

La News



Il 2024 record del Prosecco Doc

Il 2024 è stato (ancora) un anno record per la Doc Prosecco: gli imbottigliamenti della denominazione (come anticipato da WineNews nei giorni scorsi) hanno registrato, per la prima volta, 660 milioni di bottiglie, con un incremento del 7% sul 2023, per un valore stimato al consumo di 3,6 miliardi di euro. Dati del Consorzio Prosecco Doc, guidato da Giancarlo Guidolin. Che esprime grande soddisfazione anche per le performance del Prosecco Doc Rosé: nei 12 mesi sono state commercializzate 60 milioni di bottiglie, segnando un aumento di oltre il 20% sul 2023. Questa categoria rappresenta il 10% del totale, riaffermando le previsioni iniziali.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Migranti e feste, un pasto caldo da Don Luigi

Don Luigi Chiampo è il parroco di Bussoleno, in Val di Susa, ed è il fondatore del rifugio Fraternità Massi di Oulx, a pochi chilometri dal confine tra Italia e Francia: un centro nato per ospitare i migranti di passaggio sulla rotta alpina, un'antica casa vacanza dei salesiani rimasta vuota e inutilizzata. Nigeriani, libici, afgani, pakistani, siriani, iracheni. Persone impaurite ed estenuate dal lungo viaggio e che vogliono andare oltre le Alpi verso Francia, Inghilterra, Belgio o i Paesi scandinavi. Chi è da solo, chi con famiglia, al freddo di questa stagione e di passaggio anche sotto Natale e Capodanno. Potranno trovare un pasto caldo nel rifugio di Don Luigi che per le feste non mette certo il suo impegno sociale in ferie: una pasta al sugo nel nome dell'accoglienza che mette al riparo i migranti da gelo, guerre e violenza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il boom delle Cesarine

Gli italiani sono aumentati del 25%, ed oltre 30.000 sono gli ospiti dagli Usa, seguiti da Australia, Regno Unito, Canada e Nord Europa: sono i numeri delle Cesarine, la community di 1.500 cuoche e cuochi italiani che fanno home cooking, che già nel 2023 avevano accolto nelle loro case 50.000 ospiti, prevalentemente internazionali (+65% sul 2022) per offrire corsi di cucina, dining experiences e food & wine market tours, e che chiude anche il 2024 con entusiasmo, festeggiando 20 anni dalla fondazione con un gradimento di pubblico senza precedenti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Dalle Langhe ad Amalfi, il fine dining a Capodanno tra ricette di tradizione e "cibi esclusivi"

Si ispira alle ricette della tradizione, ma rielaborandole in chiave contemporanea e con cibi "esclusivi" accanto ai classici ingredienti, tutti rigorosamente di territorio, il fine dining dei grandi chef nei loro locali e nei ristoranti di alta cucina sempre più diffusi nei relais, molti dei quali prolungano la stagione, restando aperti anche a Capodanno: a trionfare, tartufo, caviale e pesci prelibati, come ostriche e gamberi rossi, aragosta e ricciola, capesante ed astice, o carni come faraona e piccione, anatra e fagiano, che accomunano i menu del cenone di San Silvestro, ma anche erbe aromatiche che non ti aspetti e spezie "natalizie", utilizzate anche nei panettoni artigianali "griffati", mentre nelle preparazioni, l'influenza, tra tutte, è quella della cucina orientale. Nei calici, i vini italiani, fatta eccezione per il primo brindisi del 2025 nel quale anche lo Champagne è protagonista, con vista mozzafiato sulle bellezze italiane. Dalle Langhe, Roero e Monferrato, dove lo chef Marco Massaia rivisita la tradizione piemontese al Radici Ristorante in Vigna de Le Marne Relais di Mura Mura, al Lago di Como, nell'affascinante Villa d'Este; da Milano, tra i sapori del Mediterraneo rielaborati con poesia dallo chef stellato Pino Cuttaia a Uovodiseppia e gli accostamenti raffinati dello chef Giacomo Lovato del Ristorante Borgia, a Ferrara, dove lo chef Denny Lodi Rizzini del Makoré racconta l'arte della trasformazione tra illusioni ed emozioni; da Verona, con le eccellenze del territorio nel menù dello chef Fabio Aceti del Sottovoce al Vista Verona, alla Versilia, dove lo chef stellato Luca Landi del Lunasia propone la tradizione toscana con un tocco contemporaneo; da Firenze, al Tivoli Palazzo Gaddi con la cucina toscana contemporanea della chef Iside De Cesare, alla campagna toscana, con quella, invece, dello chef Andrea Campani dell'Osteria del Borro-Ferragamo; da Roma, tra il menù dello chef Heros De Agostinis all'Ineo dell'Anantara Palazzo Naiadi e quello dello chef Christian Spalvieri del Baylon di Palazzo Ripetta, ad Amalfi, con l'omaggio alla Costiera dello chef Claudio Lanuto al Ristorante Dei Cappuccini dell'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel. E, a sorpresa, tutti o quasi, dopo la mezzanotte servono lenticchie e cotechino - ma anche l'uva - come augurio di prosperità per l'anno nuovo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Giancarlo Perbellini e un piatto per i lettori di WineNews

"Per l'ultimo dell'anno io darei come ricetta l'insalata di Crostacei e molluschi alla russa che è un grande classico rivisto in chiave attuale, ma che è sempre perfetto per festeggiare con una grande bollicina e una partenza d'anno straordinaria". Ecco il piatto scelto, per i lettori di WineNews, dallo chef Giancarlo Perbellini, tra i grandi "maestri" della cucina italiana che nel 2024 che finisce ha conquistato la terza Stella Michelin con Casa Perbellini 12 Apostoli, "sorpresa" della Guida Michelin Italia 2025, che ha fatto entrare nell'Olimpo della cucina italiana lo storico ristorante di Verona, portando a 14 i locali con tre Stelle Michelin del Belpaese. Una bollicina sì, come dice il tristellato chef - la cui cantina è fatta da una ricchissima selezione di grandi vini e rarità assolute, scoperti dallo stesso Perbellini nei suoi viaggi, appassionato di vini francesi, ma accanto, ça va sans dire, alle grandi etichette del territorio, dalla Valpolicella a Soave - ma per brindare al nuovo anno che sia rosso, bianco, orange o rosé, nella scelta della bottiglia da stappare l'importante è che sia il proprio vino del cuore, di grandi o piccole cantine, da territori blasonati o per i quali, il 2025, ci auguriamo sarà un'"ottima annata".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Capodanno 2025: gli italiani serviranno tradizione e prodotti nazionali. Il 51% resterà a casa

Se il 51% degli italiani cenerà aspettando il nuovo anno in casa propria, il 28% lo farà da parenti o amici ed il 19% fuori, stima Coldiretti. Le discoteche italiane prevedono un afflusso di 7 milioni di italiani (Silb e Fipe) per Capodanno, i ristoranti 4,3 milioni (Fipe-Concommercio), al -7,6% sul 2023, e gli agriturismi 400.000 (Terranostra Campagna Amica), al +15% sul 2023. Per Coldiretti/ixé, prodotti tricolori, spesso a chilometro zero, e tradizioni locali, domineranno le tavole: le lenticchie ne occuperanno l'83% (come lo spumante), ma ci saranno anche zampone (74%), uva (52%) e pesce nazionale. E il brindisi? Si stimano 1,2 milioni di bollicine stappate, che nel 78,6% dei ristoranti saranno esclusivamente italiane, contro il 28,6% dei casi che servirà anche bollicine francesi ed un 7,1% che proporrà soltanto Champagne.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino che nasce nei Parchi nazionali italiani, una chiave diversa per raccontare la biodiversità

Il valore narrativo, agronomico e vinicolo delle etichette che nascono da vigne all'interno di aree protette, raccontato da Giancarlo Gariglio di Slow Wine. "I Parchi nazionali sono una risorsa e rivestono un ruolo essenziale per la biodiversità. Coltivare l'uva in zone tutelate dal punto di vista ambientale è sicuramente un di più, sia come racconto, che a livello agronomico. Prodotti gastronomici di valore assoluto provengono da queste aree protette, e il vino non fa eccezioni. Ce ne sono di altissimo livello, molto particolari e spesso anche poco conosciuti".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)



Primo Piano

Dalle Langhe ad Amalfi, il fine dining a Capodanno tra ricette di tradizione e "cibi esclusivi"

Si ispira alle ricette della tradizione, ma rielaborandole in chiave contemporanea e con cibi "esclusivi" accanto ai classici ingredienti, tutti rigorosamente di territorio, il fine dining dei grandi chef nei loro locali e nei ristoranti di alta cucina sempre più diffusi nei relais, molti dei quali prolungano la stagione, restando aperti anche a Capodanno: a trionfare, tartufo, caviale e pesci prelibati, come ostriche e gamberi rossi, aragosta e ricciola, capesante ed astice, o carni come faraona e piccione, anatra e fagiano, che accomunano i menu del cenone di San Silvestro, ma anche erbe aromatiche che non ti aspetti e spezie "natalizie", utilizzate anche nei panettoni artigianali "griffati", mentre nelle preparazioni, l'influenza, tra tutte, è quella della cucina orientale. Nei calici, i vini italiani, fatta eccezione per il primo brindisi del 2025 nel quale anche lo Champagne è protagonista, con vista mozzafiato sulle bellezze italiane. Dalle Langhe, Roero e Monferrato, dove lo chef Marco Massaia rivisita la tradizione piemontese al Radici Ristorante in Vigna de Le Marne Relais di Mura Mura, al Lago di Como, nell'affascinante Villa d'Este; da Milano, tra i sapori del Mediterraneo rielaborati con poesia dallo chef stellato Pino Cuttaia a Uovodiseppia e gli accostamenti raffinati dello chef Giacomo Lovato del Ristorante Borgia, a Ferrara, dove lo chef Denny Lodi Rizzini del Makoré racconta l'arte della trasformazione tra illusioni ed emozioni; da Verona, con le eccellenze del territorio nel menù dello chef Fabio Aceti del Sottovoce al Vista Verona, alla Versilia, dove lo chef stellato Luca Landi del Lunasia propone la tradizione toscana con un tocco contemporaneo; da Firenze, al Tivoli Palazzo Gaddi con la cucina toscana contemporanea della chef Iside De Cesare, alla campagna toscana, con quella, invece, dello chef Andrea Campani dell'Osteria del Borro-Ferragamo; da Roma, tra il menù dello chef Heros De Agostinis all'Ineo dell'Anantara Palazzo Naiadi e quello dello chef Christian Spalvieri del Baylon di Palazzo Ripetta, ad Amalfi, con l'omaggio alla Costiera dello chef Claudio Lanuto al Ristorante Dei Cappuccini dell'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel. E, a sorpresa, tutti o quasi, dopo la mezzanotte servono lenticchie e cotechino - ma anche l'uva -

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



187101