

News

A CURA DI VALENTINA VENTURATO

Chianti®

CONSORZIO VINO CHIANTI

JUST EAT

CHIANTI, CRISI SUPERATA. PRESENTE E FUTURO FLORIDI PER IL CONSORZIO TOSCANO

Il Chianti si presenta in forma al ministero delle politiche agricole: "Il Chianti - ha detto il presidente del [Consorzio Vino Chianti](#), Giovanni Busi - ha superato la crisi di prezzo e di produzione del 2010 e del 2011. Da quel momento il percorso di rilancio della nostra grande denominazione ha visto togliere gli impianti obsoleti con il rinnovamento - ha sottolineato Busi, al Mipaaf - del 70% del vigneto, che porterà a un aumento della produzione, oggi attestata a circa **cento milioni di bottiglie**. A questo punto dobbiamo cercare nuovi mercati, dove dovremmo insegnare cosa è la nostra storia e la nostra denominazione che vale quattrocento milioni di euro". Da qui l'importanza della *Chianti Academy*, la prima scuola dedicata a professionisti del settore per diventare esperti del vino Chianti Docg, già avviata in Cina e ora anche in America Latina.

Il settore vinicolo, secondo il dirigente Mipaaf Luigi Polizzi, si mostra vivace e in forte ripresa pronto per sostenere nuove future sfide. Prima fra tutte il cambiamento climatico da affrontare con l'innovazione tecnologica. Importante anche la protezione delle denominazioni e gli accordi commerciali: in arrivo quello con Singapore con una ventina di denominazioni in via di registrazione.

IL SUCCESSO DEL FOOD DELIVERY E DELLE APP PER ACQUISTARLO

Nel *mare magnum* del *world wide web* di casa nostra, la domanda "la cena a

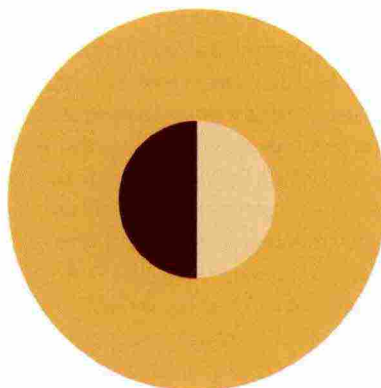
casa" supera di quattro volte le ricerche su Google "cena al ristorante". Ecco quanto emerge da un'analisi della

piattaforma Semrush per la gestione della visibilità *online* sulla consegna di cibo a domicilio. Lo studio di mercato,

Eleonora Cozzella

LA CARBONARA PERFETTA

Origini ed evoluzione di un piatto culto



Prefazione Joe Bastianich

33 GRANDI CHEF . 33 INTERPRETAZIONI

INTERFERENZE

CINQUESENSI EDITORE

News

realizzato sulle app di settore più usate, premia in particolare l'applicazione **Just eat**, che con una media di cinquecentocinquanta ricerche mensili, risulta essere nella Penisola l'applicazione più cercata tra i servizi di consegna, seguita da **Deliveroo** con centoquarantaduecinquecento. Nella lista delle *top* quindici città, dove le persone ordinano con più frequenza, si affacciano anche le località del Sud (Napoli, Lecce e Palermo) smentendo - dicono gli analisti - che il Meridione sia meno digitale del Settentrione. Pizza, gelato, hamburger, *ramen* e *wok* sembrano essere i piatti più ordinati. www.facebook.com/wine.stappo

LA CARBONARA PERFETTA, DI ELEONORA COZZELLA

Eleonora Cozzella, la nota *foodwriter* di *La Repubblica*, racconta la vera storia di una ricetta culto della cucina romana ormai assurda ad apprezzamento mondiale. Una storia ricca anche di impreviste curiosità, come quella che la lega alla seconda guerra mondiale e all'arrivo degli americani a Roma, quando portarono il *bacon* da aggiungere agli spaghetti tanto in voga nella Capitale. La brava giornalista chiama a rapporto trentatré grandi firme della cucina che nel volume reinterpretano la ricetta classica con il loro magistrale tocco, fornendo così ai tanti appassionati una "declinazione" stellata di questo piatto tra i più identitari del nostro Paese. Tra gli chef coinvolti c'è Heinz Beck, Enrico Bartolini, Andrea Berton, Gabriele Bonci, Cristina Bowerman, Roy Caceres, Carbogang, Antonello Colonna, i fratelli Costardi, Arcangelo Dandini, Iside De Cesare, Luca Fantin e tanti altri.

Editore: Cinquesensi

Prezzo: € 20,00

CORSO DI SOMMELIER IN OSPEDALE PER TRENTA RAGAZZI DEL BAMBINO GESÙ DI ROMA

In ospedale, in condizioni controllate e protette, si possono fare anche



esperienze particolari come quella di conoscere la cultura del vino e diventare sommelier a tutti gli effetti. Ed è quello che hanno vissuto una trentina di ragazzi ricoverati presso l'ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma, che dopo un corso semestrale sono diventati sommelier veri e propri. Il corso è stato organizzato in collaborazione con la Fondazione italiana sommelier ed è tutt'altro che un singolo episodio infatti l'esperienza troverà posto all'interno dell'ospedale pediatrico romano anche per il futuro. Per l'occasione seimila bottiglie sono state realizzate per un'etichetta dell'ospedale. Il vino si chiamerà "Vita". "Il progetto enoteca - spiega Ruggero Parrotto, direttore generale dell'ospedale Bambino Gesù - è in fase di ideazione. Grazie alla generosità di queste case vinicole abbiamo l'etichetta prodotta in seimila bottiglie. Il prossimo passo sarà un'etichetta virtuale, e insieme ai ragazzi e ai sommelier stiamo poi anche iniziando a lavorare a un progetto di enoteca reale".

ESTATE - VITA E CUCINA DI STAGIONE

Niente fretta, ma tempo da dedicare a se stessi, alla famiglia e alla cucina: da una parte cibi freschi e leggeri, dall'altra piatti invitanti da preparare per le cene con gli amici. Questo bel volume edito da Slow Food ci offre una serie piatti

golosi e interessanti da mettere in tavola nel corso della stagione più bella e attesa dell'anno. Nel libro troviamo un centinaio di ricette per vivere al meglio l'estate: grigliate e picnic, colazione rigeneranti, gelati e sorbetti da preparare in casa, pranzi da portare in spiaggia e nelle gite in malga. Il piano completo dell'opera prevede anche i volumi dedicati alle altre stagioni: *Autunno* in libreria nei prossimi mesi 2019, *Inverno* e *Primavera* in uscita nel 2020. Il volume è disponibile in libreria ma anche *online* su www.slowfoodeditore.it. Editore: Slow Food Prezzo: € 24,50

