

La News



Wine Spectator, 9 italiani nella "Top 100". 7 dalla Toscana

Sono 9 gli italiani nella "Top 100" di "Wine Spectator", con la pattuglia del Belpaese guidata dalla Toscana con 7. Oltre al Flaccianello 2007 di Fontodi (8), unico nei primi 10, ci sono il Modus 2007 di Ruffino (25), il Brunello di Montalcino Terralsole 2004 (31), l'Amarone della Valpolicella Classico 2006 di Zenato (36), il Chianti Classico Riserva 2007 di Viticcio (40) e il Chianti Classico 2007 Castello d'Albola (47), il Pinot Grigio 2008 di Attems (51), il Chianti Rufina Castello di Nipozzano Riserva 2007 di Frescobaldi (65), e il Nobile di Montepulciano 2007 di Avignonesi.



"Noblesse oblige": export! Ma serve una mente aperta

Appare ormai assodato che il rilancio dell'economia italiana, più che sulla ripresa dei consumi domestici, frenati dal limitato potere d'acquisto delle famiglie, debba puntare sull'export, per la precisione sui mercati extra-europei. È fuori dalla Vecchia Europa, infatti, che si registrano gli indici di crescita più consistenti, ed è lì che si devono instaurare solidi rapporti commerciali, e non solo per risalire la china a livello economico, ma anche per gettare le basi di un rapporto culturale che ci permetta finalmente di abbattere i muri che ci separano, così da diventare partner sicuri e affidabili.

Cronaca

Tacchino, re della tavola Usa

Il tacchino intero a tavola: se è un must per gli americani per il "Thanksgiving Day" (domani), sarà poco presente sulle tavole degli italiani, dove questa tradizione gastronomica non si è ancora affermata. In compenso cresce l'interesse degli italiani verso questa carne leggera e nutriente: il 26,6% lo acquista settimanalmente. Emerge da una ricerca Aia/Demoskopea, alla vigilia del "Giorno del Ringraziamento", che si celebra in Usa in segno di gratitudine per la fine della stagione del raccolto.



Primo Piano

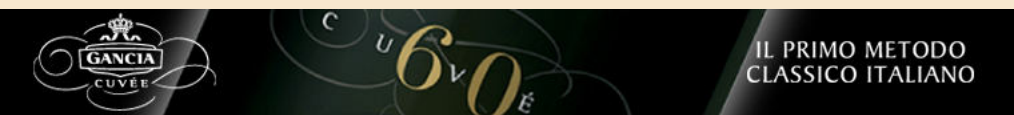
Guida Michelin "2011": l'edizione più stellata della storia conferma le 6 "3 Stelle" all'Italia dei fornelli. 32 i ristoranti che conquistano, per la prima volta, la prestigiosa stella della "rossa"

Da "Al Sorriso" a Soriso (Novara) a "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova), da "Le Calandre" a Rubano (Padova) all'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze, da "La Pergola" a Roma a "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo): ecco i sei migliori ristoranti d'Italia, incoronati con le "3 stelle" dalla "Guida Michelin Italia", che oggi al Principe di Savoia a Milano ha svelato i risultati dell'edizione 2011, confermando il massimo punteggio ai grandi nomi dell'alta ristorazione italiana del 2010. E, all'edizione n. 56, con 325 stelle per 276 ristoranti, la 2011 si rivela la più ricca di stelle della storia della mitica "rossa", a testimonianza di un trend che negli ultimi anni ha visto la ristorazione del Belpaese puntare sempre più su qualità, materie prime, personalità in cucina, tecniche di cottura, giusti abbinamenti e continuità: +22% è la crescita dei ristoranti stellati in Italia nell'ultimo lustro (dai 226 del 2006 ai 276 del 2010). In particolare, due sono le new entry tra le "2 stelle" (37 in totale): una in Trentino Alto Adige, il ristorante "Jasmin" di Chiusa (Bolzano), e una in Toscana, il ristorante "Bracali" di Massa Marittima (Grosseto). Ma, a fare il loro ingresso nell'edizione 2011 della Guida, sono anche 32 nuovi ristoranti del Belpaese incoronati con "1 stella" (233 in totale). Le curiosità? La Lombardia è la regione più ricca di stelle con 52 ristoranti (2 "3 Stelle", 5 "2 Stelle", 45 "1 Stella"), seconda è il Piemonte con 37 (1 "3 stelle", 5 "2 stelle", 31 "1 Stella"), ma prima per numero di novità (6 nuovi ristoranti "1 Stella"). E se le stelle soppresse sono ben 25, 17 sono già le promesse dell'edizione 2012.

Focus

La "stagionalità" senza luoghi comuni? Si riscopre coltivando l'orto ...

"Affrontare i temi della stagionalità uscendo dai luoghi comuni, un compito difficile per chi è abituato ormai ad avere tutti i prodotti tutto l'anno. E coltivare l'orto può aiutare a farci tornare al rapporto vero con le stagioni, che vanno contestualizzate nei territori e ai prodotti". Così Alberto Arossa, responsabile di Slow Food per i farmer's market e autore, insieme a Paolo Bolzacchini ed Enzo Giraud, del volume "Il Piacere dell'Orto", il libro più venduto, insieme alla nuova guida Slow Wine, da Slow Food. E coltivare l'orto come luogo delle stagioni è ormai una mania anche in Italia, come aggiunge Emanuela Rosa-Clot, direttore della rivista "Gardenia": "c'è il desiderio di riappropriarsi di spazi e tempi propri della natura, di coltivare qualcosa e di sentire un sapore diverso. E gli orti didattici, non solo di Slow Food, sono importantissimi, perché se i bambini si riappropriano dell'idea di come nasce il nutrimento, domani saranno consumatori più attenti alla loro salute. Ecco perché l'educazione al gusto deve entrare davvero nelle scuole italiane".



Wine & Food

Che cos'è il vino "naturale"? La risposta a "Semplicemente Uva" ...

Vino naturale, chi è costui? Per fare chiarezza su un mondo che attira, ma ancora molto nebuloso su definizioni, vini, disciplinari e così via, arriva "Semplicemente Uva - La rassegna del vino "cosiddetto" naturale", dal "gastronauta del Sole 24 Ore", Davide Paolini, di scena a Milano (27-29 novembre, www.semplicementeuva.it). "C'è molta confusione - spiega a www.wineneews.tv - ma credo che con il tempo molte pratiche di chi fa vino "naturale" saranno recepite un po' da tutti, anche perché l'utilizzo della chimica viene ormai combattuto un po' in tutto il mondo".

Wineneews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'ingresso dell'enogastronomia dell'alimentare tra le pagine Repubblica ha portato nuovi stimoli alla buona agricoltura, alla buona cucina, alle tradizioni, all'autenticità

dei cibi". A WineNews, il fondatore de "La Repubblica", Eugenio Scalfari, parla di salvaguardia di tradizioni e territori, "ruolo che un tempo spettava alla Dea Demetra".

