

La News



L'Espresso: i premi speciali

Tanti i premi speciali assegnati dalla Guida de "L'Espresso". Tra gli altri, Il Pranzo dell'Anno (Bertani) all'Osteria Franciscana; La Cantina (Kettmeir) è quella di Uliassi; Il Sommelier (Ferrari) è Matteo Zappile de Il Pagliaccio di Roma (foto); La Trattoria (Vignaioli di Scansano) è Al Convento di Cetara; Il Caffè (Lavazza) è del Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio; La Cucina dell'Anno (Veuve Clicquot) è Antonia Klugmann de L'Argine a Vencò; La Cucina di Pesce (Terra Moretti) è La Pineta di Marina di Bibbona; il Premio alla Carriera (Genagricola) va a Bruna Griotti Cerea di Da Vittorio di Brusaporto; Le Novità (con Coca Cola, per la prima volta) Dani Maison di Ischia e Lume di Milano.



Not only Prosecco

SMS "Continua il trend positivo dei primi 3 mesi 2016, ma cresciamo poco e meno del 2015. Il valore dell'export da gennaio a luglio ha superato 3 miliardi di euro e il ritmo è rallentato (+1,1% sul 2015). Non siamo preoccupati, ma nemmeno entusiasti perché la domanda estera di vini a denominazione è buona (+8% a valore, +4,5% a volume), ma sono sempre gli spumanti a far da traino, con un valore di 517 milioni di euro (+26%) e 1,3 milioni di ettolitri (+20%), Prosecco in testa (+33% a valore a 456 milioni di euro, e +24% a volume a 1,2 milioni di ettolitri). Non possiamo affidarci solo a questo prodotto per crescere nel mondo. Dai dati disponibili, potremmo raggiungere i 5,5 miliardi di euro". Così Antonio Rallo, presidente Osservatorio del Vino, sui dati Istat-Ismea.

Cronaca

Montalcino verso il bio

Con 600 ettari su 3.500, l'azienda più grande della Toscana e quasi 50 cantine tra grandi, medie, piccole e piccolissime già "operative" o in via di conversione, anche il territorio del Brunello di Montalcino è sempre più bio. Tanto che, al di là dei numeri, questa filosofia produttiva si è fatta strada con la nascita di "Montalcino Bio", un distretto biologico, che metterà il tema al centro del convegno "Coltiviamo la salute, a Montalcino - sostenibilità di vita, ambientale, economica", domani e il 22 ottobre.

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

Sant'Anna
Ateneo Internazionale
Università per Stranieri di Siena

Primo Piano

L'Espresso mette il "cappello" alla ristorazione top

Massimo Bottura con l'Osteria Franciscana di Modena, Enrico Crippa con il Piazza Duomo di Alba, Massimiliano Alajmo con Le Calandre di Rubano, Mauro Uliassi con Uliassi di Senigallia e Niko Romito con il Reale di Castel di Sangro: ecco i 5 chef per 5 "cappelli" al top della nuova Guida "I Ristoranti d'Italia 2017" de "L'Espresso", di scena oggi a Firenze, con l'addio ai punteggi per la prima volta nella sua storia, dopo la "perfezione" raggiunta da Bottura con i 20/20, per una valutazione in simboli, i "cappelli" da cuoco che indicano fasce di qualità (0: un locale consigliato nella sua categoria; 1: buona cucina; 2: cucina di qualità e ricerca; 3: cucina ottima; 4: cucina eccellente; 5: il meglio in assoluto) in cui possono trovarsi locali e cucine distanti tra loro, ma accomunati dal giudizio che la Guida dà al livello della cucina praticata: non più, quindi, uno chef "solo al comando", ma il riconoscimento di una qualità sempre più diffusa. "Che nei ristoranti italiani non si sia mai mangiato bene come oggi è un dato di fatto - spiega il direttore Enzo Vizzari - non ci siamo limitati a convertire in ventesimi a "cappello", ma abbiamo ripensato il voto di ogni locale in sé e in rapporto ad altri con voto analogo, fotografando non solo il mondo della ristorazione italiana, ma il vertice della piramide, la parte migliore (2.700 locali selezionati, 2.000 recensiti, di cui 370 inseriti per la prima volta)". Dieci sono i ristoranti con i 4 "cappelli": Casa Perbellini di Verona, Del Cambio di Torino, Duomo di Ragusa, Hotel Rome Cavaliere - La Pergola di Roma, La Madia di Licata, La Peca di Lonigo, Mandarin Oriental - Seta di Milano, Taverna Estia di Bruscianno, Villa Crespi di Orta San Giulio, e Vissani a Baschi. Seguono 36 ristoranti con 3 "cappelli", 89 con 2 "cappelli", 363 con 1 "cappello". Volendo fare un confronto con la Michelin, che a livello mondiale resta il riferimento tra le guide ai ristoranti, emerge come dal vertice de "L'Espresso" (se si considerano i 5 ed i 4 cappelli), restano fuori tre (Da Vittorio dei fratelli Cerea, Enoteca Pinchiorri di Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde e Dal Pescatore della famiglia Santini) degli otto "Tre Stelle" d'Italia secondo "la Rossa" (edizione 2017 di scena il 15 novembre a Parma).

Focus

Oiv: la produzione mondiale di vino 2016

Secondo le prime stime, la produzione mondiale di vino 2016, esclusi succhi e mosti, dovrebbe toccare 259,4 milioni di ettolitri (-5% sul 2015, per 14,4 milioni di ettolitri) tra le tre più basse dal 2000 causa eventi climatici. L'Italia (48,8 milioni di ettolitri, -2%) si conferma primo produttore mondiale, seguita da Francia (41,9 milioni di ettolitri, -12%) e Spagna (37,8 milioni di ettolitri, +1%). In generale nell'Ue la produzione è stimata in 158,5 milioni di ettolitri, a meno 7,7 milioni di ettolitri sul 2015. Per i dati dell'Oiv-Organizzazione internazionale della vigna e del vino, presentati oggi a Parigi, tra i principali Paesi produttori fuori dall'Ue, gli Usa (22,5 milioni di ettolitri, +2%) conoscono nuovamente una produzione elevata, mentre cali considerevoli si registrano in Argentina (8,8 milioni di ettolitri, -35%), Cile (10,1 milioni di ettolitri, -21%) e Brasile (1,4 milioni di ettolitri, -50%). E se la produzione cala anche in Sudafrica (-19%, a 9 milioni di ettolitri), crescono Australia (12,5 milioni di ettolitri, +5%) e soprattutto la Nuova Zelanda (3,1 milioni di ettolitri, +34%) vicino al record storico 2014. Fronte consumi, ad oggi, si possono stimare tra 239,7 e 246,6 milioni di ettolitri.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

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

Verdicchio
Scole di Gubbio

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Gubbio - Verdicchio di Gubbio Rosso D.O.C.G. - Verdicchio di Gubbio Rosso D.O.C.G. - Verdicchio di Gubbio Rosso D.O.C.G.

Wine & Food

Mense scolastiche italiane: bene nel complesso, ma con criticità

La situazione è positiva, ma non mancano criticità tra le mense italiane: per uno studio "Cittadinanzattiva" in 79 scuole di 13 Regioni, a 2 bambini su 3 piace mangiare con i compagni, ma il 33% non ama mangiare a mensa (1 Istituto su 4 ne è privo) perché la cucina non cambia (71%), il cibo è lo stesso (57%), le porzioni scarse (48%), l'ambiente triste (37%) e pochi i commensali (27%). Solo 1 su 10 mangia tutto. I più amati? Gelato e pizza (66%), pane e carne (65%), frutta (57%) e pasta in bianco (53%); detestate verdure (60%) e pesce (47%). E più care al Nord (94 euro mensili) che al Sud (67).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dalle novità della Guida "I Ristoranti d'Italia 2017" (dai punteggi ai "cappelli", con qualche polemica) allo stato della ristorazione italiana, "mai così alto", alle tendenze del futuro,

con la cucina del Belpaese sempre più forte, ed una squadra di chef "che è aperta al confronto e condivide": il direttore delle Guide de "L'Espresso" Enzo Vizzari.

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT