

La News



Giovani Masterchef

Sempre più giovani, affascinati dagli chef-star, sognano una carriera ai fornelli. E sono tutti giovanissimi i finalisti di Masterchef Italia n. 7, il più amato e seguito talent di cucina, che giovedì 8 marzo, su Sky, incoronerà il vincitore scelto dai quattro giudici, Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo, Antonia Klugmann e Joe Bastianich. Da Kateryna, classe 1993, ucraina, e laureata in ingegneria elettronica, ad Alberto (1994), micologo di Tortona che lavora nell'azienda di famiglia tra funghi e tartufi, fino a Simone, ventenne e studente di scienze dell'alimentazione di Civitanova Marche. Tra loro sarà scelto il "successore" di Valerio Braschi, vincitore, appena diciottenne, dell'edizione 2017.



Ciclismo & territori del vino

Tra i tanti sport del mondo, ciclismo è, per sua natura, quello che più di ogni altro riesce a coniugare il racconto di imprese spesso epiche e quello dei territori e delle loro bellezze. È successo spesso al Giro d'Italia, e, ancora una volta, nei giorni scorsi, nella "Strade Bianche" 2018, partita e arrivata da Siena, una delle "capitali" del Chianti Classico, tra 184 chilometri di strada, con molti tratti a sterzo tra sassi e fango, che ha toccato anche Montalcino, terra del Brunello. E per il vincitore, il belga Tiesj Beoot, il "brindisi" è stato a base di eccellenze delle terre che lo hanno visto vincitore di una gara che resterà nella memoria del ciclismo, come il Brunello di Montalcino di Castello Banfi ed i cereali e legumi di Pieve a Salti. L'ennesima vetrina mondiale per il territorio toscano.

Cronaca

Francia e stranieri "nei campi"

"I terreni agricoli in Francia sono un investimento strategico da cui dipende la nostra sovranità, non possiamo lasciare centinaia di ettari essere acquistati da potenze straniere senza saperne le finalità". Così il Presidente francese, Macron, di fronte ai giovani agricoltori ricevuti all'Eliseo, dopo le acquisizioni di 1.700 ettari di campi di grano nell'Indre e 900 ettari nell'Allier da parte del gruppo cinese Hong Yang. "Metteremo dei lucchetti regolamentari per mettere un punto finale su quanto sta succedendo".



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Di Maio: "il vino rappresenta l'Italia nel mondo"

Con lo spoglio ormai agli sgoccioli, sebbene sia tutta da scrivere la strada che porterà alla formazione del prossimo Governo, dalle urne del Belpaese è emerso chiaro e forte che il primo partito è il Movimento 5 Stelle, con oltre il 32% dei voti sia alla Camera che al Senato. E per il suo leader Luigi Di Maio, "la filiera del vino rappresenta l'Italia nel mondo, grazie alla qualità. Dobbiamo portare il made in Italy negli altri Paesi, perché ce lo chiedono. Come favorire questo processo? Lasciando in pace le imprese, smettendo di bombardarle di leggi. Se ne sono fatte 2,5 al giorno, e questo ritmo sta congestionando il mercato e chi crea valore nel Paese. Il futuro sono le leggi da abolire e non quelle da fare. Il mio rapporto con il vino? Sin da piccolo ottobre a casa mia era il mese in cui con il torchio si faceva il vino, c'è sempre stato sulla nostra tavola, era quello che faceva mio padre. E tra i miei preferiti dico Fiano, Greco di Tufo e Grillo". Parole dette a WineNews, in un'intervista a Vi.vi.Te, a Milano, primo salone delle cantine cooperative, e ribadite poi, agli imprenditori del territorio del Chianti Classico, in campagna elettorale, dove Di Maio si era concesso anche una visita privata nella celebre cantina Rocca delle Macie. "Le imprese agricole - aveva detto - impiegano 130 giorni l'anno per smaltire la burocrazia, e magari poi altri 60 giorni di controlli in azienda. Noi abbiamo lanciato leggidaabolire.it, dove le rappresentanze di categoria ci stanno inviando le loro indicazioni. E poi c'è l'Europa, dove dobbiamo essere più presenti, come Stato, anche quando si discute di Politica Agricola o di trattati internazionali". Un Di Maio che, come già riportato da WineNews, avrebbe già un suo nome, in un ipotetico Governo, per il Ministero delle Politiche Agricole, quello di Alessandra Pesce, già dirigente e capo della segreteria tecnica del vice Ministro Olivero. Ma la partita è tutta da scrivere, perché da solo il Movimento 5 Stelle non potrà governare, e tra le possibili alleanze, quella più indicata (comunque tra mille dubbi) secondo molti, è con la Lega di Matteo Salvini, che più volte ha detto di volere sulla poltrona di via XX Settembre un nome del suo partito (<https://goo.gl/hAFFZ2>) ...

Focus

Identità Golose: la cucina è la squadra

In tempi in cui parlare di relazioni umane & integrazione culturale sembra sempre più difficile, la cucina, incontro di mondi, fa eccezione: è il messaggio di Identità Golose, che, con 120 chef, chiude oggi a Milano l'edizione più grande di sempre. Il tema de "Il Fattore Umano", hanno detto gli ideatori Paolo Marchi e Claudio Ceroni - confermando la futura sede fissa a Milano - "è ciò che cerchiamo al ristorante, un lusso che ci concede chi ci serve, in tempi di imbarbarimento dei costumi", ricordando gli insegnamenti di Bob Noto e Gualtiero Marchesi, i cui allievi hanno reso omaggio, da Cracco ad Alajmo, da Oldani a Crippa. Su "Il Fattore Umano", tutti hanno un'idea comune, "mondo della Sala" compreso, riassunta da Bottura: "fare sì che in una brigata ci sia sempre confronto, da cui nascono idee. Non servono singoli a mettersi in mostra" (il 15 marzo l'annuncio dell'apertura del nuovo Refettorio a Parigi nella Chiesa de La Madeleine con Ducasse e Alléno, ndr). E se come lui la Bowerman, Genovese e Bartolini hanno portato con sé le brigate, la condivisione è fondamentale anche per Romito e Niederkofler, con la Klugmann che ha esortato a "uscire dalla cucina per raccontarsi".



Wine & Food

Niente junk food, gli studenti italiani vogliono cibo sano

Studenti universitari e junk food? Binomio più che superato: secondo un'indagine di Sodexo effettuata su un campione di 4.000 studenti tra Italia, Cina, Stati Uniti, Spagna, Gran Bretagna e India, l'87% degli studenti italiani ritengono un'alimentazione sana fondamentale, conquistando il secondo posto (primi sono i cinesi col 90%). A chiudere il podio a pari merito ci sono spagnoli e indiani (84%), seguiti da americani (80%) e inglesi (78%). A livello generale comunque, il 44% degli studenti si aspetta di trovare cibi a basso contenuto calorico, vegani o vegetariani nei locali e nei negozi delle Università.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Ci sono tutta una serie di possibilità per noi oggi di relazionarsi con l'estero, che sono diventate fondamentali, e trovo che non sapere quello che succede nel

mondo non sia contemporaneo": dal palcoscenico del congresso "Identità Golose" il ruolo dello chef moderno, tra globalizzazione e territorio, nelle parole di Antonia Klugmann.

