



La News



Niederkofler per le feste

Molto legato alla montagna, e al tema della sostenibilità, è il menu festivo di Norbert Niederkofler, fresco di terza stella Michelin con il suo St. Hubertus all'Hotel Rosa Alpina. Si parte con la Tartare di Coregone. "Un piatto a cui sono particolarmente legato - spiega a WineNews - poiché la sua preparazione si effettua nel pieno rispetto della natura. Ogni ingrediente viene utilizzato al 100%, senza nessuno spreco, un ottimo esempio per le giovani generazioni di cuochi, di come si possa creare un piatto magnifico, mantenendo un food cost molto basso". Ancora, si prosegue con Gnocchi di rapa rossa, Anatra, salsa Goji e bacche di sambuco, e si chiude con un Canederlo di Gianduja ...



Riflessioni e Auguri

In 18 anni, dal 1999 ad oggi, i lavoratori migranti regolari nel settore agricolo sono passati da 52.000 a quasi 350.000, con un incremento che sfiora il 700% e porta l'occupazione migrante a un terzo della forza lavoro agricola complessiva. Se di colpo sparissero tutti gli immigrati dai campi italiani, secondo il recente rapporto della Fai Cisl "Il nuovo volto dell'integrazione", la produzione di materia prima calerebbe di almeno il 25%. Un freddo dato, che serve a ricordare quanto il contributo degli stranieri sia fondamentale per il made in Italy, anche per quello che sarà protagonista nelle tavole delle feste. Cosa che è bene tenere a mente sempre, ogni giorno dell'anno, anche per Natale e per fine anno. P.S. - Auguri di buon Natale da tutto lo staff di WineNews. Prosit!

Cronaca

Feste: spumanti protagonisti

Sono gli spumanti tricolore i protagonisti indiscussi del Natale: nelle feste, in Italia, salteranno 66 milioni di tappi, il 6% in più del 2016, e ben 174 milioni (+11%) voleranno all'estero. Secondo i dati dell'Osservatorio del Vino, su stime Ismea, il comparto nazionale dei vini spumanti chiuderà l'anno con una produzione di 671 milioni di bottiglie (+9% sul 2016) ed un export che sfiora 500 milioni di bottiglie, a patto che venga confermato il trend gennaio-settembre 2017.



Primo Piano

Un Natale "stellare" in tavola con Enrico Bartolini

Tra cappelletti e tortellini in brodo, cappone, panettone, pandoro e così via, a Natale, nelle case degli italiani, è un trionfo della tradizione. Grazie ai tanti piatti tipici e legati ai territori, ricchezza unica del Belpaese, moltiplicati per le innumerevoli varianti "di famiglia". Ma nelle feste è bello sognare, anche nel piatto. E per farlo, WineNews ha chiesto il menu di Natale allo chef più stellato d'Italia, Enrico Bartolini, che di stelle Michelin ne mette insieme 5, con le due dell'Enrico Bartolini al Mudec a Milano, e una stella a testa della Trattoria Enrico Bartolini nella Tenuta la Badiola del Gruppo Terra Moretti, del Ristorante Casual di Bergamo, e del Glam Enrico Bartolini a Venezia. "Per Natale consiglio di rimanere legati alla tradizione e non farsi mancare gli ingredienti tipici e del territorio. Solo mantenendo alta l'attenzione alle tradizioni nelle case - dice Bartolini - troveremo ancora qualcuno che ci porterà dei bei capponi, i carciofi spinosi, i captoni, le uova per la pasta fresca. Io mi sento la licenza per evadere un po' da queste regole, e mi pare che i nostri ospiti abbiano piacere di trovare una stravaganza. Per questo nel menu metto il panettone alla fine e durante, cerco di divertirmi con iodature e concretezze per dare un tocco diverso al Natale più tradizionale che avrei raccomandato di cucinare a casa". E così, il menu natalizio del Mudec è un viaggio del gusto che mescola prodotti locali italiani e tecniche e sapori del mondo. Si parte con Panino al vapore fritto con culatello di Zibello e rape all'aceto di lampone, Air mushroom, Cannolo fragrante con salmone selvaggio, marinata cremosa ed erbe aromatiche, Spuma di zucca, olive nere e anguilla, Insalata russa tonnata, Rosa di Gorizia, tartufo e acciughe del cantabrico, Caramella di fegato grasso, mango e cipolla. Poi ancora, le portate principali: Granchio, cocco e pepe verde, Ravioli di zafferano e ristretto di ossobuco, Anatra con finanziaria, morchelle e cavoletti di Bruxelles, Azzardo, Arancia, pinoli e caramello. Sul dolce, si continua a spaziare tra tradizione e creatività: Panettone con cioccolato e salsa al mascarpone, Noce e nocillo, Caramella di mango e Yuzu e limone. E le stelle di Natale scendono nel piatto.

Focus

Vino & Natale, consigli a "cinque stelle"

Se il menu della Vigilia, così come quello di Natale, è per forza di cose legato, e limitato, a regole non scritte, dettate da una tradizione secolare declinata localmente in piatti dall'alto contenuto simbolico, la scelta del vino, al contrario, vive di tutt'altra libertà. E allora, per onorare al meglio il Natale, ci siamo fatti guidare e consigliare da due dei più grandi intenditori del Belpaese, Giuseppe Palmieri, sommelier dell'Osteria Franciscana di Modena, "naso" in sala di chef Massimo Bottura, e Luca Vissani, sommelier della Casa Vissani di Baschi (Terni), il tempio della cucina del padre, Gianfranco Vissani. Consigli a "cinque stelle", a WineNews, per una tavola ad altissimo contenuto enoico, all'insegna della qualità e della godibilità. Nei cinque vini di Giuseppe Palmieri ci sono il Trebbiano d'Abruzzo Fonte Canale di Cristina Tiberio, l'Annamaria Clementi di Ca' del Bosco, lo Champagne Blanc de Blancs Pierre Legras, il Boca Le Piane ed il Picolit di Marco Sara. Sulla tavola di Luca Vissani, invece, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, il Ca' del Bosco Satén, la Cuvée Secrète di Caprai, il Pinot Nero di Barberani, il Barbaresco di Gaja ed il Creato di Salvatore Murana (<https://goo.gl/TyZrah>).



Wine & Food

Illy, dopo Taittinger "cercasi" griffe di Barolo e Borgogna

Dal Brunello allo Champagne, il percorso è "lastricato" di ottime intenzioni, che si chiamano Barolo e Borgogna: le intenzioni del gruppo Illy, che si è assicurato da qualche mese la distribuzione in Italia di una delle griffe più importanti dello Champagne, Taittinger, sono chiare, ed a svelarle è proprio Riccardo Illy, a capo del gruppo friulano. "Vogliamo quelli che io chiamo vini universali, con un passato importante, longevi, già distribuiti a livello mondiale. E non vogliamo solo distribuire, ma produrre direttamente, investendo nel settore vitivinicolo il cash flow delle altre aziende del gruppo".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Pranzi e cenoni nelle feste hanno il compito di rafforzare il legame delle persone, di farci sentire parte di una comunità e farci stare insieme, non vedo solo la deriva consumistica": a

WineNews le riflessioni del professor Marino Niola (Università Suor Orsola Benincasa di Napoli). "Natale è anche la festa del ricordo in tavola".

