

## La News



## Charity dinner con Romito

Alta cucina & solidarietà, un incontro sempre più felice, che, ancora una volta, si rinnova: il 21 novembre nell'originale location del Centro Ricerche e Formazione Saps di Lallio (Bergamo) nella storica azienda Baldassare Agnelli, la Ferrari delle pentole, dove torna ai fornelli lo chef Niko Romito, fresco di riconferma delle 3 stelle Michelin con il suo Ristorante Reale di Castel di Sangro, per la charity dinner in favore della Fondazione Mission Bambini, il cui ricavato sarà interamente devoluto al progetto Safe@School per gli alunni dell'Istituto scolastico di Cagnano Amiterno (L'Aquila), Comune danneggiato dal terremoto del 24 agosto 2016.

## Primo Piano

### Studio Jfc: ecco quanto vale una stella Michelin

L'Italia vanta 343 locali stellati, siamo secondi solo alla Francia, ma resta pur sempre un club ristretto. Ma quanto vale una stella Michelin? A calcolare l'impatto, in termini economici, delle stelle Michelin, ci ha pensato una ricerca di Jfc, società specializzata in indagini sul turismo, frutto di 60 interviste e dell'analisi di 50 bilanci, da cui emerge che, per i ristoranti stellati Michelin presenti in Italia, si stima un fatturato indotto complessivo sul territorio di 282 milioni di euro. E di questi, la maggioranza è data dalla spesa dei turisti stranieri (specie americani, inglesi e francesi), che da soli contribuiscono per 208 milioni contro i 74 milioni della clientela italiana (per lo più da Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna). "Infatti - spiega Massimo Feruzzi, responsabile di Jfc - se la media nazionale di fatturato dei ristoranti stellati italiani è pari a 775.000 euro, la media di quanto genera in termini di valore indotto sul territorio ogni singolo ristorante è pari a 844.000 euro, superiore al proprio fatturato". Per capire il "salto" che un ristorante compie con l'ottenimento della stella, è importante sottolineare un dato: "la prima stella, in media, determina un incremento di fatturato del 53,2%. Per la seconda e la terza stella - aggiunge Feruzzi - gli incrementi sono meno significativi, ma comunque consistenti, rispettivamente +18,7% per chi passa da 1 a 2 stelle e +25,6% per chi ottiene la terza stella". Come media nazionale, inoltre, ogni ristorante stellato ha 6.318 clienti all'anno, e dalla ricerca emerge che, di questi, soggiornano nella destinazione 1.015 stranieri e 870 italiani. Ma il bilancio degli stellati non finisce qui perché, accanto ai benefici diretti, ce ne sono altri legati ad attività che esulano dal lavoro al ristorante. "Le partecipazioni a eventi vari, dagli show cooking alle missioni all'estero ai banchetti, vanno in media da una decina per gli chef stellati meno conosciuti a 40 per i grandi nomi, che all'apice della loro popolarità ottengono ricavi aggiuntivi superiori ai 600.000 euro, per un cachet che varia dai 4.500 ai 32.000 euro a presenza. È anche vero - conclude Feruzzi - che ogni chef pluristellato dedica 7 giornate l'anno a eventi benefici da cui non ricava alcun compenso".

## Focus

### Collisioni Fvg: il futuro parla autoctono

"Il 90% dei vini di Francia sono prodotti da 15 uve, in California si punta su 7-8. L'Italia ha oltre 500 vitigni che danno vita ai suoi vini, è una grande fortuna. Molti ancora non si conoscono bene, ma vanno valorizzati. Magari partendo da un gruppo più ristretto, da raccontare al mondo, per poi investire piano piano sugli altri, senza però scartarne nessuno a priori". È questa la filosofia alla base del "Progetto Vino on the Road" di Collisioni, spiegato a WineNews da Ian D'Agata, che è il coordinatore del ramo vinicolo del festival Collisioni di Barolo, ideato da Filippo Taricco, in Friuli Venezia Giulia, il 19-20 novembre, a Cividale del Friuli, dove oltre 30 esperti da tutto il mondo, dal wine merchant e consulente di "Decanter" Steven Spurrier al giornalista Tony Aspler, dal blogger americano Levi Dalton ("I'll drink to that") alla wine educator cinese Lingzi He di "vinehoo.com", per citarne alcuni, conosceranno l'anima meno nota ma fortemente tipica e caratterizzante del Friuli, ovvero i suoi rossi da vitigni autoctoni, come Pignolo, Refosco, Schioppettino, Terrano e Tazzeleghe. Una scommessa, in una Regione celebre per i suoi grandi vini bianchi, dal Friulano alla Ribolla, dal Traminer al Riesling.



# SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

## SMS Rivoluzione Millennials

I Millennials rivoluzionano la ristorazione: secondo l'ultima analisi Nielsen il 58% dei giovani mangia fuori casa almeno una volta a settimana, una propensione che ha contribuito anche alla trasformazione della ristorazione di questi anni: se si guarda alle tendenze odierne, e quindi porzioni più piccole, standard di qualità più elevati, alimenti sostenibili, sono tutte allineate alle esigenze e ai valori evidenziati come caratteristiche dei Millennials. Fondamentale è la praticità, è probabile che scelgano ristoranti che offrono un servizio rapido e dinamico (52%), come i fast food, o anche l'opzione street-food (28%), ma sono anche i più assidui clienti di bar, tavole calde e prêt à manger e sono molto più inclini delle altre generazioni, compresi i Baby Boomers, a consumare snack piuttosto che pasti regolari.



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

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



**Verdicchio**  
Stile di Cantina

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Verdicchio dei Colli di San Ginesio - Verdicchio di Matina e Rosso di G. G. Verdicchio di Romagna I.G.T. - Consorzio di Tutela Verdicchio

## Cronaca

### Bolaffi, Masseto al top

La verticale di Masseto (2005-2012) ha toccato i 17.500 euro, affermandosi come lotto top, davanti alle 12 bottiglie di Château Mouton Rothschild 2000 ed alle 6 magnum di Barolo Monfortino Riserva 1985 Giacomo Conterno, entrambe a 15.000 euro, bene anche le 12 bottiglie di Barolo Bussia di Monforte Riserva Speciale Etichetta Rossa 1978 Bruno Giacosa (13.750 euro). Ecco i risultati dell'asta di Bolaffi e Slow Food Editore, di scena ieri a Torino, che conferma i valori delle griffe del vino italiano.



## Wine & Food

### "Un Tartufo per la Pace" alla famiglia di Giulio Regeni

Saranno i genitori di Giulio Regeni, ucciso in circostanze tutt'altro che chiare in Egitto, a ricevere il premio internazionale "Un Tartufo per la Pace" del Comune di San Giovanni d'Asso (uno dei territori a più alta vocazione tartufigena del Belpaese), per la determinazione e la fermezza morale con le quali si stanno battendo per ottenere la verità sulla morte del figlio. Il premio, che, negli anni è stato conferito a personalità del calibro di Tano Grasso, Antonino Caponnetto, Gino Strada e don Luigi Ciotti, sarà consegnato a San Giovanni d'Asso domenica 20 novembre.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Ci concentriamo sugli esperti internazionali, che non hanno la possibilità di conoscere i nostri luoghi e le nostre varietà: quando uno straniero torna a casa, non

aprirà solo una bottiglia di Schioppettino, ma aprirà i ricordi". A WineNews, dalla tappa friulana del Progetto Vino di Collisioni, il wine writer Ian D'Agata.

## NONINO

Acquista online  
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT