



La News



E il Marchesino resta alla Scala

“Vivere è pericoloso, si può anche morire”. È la massima, una delle centinaia stillate da Gualtiero Marchesi, con cui Sara Vitali, al suo fianco dal 1993 come consulente per la comunicazione, ha voluto ricordare a WineNews il maestro della cucina italiana. “Gualtiero Marchesi deve la sua fortuna alla sua curiosità, è stata la sua cifra, la sua forza, il suo motore. Ha vissuto sempre da maestro, ha reso liberi i propri allievi: non ha mai voluto creare dei cuochi che facessero la sua cucina, ha voluto dare loro gli strumenti. È questo il suo grande lascito, insieme alla permanenza, svelata oggi, del suo ristorante in Piazza della Scala, con i suoi piatti, per altri dieci anni”.



Boscaini: vino & finanza

“Se il vino italiano vuole crescere e conquistare nuovi mercati, deve imparare a non diffidare da quelli finanziari”. Firmato Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola e di Federvini, il primo a portare la sua azienda dai vigneti della Valpolicella a Piazza Affari. Una scelta che rifarebbe: “anzi, il mio auspicio è che nei prossimi anni altre aziende vitivinicole scelgano di quotarsi in Borsa: è urgente e necessario”. Gli investitori che scelgono il mondo del vino, spiega Boscaini, “stanno imparando a capire che nel settore ci sono dei tempi da rispettare e un radicamento alla terra, aspetti che non possono sottostare alle logiche della finanza. Oggi, però, il mondo del vino, anche italiano, sta cambiando in maniera radicale: non è più quello del contadino con la sua distribuzione locale”. <https://goo.gl/gv9FE2>

Cronaca

Tavola di Natale

Gli italiani hanno speso a tavola quasi 2,5 miliardi di euro per i cibi e le bevande consumati tra la cena della vigilia e il pranzo di Natale, festività che nove italiani su dieci (86%) hanno trascorso a casa con parenti o amici. Ecco il bilancio stimato dalla Coldiretti, con un aumento del 9% sul 2016, con lo spumante che si conferma prodotto immancabile sul 90% delle tavole, a pari merito con la frutta locale di stagione, mentre il panettone con il 76% batte di misura nelle preferenze il pandoro fermo al 70%.



Primo Piano

Addio Marchesi, padre della “nuova cucina italiana”

Addio al maestro della “nuova cucina italiana”: se n'è andato, ad 87 anni, nella sua casa di Milano, Gualtiero Marchesi (i funerali religiosi si terranno alle 11 di venerdì nella Chiesa di Santa Maria del Suffragio di Milano). Cuoco di rottura della storia gastronomica moderna del Belpaese, spartiacque ideale tra il passato ed il presente, capace, partendo dalla lezione di Pellegrino Artusi e dalla conoscenza della nouvelle cuisine francese, di dare lustro alla tradizione culinaria italiana, sublimata in ricette diventate presto mito. Dopo un lungo peregrinare tra i fornelli più prestigiosi di Francia, dal “Ledoyen” a Parigi al “Le Chapeau Rouge” a Digione, passando per una tappa fondamentale, il ristorante dei fratelli Troisgros a Roanne, torna in Italia, dove apre il suo primo ristorante, a Milano, nel 1977. È l'inizio di un'ascesa inarrestabile: una stella Michelin in quello stesso anno, che diventano due nel 1978, e tre nel 1985, la prima volta per un ristorante italiano. Ma la vera grandezza è stata quella di aver cresciuto almeno una generazione di chef, da Carlo Cracco ad Andrea Bertoni, da Pietro Leemann a Davide Oldani, lo chef del D'O che, a WineNews, ricorda come Marchesi sia stato fondamentale “per diventar uomini prima che chef: per fare una ricetta ci vuole poco, capire la vita è più complicato”. E Marchesi, nella sua vita, non ha mai perso né la curiosità, né il piacere della critica e della rottura: primo, come detto, a ricevere le tre stelle Michelin, è stato anche il primo, nel 2008, a rinunciare, facendosi paladino della lotta per l'emancipazione della cucina italiana dai giudizi della critica francese, e “scomparendo” dalla guida più prestigiosa del mondo. Ma anche dai radar di molta stampa, come ricorda, sempre a WineNews, il Gastronomo Davide Paolini: “bisognava stargli più vicino in quel momento, ha dimostrato sempre grande contemporaneità e sensibilità, come dimostra il suo ultimo progetto, casa di riposo per i cuochi con la sua fondazione”. Quella per la cucina, però, non è stata la sua unica passione: Marchesi ha sempre nutrito un amore viscerale per l'arte, che emerge in tutte le sue creazioni, a partire dal “Riso Oro e Zafferano” (<https://goo.gl/SVrRy6>).

Focus

Enoturismo, dopo 25 anni la prima legge

Con l'approvazione della Manovra in Senato, l'enoturismo conquista il suo primo storico quadro normativo, dopo 25 anni di attività, per la soddisfazione di tutta la filiera del vino. Il testo, che introduce il capitolo “enoturismo” nella legge di Bilancio, prevede la possibilità di fatturare degustazioni, visite in cantina, pacchetti enoturistici e vendemmie esperienziali, equiparando la disciplina fiscale di queste pratiche a quella delle attività agrituristiche per gli imprenditori agricoli. Per la filiera si tratta di una rampa di lancio fondamentale per il futuro dell'enoturismo, che andrà ora meglio definita attraverso le relative modalità attuative e con l'iter parlamentare del ddl Stefano (qui l'intervista di WineNews al senatore, promotore della legge: <https://goo.gl/8s19mt>), che, oltre alle discipline già approvate, aggiungerà altri elementi importanti quali la certificazione e la formazione degli operatori enoturistici, la cartellonistica stradale, la creazione di un osservatorio sull'enoturismo. “L'obiettivo - commenta Stefano - era disciplinare l'attività di centinaia di aziende italiane e valorizzare i territori di produzione che ospitano 15 milioni di winelovers ogni anno, per un'economia da 2,5 miliardi di euro”.

