



La News



Il senso di una "stella"

Diventata la città simbolo del rinascimento culinario spagnolo, San Sebastián, nei Paesi Baschi, vanta una concentrazione di ristoranti stellati Michelin unica: un tristellato su tre, in Spagna, è in questa città di 185.000 abitanti, dove ogni anno alla gastronomia è dedicato Gastronomika, anticipata in calendario dal Festival Internazionale del Cinema di San Sebastián (22-30 settembre) che ai film su cucina e gastronomia dedica un'intera sezione. La cornice perfetta per l'anteprima di "Michelin Stars - Tales From The Kitchen", il film documentario del danese Rasmus Dinesen che racconta il senso dell'agognata "stella" nel racconto dei grandi chef del mondo, da Alain Ducasse a René Redzepi.



Fontanafredda & lavoro

Il successo di un'azienda porta con sé delle responsabilità, come la diffusione della ricchezza e la creazione di lavoro, aspetto fondamentale di quello che è il più ampio tema della "responsabilità sociale di impresa". Concetto che sembra ben chiaro a Fontanafredda, tra le realtà più storiche del Barolo e del Piemonte, ormai capofila di un gruppo che, nel 2016, ha investito 11 milioni di euro in partecipazioni in diverse cantine d'Italia. E, forte di un fatturato record di 52 milioni (e ancora in crescita nel 2017), investirà soprattutto, ma non solo, nell'accoglienza, annunciando 100 nuove assunzioni entro il 2019, di cui 40 entro il 2017. E il 25 settembre è prevista l'apertura di "Hotel Vigna Magica", step di un progetto più ampio, l'hotel diffuso "Le Case dei Conti Mirafiore tra le vigne" (<https://goo.gl/AYuD46>) ...

Cronaca

Eataly verso la Borsa

Annunciata più volte da Oscar Farinetti, per Eataly sembra davvero l'ora della quotazione in Borsa, entro metà 2018. A rilanciare il rumors è "Mf-Milano Finanza". In ottobre il via al percorso, che sarà gestito da Unicredit, senza aumenti di capitale. "L'obiettivo dei soci, a partire dalla famiglia Farinetti che controlla la Eatinvest (che detiene il 57,94% di Eataly), affiancata dal Clubitaly del banchiere Gianni Tamburi con il 19,74% e da Coop Alleanza 3.0 con l'1,3%, è di portare sul listino il 33% del capitale".



Primo Piano

Gastronomia in tv: il palinsesto di WineNews

L'estate sta finendo, le spiagge che si svuotano ed i divani di casa che tornano a "riempirsi", perché con l'arrivo dell'autunno, a portare il sorriso sono gli show del piccolo schermo, tra cui quelli sul mondo del cibo, dell'alimentazione e della ristorazione trovano ormai ampio spazio su tutti i principali canali, da Rai a Mediaset, passando ovviamente per Sky ed i canali satellitari. Un'agenda fittissima, nella quale prova a fare ordine WineNews, frequenza per frequenza, partendo dalla tv di Stato. Su Rai Uno esordisce, in tarda mattinata, il nuovo programma di approfondimento di Elisa Isoardi, "Buono a Sapersi", tutti i giorni prima di Antonella Clerici, che torna all'ora di pranzo con "La Prova del Cuoco". Il week end è tutto per "Linea Verde", il sabato con Marcello Masi e la domenica con Patrizio Roversi. Su Rai Due resiste la storica rubrica del Tg2 firmata da Bruno Gambacorta, "Eat Parade", mentre su Rai Tre, nei prossimi mesi, arriverà la seconda stagione di "Indovina chi viene a cena", approfondimento d'inchiesta su tutto ciò che ruota intorno alle grandi produzioni agroalimentari condotto da Sabrina Giannini. Per Mediaset, la domenica torna "Melaverde" su Canale 5, con Edoardo Raspelli, dal lunedì al sabato su Rete 4 c'è "Ricette all'Italiana" con Davide Mengacci, mentre il sabato l'appuntamento è con "Parola di Pollice Verde", insieme a Luca Sardella. Ma l'attesa maggiore è per i format Sky: su tutti "MasterChef Italia" 7, con una grande novità, l'arrivo, tra i giudici, di Antonia Klugmann, al fianco di Bruno Barbieri, Joe Bastianich e Antonino Cannavacciuolo. Prende il posto di Carlo Cracco, confermatissimo nel ruolo del "cattivo" nella versione italiana di "Hell's Kitchen". Tra i volti di Sky Uno, anche Alessandro Borghese, che ha raddoppiato l'appuntamento con "4 Ristoranti", in onda anche d'estate, mentre Antonino Cannavacciuolo dovrebbe tornare anche con "Cucine da Incubo", su FoxLife. Menzione speciale, infine per il canale che ha portato per primo l'enogastronomia in tv 24 ore al giorno, Gambero Rosso Channel, mentre su La7 è ricominciato "Cuochi e Fiamme" e su "Canale 9" Top Chef Italia. E il digitale dà il benvenuto ad un nuovo canale, Italia Food Network.

Focus

Le piogge e la vendemmia dei grandi rossi

Alcuni territori, come Bolgheri, sono molto più avanti. Altri, come le Langhe di Barolo e Barbaresco, ancora appena agli inizi, ma dalla Valpolicella al Chianti e al Chianti Classico, passando per Montalcino - ovvero i territori che per valore e blasone costituiscono il pilastro dell'immaginario collettivo quando si parla di vino italiano nel mondo - le piogge di questi giorni hanno portato un po' di ottimismo, e di equilibrio, in una vendemmia complessa, ma non da buttare, dove di oggettivo e sicuro ad oggi, come emerge anche da un'indagine WineNews, c'è solo un calo produttivo, più sensibile, come nelle zone del Chianti e del Chianti Classico, ma anche del Brunello, per esempio, o meno consistente, come a Bolgheri o in Valpolicella, soprattutto per l'Amarone, ma ancora tutto da valutare in concreto. Stesso discorso che vale per la qualità dei vini, perché le uve sono tutte sanissime, ma la validità organolettica sarà misurabile solo quando saranno in cantina e vinificate. Un'annata mai vista prima, e dove a fare la differenza sono state l'età dei vigneti, la vocazione delle diverse zone nella stessa denominazione, e la gestione tempestiva di ogni situazione (qui le interviste ai Consorzi, <https://goo.gl/itCZmE>).



Wine & Food

Masseto: la nuova cantina pronta per la vendemmia 2018

Masseto, uno dei vini italiani più prestigiosi al mondo, protagonista nelle grandi aste internazionali, avrà presto la sua cantina dedicata. Ad annunciarlo ufficialmente, nel lancio sul mercato dell'annata 2014, il direttore Alex Belson: "questo è un anno molto speciale, abbiamo infatti gli scavi nel cuore della collina di Masseto per mettere le fondamenta di una cantina dedicata che sarà completata per la vendemmia del 2018. È stato meraviglioso assistere alla scoperta di queste argille blu, impermeabili ed eccezionali, che nascondono segreti di milioni di anni" (<https://goo.gl/v5YzjZ>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'esperienza con Lvmh ha aperto mercati prima inaccessibili. Ora continuiamo con un nuovo negociant di Bordeaux. Sono partner che ti consentono di lavorare solo sulla

produzione e sulla qualità, ai mercati pensano loro. Ora ci concentriamo solo sul Barolo, come con il "cru-monopolio" Brunella". Così, a WineNews, Achille Boroli.

