvisor Travellers' Choice Restaurants 2016" (e n. 5 al mondo, nella classifica guidata dallo chef Martin Berasategui, tre stelle Michelin a Lasarte, in Spagna, e unico italiano con il Da Vittorio di Brusaporto, in una chart di 25). Il "Miglior ristorante a basso prezzo"? "Di passaggio verso Firenze" un "vero piacere", n. 1 della top 10 è l'Antica Osteria di Montecatelli a Barberino Di Mugello (Firenze). Scorrendo le due opposte classifiche - e dal giudizio popolare a quello dei critici professionisti, aspettando domani a Firenze, il top della ristorazione italiana per L'Espresso nella guida "I Ristoranti d'Italia 2017", curata da Enzo Vizzari, che dice addio ai punteggi in ventesimi per i "Cappelli", da 0 a 5 - n. 2 tra i ristoranti di lusso è Da Vittorio della famiglia Cerea, seguito dal Ristorante Esplanade a Desenzano Del Garda con ai fornelli Massimo Fezzardi, n. 3. A seguire, il Ristorante Riviera a Venezia (4) e il Ristorante Hotel Villa Crespi a Orta San Giulio di Antonino Cannavacciuolo (5), Ulissi a Senigallia dello chef Mauro Ulissi (6) e solo n. 7 l'Osteria Francescana di Modena dello chef n. 1 al mondo Massimo Bottura, ma dove "la cucina incontra l'arte". Quindi, il Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa (8), La Pergola a Roma di Heinz Beck (9) e il Ristorante Il Buco a Sorrento di Giuseppe Aversa (10). Nella top 10 a basso prezzo, n. 2 è la Cantina Centro d'Italia a Rieti, e sul podio dominato dalla Toscana sale anche il Tuscany Divine a Chiusi (3). Quindi, la Trattoria Chiazza Ranna a San Giovanni Rotondo (4), il ristorante Montemare di Agrigento (5), e ancora Toscana con il Sette di Vino a Pienza (6), seguito dal Piz a Milano (6). Infine, la Pizzeria Loffredo a Roma (8), la Pescheria a Napoli (9) e la Trattoria Bar Mainardo a Merano (10).

## Focus

## L'omaggio all'Italia di Obama

Con uno chef italo-americano come Mario Batali, piatti di ispirazione tricolore seppur con ingredienti Usa (come il Pecorino di New York), e anche vini tutti made in California ma anche a base di vitigni tipici del Belpaese come Sangiovese e Vermentino, l'ultima cena di Stato del Presidente Usa Barak Obama, che ha voluto per ospite il Premier italiano Matteo Renzi, è stata, al di là delle questioni politiche, un grande omaggio al nostro Paese, e una conferma della passione che gli americani hanno per i sapori del made in Italy, con gli Stati Uniti che sono il nostro primo mercato straniero per il vino, e tra i più importanti per la nostra produzione agroalimentare. Un mercato importante, che è florido e ha ripreso a crescere dopo la crisi. E dove il wine & food italiano, che già primeggia, di certo beneficerà di questo omaggio del suo cittadino più illustre, che, insieme alla moglie Michelle Obama (che Renzi ha invitato in Italia "per vedere se i nostri pomodori sono più buoni di quelli che coltiva nell'orto della Casa Bianca", ha scherzato il Premier), ha confessato la sua passione e ammirazione per il Belpaese, cibo e vino compresi, tanto da proclamarsi "italiano onorario" ...



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED  
ACCORDING TO  
EC REGULATION  
N. 1308/2013



**Verdicchio**  
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità  
Verdicchio di Matina e Maremma D.O.C.G.  
Verdicchio di Romagna D.O.C.G.

## Cronaca

## Wine & Food

## Se il Governo Uk "snobba" il vino italiano ...

Se il Governo Uk "snobba" il vino italiano: secondo i dati della cantina governativa pubblicati dal magazine inglese Decanter, tra il 2015 ed il 2016, neanche una bottiglia made in Italy è stata stappata nelle occasioni ufficiali. Una particolare lista (da cui sono esclusi i vini da aperitivo, ndr) dove domina di gran lunga la Francia tra i vini fermi (Borgogna e Bordeaux al top), mentre tra gli sparkling primeggiano Inghilterra e Galles. E se tra le "Nazioni stappate" figurano anche Germania, Portogallo, Sudafrica, la Nuova Zelanda, Spagna, Australia, Cile e persino Austria, "Italy is missing" (<https://goo.gl/9buLxH>) ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non solo un critico, né tanto meno un semplice appassionato: il "gastronomo" è colui che studia il cibo e tutto quello che lo circonda, e crea connessioni. La visione

dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo nelle parole del food consultant Figueroa Aaron Gomez. "È un innovatore, stratega di cibo e agricoltura".

**NONINO**

Acquista online  
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT