



La News



Maurilio Garola a Barbaresco

Si entrerà dalla cucina, passando davanti ad una grande griglia, per rendere omaggio alla carne di Razza Piemontese. In cantina il protagonista sarà, ovviamente, il Barbaresco, con tutti i grandi vini da vitigni autoctoni del Piemonte. E sarà una "osteria commestibile", dove oltre a mangiare, si potrà comprare tutto quello che c'è, dai grissini al pane, dalla carne ai piatti. Ecco gli ingredienti del Campamac - Osteria di Livello, il nuovo progetto dello chef stellato della Ciau del Tornavento di Treiso Maurilio Garola che, come racconta a WineNews, "aprirà i battenti a Barbaresco i primi di novembre, nei locali un tempo della Trattoria Antica Torre, di proprietà di Angelo Gaja".



TripAdvisor, e l'Italia dov'è?

Quando si parla di ristorazione, non ci sono solo i giudizi delle guide, ma anche quelli della rete, che ha già dato i suoi verdetti, con i "Travelers' Choice Awards" di TripAdvisor. Che, come ogni anno, ha selezionato, con i suoi algoritmi, i ristoranti gourmet del mondo, guardando quantità e qualità delle recensioni dei suoi visitatori negli ultimi 12 mesi. E suona strano che l'Italia della buona tavola, dove la cucina è una delle prime motivazioni di viaggio di turisti italiani e stranieri (al punto che il 2018 sarà l'Anno del Cibo nel calendario del Ministero dei Beni Culturali e del Turismo, ndr), non abbia nessun locale nella top 10 mondiale. Anzi, ne ha uno solo nella "top 25", il Ristorante Don Alfonso 1890 di Ernesto Iaccarino, a Sant'Agata sui Due Golfi, in Campania, n. 1 in Italia e n. 14 in assoluto.

Cronaca

Veronafiere & Fiere di Parma

Una nuova rassegna dedicata alle tecnologie per il wine & beverage ha rinnovato la storica partnership fra Veronafiere e Fiere di Parma: si chiama Wi-Bev - International Wine & Beverage Technologies Event ed è in programma il 4 e 5 dicembre. Un incontro e confronto tra le aziende di prodotti e servizi nel settore vitivinicolo, della distillazione e del beverage e i fruitori della filiera, che per il solo comparto delle attrezzature e tecnologie per la viticoltura e l'enologia vale 3,6 miliardi di euro (www.wibev.com).



Primo Piano

40 anni di ristorazione italiana per L'Espresso

Caino di Montemerano, Colline Ciociare di Acuto, Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi, Enoteca Pinchiorri di Firenze, Lorenzo di Forte dei Marmi, Marchesi alla Scala di Milano, Miramonti l'Altro di Concesio, San Domenico di Imola, Vissani di Baschi: ecco i "Cappelli d'oro", la novità più attesa della Guida "I Ristoranti d'Italia L'Espresso" 2018, la n. 40, diretta da Enzo Vizzari, svelata oggi a Firenze, nella consueta cornice della Stazione Leopolda, attribuiti ai "nuovi classici", i ristoranti che hanno contribuito in maniera decisiva a cambiare il volto della cucina italiana, prima dell'avvento della Nuova Cucina Italiana. "Tra la prima guida, uscita 40 anni fa, e quella di oggi, sono resistiti appena una trentina di ristoranti. La ristorazione italiana - racconta Vizzari a WineNews - ha vissuto delle fasi ben individuabili: negli anni Settanta c'erano pochi grandi ristoranti riconosciuti, la prima vera svolta arriva negli Ottanta, con Gualtiero Marchesi che importa la lezione della nouvelle cuisine, gli anni Novanta sono invece quelli di Vissani e Pierangelini, ma anche di Santini e Pinchiorri, con il boom della grande ristorazione che continua fino a quelli che abbiamo definito gli anni della Nuova Cucina Italiana, con Bottura, Uliassi, Alajmo, Crippa". Ossia, dell'attuale vertice qualitativo della ristorazione italiana, ben rappresentato dai cinque ristoranti da "5 Cappelli", il massimo riconoscimento della Guida: Massimo Bottura con l'Osteria Francescana di Modena, Enrico Crippa con il Piazza Duomo di Alba (Cuneo), Massimiliano Alajmo con Le Calandre di Rubano (Padova), Mauro Uliassi con Uliassi di Senigallia (Ancona) e Niko Romito con il Reale di Castel di Sangro (L'Aquila). "Cambiano molto anche i riferimenti internazionali - continua Vizzari - perché se una volta l'esempio era quello di Bocuse, per gli chef della Nuova Cucina Italiana è stato Ferran Adrià, mentre la nuova generazione guarda con interesse a René Redzepi. Oggi - conclude il direttore delle Guide L'Espresso - è difficile mangiare male in Italia, ovunque ed a qualsiasi livello, anche se Milano è obiettivamente la città più vivace". Qui i cappelli ed i premi: <https://goo.gl/15hfHb>

Focus

Vini top, da assaggiare e riassaggiare

Ferrari Perlé Bianco Brut Riserva 2007, Le Caniette Cinabro 2013, San Guido Sassicaia 2014, Corte dei Venti Rosso di Montalcino 2015 e Cataldi Madonna Pecorino Giulia 2016 nei "100 vini da bere subito". Guido Porro Barolo Vigna Lazzairasco 2013, Nifo Serrapocchiello Aglianico del Taburno 2013, Uberti Franciacorta Extra Brut Francesco I, Marisa Cuomo Costa d'Amalfi Furore Rosso 2016 e Col d'Orcia Brunello di Montalcino 2012 nei "100 vini da comprare". Ettore Germano Barolo Cerretta 2013, Produttori Terlano Rarità 1991, Roagna Barbaresco Asili Vecchie Viti 2012, Mascarello Giuseppe e Figlio Barolo Monprivato in Castiglione Falletto 2012 e Fuligni Brunello di Montalcino 2012 nei "100 vini da conservare". Ecco le top 5 della Guida "I Vini d'Italia" 2018 de L'Espresso, curata da Andrea Grignaffini e Antonio Paolini, presentata oggi alla Stazione Leopolda di Firenze. Con una novità, la categoria dei "100 vini da riassaggiare", senza classifica, che mappa le vecchie annate, dalla 2013 alla 1985, dove trovare etichette come Biondi Santi Brunello di Montalcino 2000, Prunotto Barolo Bussia 1999 o Villa Matilde Falerno del Massico Camarato 1997 (<https://goo.gl/YFTqux>).



Wine & Food

Usa: la birra, dopo 10 anni di crisi, teme il vino

Più di 4 miliardi di litri persi negli ultimi 20 anni, una percentuale sul totale dei consumi di bevande alcoliche che, nella fascia d'età tra i 21 e i 27 anni, è crollata di oltre il 20% in 10 anni (dal 65% del 2006 al 43% del 2016) e un calo in volume medio del 4,5% per i quattro marchi di maggior peso dal punto di vista industriale e finanziario nel periodo gennaio-settembre 2017, Bud Light, Coors Light, Bud e Miller Lite, che detengono il 40% del mercato. Così l'industria della birra americana, in crisi, rischia il primato dei consumi di alcolici, assediata dal vino e dagli spirits (<https://goo.gl/KJsdES>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La storia della ristorazione italiana, dagli anni Ottanta ad oggi, tra mode, tendenze, ricerca e, inevitabilmente, critica: a WineNews, dalla presentazione delle Guide 2018 de

L'Espresso di scena a Firenze, il direttore Enzo Vizzari. "Oggi è difficile mangiare male in Italia, a qualsiasi livello, ma Milano è obiettivamente la città più vivace".

