

## La News



### La "super-Luna" e le viti

Il fenomeno celeste che ieri ha reso la Luna il 14% più grande e il 30% più luminosa del solito è stato davvero spettacolare, e, secondo quanto riportato da "Decanter" ([www.decanter.com](http://www.decanter.com)), potrebbe anche influenzare le piante di vite, stando ai principi della viticoltura biodinamica. Per l'esperto della scuola steineriana Monty Waldin, infatti, ci sono due fenomeni che potrebbero essere stati innescati dalla luna, ovvero un "umore invernale" - che porterà una maggior quantità di linfa alle radici, rendendo i bianchi meno fruttati e aromatici e i rossi più tannici - e un "umore estivo", che avrà invece l'effetto di rendere i vini più fruttati e i rossi più rotondi e corposi ...

## SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

### SMS La frazione di Prosecco

Report, la trasmissione di Rai Tre condotta da Milena Gabanelli, torna a parlare di vino, dopo "In vino veritas" del 2004, e lo fa alzando il consueto polverone. Al centro, questo volta, il distretto del Prosecco, simbolo del successo del made in Italy nel mondo, ma con qualche contraddizione. A partire da una gestione non sempre impeccabile del vigneto, dove sistemici e trattamenti vengono irrorati anche a pochi metri da scuole e case, in particolare nella Docg. Certo, sarebbe delittuoso fare di tutta l'erba un fascio, ma l'idea, rilanciata dalla trasmissione, di un biodistretto, dimostra che il territorio può e deve andare verso una gestione sempre più sostenibile. C'è poi la questione irrisolta, sul nome Prosecco, dei viticoltori del Carso, che spetta alla politica, non tanto al mondo del vino, risolvere.

## Cronaca

### Agricoltura con il freno a mano

L'agricoltura è un asset strategico per il Paese. Basti pensare al conto dei danni provocato dall'emergenza terremoto: in pochi secondi sono andati in fumo oltre un miliardo di euro nei territori colpiti. Il settore si muove ancora al 50% del suo potenziale ma, con poche misure ben mirate, è nelle condizioni di raddoppiare il proprio valore complessivo, e garantire almeno 100.000 nuovi posti di lavoro. Ecco la fotografia scattata dall'Assemblea nazionale della Cia - Agricoltori Italiani, oggi a Roma.



## Primo Piano

### Michelin Italia: tre Stelle, non si cambia

Tre stelle, non si cambia, con l'Osteria Francese di Modena di Massimo Bottura, il Ristorante Reale di Castel di Sangro di Niko Romito, La Pergola di Heinz Beck a Roma, il Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa, l'Enoteca Pinchiorri a Firenze di Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde, Dal Pescatore della famiglia Santini a Canneto sull'Oglio, Le Calandre dei fratelli Alajmo a Rubano e Da Vittorio dei fratelli Cerea a Brusaporto: ecco i "fantastici 8" riconfermati in blocco al vertice della cucina italiana con le tre Stelle dalla Guida "Michelin Italia" 2017, la più attesa, temuta, ambita e rispettata guida ai ristoranti, diretta da Sergio Lovrinovich, quella che con i suoi verdetti può segnare la carriera di uno chef e la storia di un locale, di scena per la prima volta, al Teatro Regio di Parma "Città creativa per l'enogastronomia" dell'Unesco. L'Italia raggiunge quota 343 locali stellati in 12 Regioni (294 con la stella, 41 con due, e gli 8 con tre) con ben 33 novità, di cui 5 nuovi due stelle, 28 new entry e 9 stelle confermate con cambio chef, accanto a ben 260 nuovi Bib Gourmand (33 proprio in Emilia Romagna, prima tra le Regioni) e oltre 2.000 ristoranti con il nuovo riconoscimento del "piatto" ai locali che propongono un buon pasto con prodotti di qualità frutto dell'abilità dello chef, confermando il Belpaese n. 2 al mondo tra i Paesi più stellati. Le novità, come negli anni passati, arrivano ancora una volta tra i due stelle e una stella, con la cucina italiana, in cui spiccano molti giovani talenti, ai quali viene assegnata per la prima volta la stella (tra le 33 novità, 10 chef sono under 35 anni), che, ha detto Michael Ellis, direttore internazionale Guide Michelin, "non è mai stata così in salute (anche economica visto che, secondo uno studio 2016 di Jfc, il "Taste Tourism" legato alle esperienze di gusto, genera in Italia un indotto di 282 milioni di euro di fatturato, ndr). Ma - ha ricordato dal palco, sul quale erano assenti, perché all'estero, Crippa e Bottura (che inaugura stasera la prima "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" alla Residenza dell'Ambasciatore italiano a Washington) - un riconoscimento non è per sempre e i nostri ispettori sono già a lavoro a caccia di nuove stelle".

## Focus

### La cucina italiana può crescere ancora

Non conferma i rumors su possibili avvicendamenti al vertice, e nemmeno fa discutere come nel 2016, quando Davide Scabin perse una stella, l'edizione n. 62 della Guida "Michelin Italia" 2017 (che lancia [www.guida.michelin.it](http://www.guida.michelin.it)). Da segnalare che perdono due stelle Devero a Cavenago di Brianza, per cambio chef, e Oliver Glowig a Roma perché chiuso, mentre sono in 5 a conquistarle: Dani Maison a Ischia di Nino di Costanzo, Seta a Milano di Antonio Guida, Terra di Heinrich Schneider e Locanda Margon di Alfio Ghezzi, entrambi in Trentino Alto Adige, e il Ristorante dello chef Enrico Bartolini al Mudec - Museo delle Culture a Milano. Proprio Bartolini fa incetta di stelle (4), con un "triple" di ristoranti in due Regioni: alle due del Mudec si aggiungono quella del Casual Ristorante a Bergamo e de La Trattoria Enrico Bartolini, in località La Badiola, a Castiglione della Pescaia. Tra le Regioni, guida la Lombardia (58 ristoranti stellati), seguita da Piemonte e Campania (39), Veneto (35) e Toscana (34). Ma con l'Emilia Romagna e la sua Food Valley in crescita, tanto che il sindaco Federico Pizzarotti ha lanciato l'idea di "un Museo nazionale della gastronomia italiana a Parma ...".



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI  
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

**Verdicchio**  
Stile di Cantare  
CANTARE di San Marino/Verona S.p.A. - Verdicchio di Cantare di San Marino S.p.A. - Verdicchio di Cantare di San Marino S.p.A. - Verdicchio di Cantare di San Marino S.p.A.

## Cronaca

## Wine & Food

### La "Storia Moderna del Vino Italiano", quella che conta

La storia del vino italiano, quella che conta, e cioè quella moderna, ha inizio tra la fine degli anni Sessanta e i primi Settanta del Novecento, e rappresenta la più bella pagina mai scritta dalla nostra agricoltura, che ha visto la trasformazione di semplici viticoltori in imprenditori, le cui bottiglie oggi hanno conquistato tutto il mondo. A raccontare questa vicenda, tutta al positivo, ed in parte inedita, un libro, "Storia Moderna del Vino Italiano" a cura di Walter Filippetti ed edito da Skira di Milano ([www.skira.net](http://www.skira.net)), che sarà presentato a Roma domani all'Associazione Stampa Estera.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra le stelle più luminose della Michelin 2017, presentata oggi a Parma, quella di Enrico Bartolini, con 4 stelle in tre ristoranti diversi: due a Milano (Mudec), una a Castiglione

della Pescaia (La Trattoria Enrico Bartolini) e una a Bergamo (Casual). "Gli elementi chiave della nostra formula sono gli ingredienti, l'identità e lo spirito di squadra".

## NONINO

Acquista online  
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT