

## La News



## Il vino e la Sicilia, insieme

“Palermo sta per diventare Capitale della Cultura Italiana 2018, dopo essere stata, per anni, “capitale della mafia”, un bel passo in avanti, direi. E la Sicilia ha imparato a pensare prima alla cultura e poi all'economia, in un percorso virtuoso. Una lezione che il mondo del vino dell'Isola aveva già fatto sua, coniugando le radici e le ali delle sue vicende, e cioè la sua storia antica e il suo sguardo aperto al mondo contemporaneo”. A dirlo, a WineNews, da Sicilia en Primeur, il sindaco di Palermo Leoluca Orlando (nella foto con Alessio Planeta, Lucio Tasca d'Almerita e Antonio Rallo, volti di tre famiglie che hanno firmato il rinascimento del vino di Sicilia, <https://goo.gl/sSTrFD>).



## La “ricetta” delle guide

ValORIZZARE il più possibile i prodotti tipici, puntare su un'offerta sempre più peculiare, aprirsi al confronto e mettere da parte i personalismi per catalizzarsi attorno agli alfieri, ai sognatori, a quelli che investono e si impegnano perché hanno compreso prima di altri che la ristorazione d'eccellenza è un volano dell'economia locale e nazionale. Ecco la ricetta, per la ristorazione (e non solo) italiana, secondo le principali guide ai ristoranti d'Italia, dalla Michelin a quella de L'Espresso (che da quest'anno “ospiterà” anche i vini, ndr), da Identità Golose a Slow Food (che punta sulle osterie), a quella del Touring Club, riunite nei giorni scorsi al Mart di Rovereto, sotto l'egida dell'Accademia Italiana della Cucina, con la regia della giornalista Francesca Negri (qui il report completo: <https://goo.gl/93n2Qw>).

## Cronaca

### Olmi, “il regista della terra”

È scomparso questa mattina all'età di 87 anni Ermanno Olmi: regista eclettico ed imprevedibile, ha dedicato la sua vita al cinema, originale e mai scontato. Ha dato voce alla gente comune, e da sempre ha avuto una passione per il mondo agricolo e vinicolo, di cui ha raccontato la bellezza ed il valore, parlando delle piccole cose in pellicole come “L'albero degli zoccoli” e “Le rupi del vino”. Nel 2009, ha firmato “Terra Madre”, che ha tra i protagonisti il fondatore di Slow Food Carlo Petrini.



## Primo Piano

### Sicilia en Primeur: tra storia, ricerca e calici

Deve puntare sulle sue “radici e le sue ali” il vino siciliano, ovvero sulla sua storia e sulla ricerca scientifica aperta al futuro, per preparare l’“assalto al cielo” all'enoologia italiana e non solo, e consolidare nei mercati del mondo il successo costruito negli anni, in una riscossa enologica che ha portato la Sicilia ad essere una delle realtà italiane di maggior successo, ma che ha ancora una lunga strada da percorrere prima di potersi dire compiuto. È con questi pensieri che, da Palermo, a Sicilia en Primeur n. 15, si sono accesi i riflettori sul “continente enoico”, da Menfi a Vittoria, da Marsala a Milazzo, dall'Etna a Pantelleria. E nella Capitale Italiana della Cultura 2018, la protagoniste sono state anche la scienza e la ricerca. “Un'occasione per fare il punto della situazione - ha sottolineato Alessio Planeta, presidente di Assovini Sicilia - sugli studi e sulle ricerche in campo scientifico, ambiti sempre più indispensabili per essere competitivi sui mercati di tutto il mondo, e segnali della volontà di rispettare l'ambiente ed esaltare le nostre tradizioni”. Ecco allora il “Sicily Wine Science Show”, dove sono state presentate ricerche selezionate ad hoc: uno studio delle popolazioni di lieviti in Sicilia e selezione di nuovi ceppi, la variabilità genetica del vigneto Sicilia, uno studio sul Marsala Vergine Doc, e quello sui concetti preistorici ritrovati sul monte Kronio, a Sciacca, che potrebbe retrodatare di almeno duemila anni la storia della viticoltura nel bacino del Mediterraneo (<https://goo.gl/tG582M>). Ma è una Sicilia che ha saputo fare squadra, quella che vince sui mercati, come raccontano anche i numeri della giovane Doc Sicilia, “l'unica Denominazione italiana che abbraccia un'intera Regione - ha spiegato Antonio Rallo, presidente della Doc Sicilia - che nel 2017 ha messo insieme 7.295 viticoltori per 30 milioni di bottiglie prodotte”. E nei calici, le 15 Denominazioni in assaggio, hanno sorpreso in positivo, a partire da una vendemmia 2017 che non nasconde le sue caratteristiche di eccezione rispetto all'andamento complessivo della raccolta nel resto del Belpaese, con ottimi spunti qualitativi soprattutto tra i bianchi, e l'Etna sugli scudi (qui i nostri migliori assaggi, <https://goo.gl/AqKfFB>).

## Focus

### Il conto dello stellato Michelin

Mangiare in uno stellato è un'esperienza che chiunque ami la cucina, almeno una volta, dovrebbe concedersi. Anche perché, non sono tutti inaccessibili come si può pensare. Al contrario, tra i 306 ristoranti con una stella Michelin del Belpaese, la differenza di prezzi è a volte esorbitante, specie tra Regione e Regione. Come racconta l'analisi del portale dedicato al risparmio Couponation, in Piemonte una cena stellata costa, in media, 60 euro, vino escluso: il range va dai 40 ai 100 euro. Prezzi molto più alti in Veneto, dove 100 euro non è il massimo, ma la media, per un menu da cinque portate, escluso ovviamente il vino, esattamente (euro più, euro meno) come in Toscana. La Lombardia, che vanta un numero importante di locali stellati, specie a Milano, ha l'offerta più variegata: ci si può alzare con un conto relativamente leggero (45 euro), oppure piuttosto pesante (120 euro). Spesa media di 70 euro per gli stellati della Campania, mentre l'unico ristorante dell'Umbria con una stella ha un menu da 130 euro. Molto più accessibile il vicino Abruzzo, dove la media dei prezzi dei menu dei 6 stellati è di “appena” 50 euro, mentre cresce a quota 70 euro nelle isole, Sardegna e Sicilia.



## Wine & Food

### Asta del Barolo, 50.000 euro in solidarietà ed un top lot

Una bottiglia Barolo Monfortino del 1926 di Giacomo Conterno, acquistata per 4.400 euro da una studentessa taiwanese: ecco il top lot dell'Asta del Barolo che, nell'edizione n. 16, di scena ieri al Castello di Barolo, ha raccolto 50.000 euro, grazie alla vendita di 150 bottiglie, divise in 51 lotti, di annate comprese tra il 1947 e il 2000, delle griffe dell'Accademia del Barolo. Il ricavato andrà all'Associazione “I Caffè” di Luca Argentero e Beniamino Savio, per la creazione di un punto di stoccaggio e smaltimento per alimenti e vestiti, nel centro di Torino (<https://goo.gl/8KE7IU>).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'agrolimentare italiano cresce, e dopo un buon 2017, con 137 milioni di euro di fatturato e 41 di export. Serve però una presenza istituzionale forte in Europa, e un Governo che,

in Italia, scongiuri quanto meno l'aumento dell'Iva. Da Cibus i presidenti di Federalimentare, Luigi Scordamaglia, e di Confindustria, Vincenzo Boccia.

