



La Prima di WineNews.it



n. 1485 - ore 17:00 - Mercoledì 22 Ottobre 2014 - Tiratura: 30747 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



L'agricoltura familiare

Per raccontare il modello produttivo che vorrebbe, Slow Food ha scelto l'agricoltura familiare, architrave di ogni comunità agricola, e tema al centro del Salone del Gusto e Terra Madre 2014, che verrà inaugurato stasera dai messaggi di Papa Francesco e Michelle Obama. Secondo la definizione della Fao, l'agricoltura familiare si basa sul lavoro dei membri della famiglia, e oggi al mondo si contano 500 milioni di aziende di questo tipo, pari al 98% delle proprietà coltivabili. Perché celebrarla? Perché produce l'80% del cibo mangiato dalla popolazione della terra. Ed è sempre l'agricoltura familiare che consente a iniziative come l'Arca del Gusto, che cataloga cibi a rischio estinzione.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Produrre cibo per Slow

Per capire il cuore delle battaglie che Slow Food ha portato avanti in tutti questi anni, è importante capire la distinzione che la chiocciola fa tra "agricoltura industriale" ed "agricoltura familiare". Da una parte il business, il profitto, il mercato, di chi produce merci da vendere, in cui il cibo si chiama "derrata", e viene prodotto senza alcun riguardo per gli equilibri della terra, né per i tempi della natura, pensando solo a vendere. Dall'altra, l'agricoltura che produce cibo, i cui obiettivi sono le persone che lo mangeranno e anche la terra che, stagione dopo stagione, collabora con gli agricoltori, che diversificano il più possibile inserendosi nei ritmi della natura e del clima. Un'agricoltura che guarda ai mercati, al plurale, quelli di vicinanza, ma anche quelli alternativi, come i Gas o i negozi cooperativi.

Cronaca

Bolaffi, Slow Wine e il Master

Tre le curiosità del Salone del Gusto, ci sarà la prima volta di Aste Bolaffi nel mondo del vino, che permetterà agli appassionati di valutare le proprie bottiglie e presenterà il suo primo catalogo di un'asta enoica, che sarà di scena il 14 novembre a Torino, in collaborazione con Slow Food. E, ancora, domenica 26, la presentazione della Guida Slow Wine 2015 e, lunedì 27, quella del Master in Cultura del Vino Italiano, di Università di Pollenzo e Slow Food, con esperti come Petrini, Daverio, Simonit, Caviola e altri.



Primo Piano

Salone del Gusto: il futuro del cibo e dell'uomo

L'agricoltura familiare che va difesa e valorizzata, ma anche il land grabbing da fermare, lo spreco di cibo da combattere. E poi i tantissimi laboratori del gusto, ancora i grandi chef del Belpaese, da Bottura a Scabin, da Cedroni ai fratelli Cerea, da Uliassi a Crippa, da Esposito a Romito, e del mondo, come la star inglese Jamie Oliver, o il peruviano Gastón Acurio, che terrà anche una lectio magistralis per parlare di politica in cucina e di come cambiare il mondo dai fornelli. E, ovviamente, l'Arca del Gusto, con i Presidi del cibo mondiale già salvati e quelli da salvare. Tutto questo, e tanto, tanto altro, al Salone del Gusto-Terra Madre, dal 23 al 27 ottobre al Lingotto di Torino, per l'evento clou di Slow Food (www.salonedelgusto.it). Tantissimi gli appuntamenti da segnalare, a partire dalla conferenza di inaugurazione, il 23 ottobre (ore 11), con Carlin Petrini, il Premier Matteo Renzi, il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, Oscar Farinetti e tanti altri, anche per raccontare il percorso ufficiale che Slow Food realizzerà ad Expo2015. Lo stesso giorno si parlerà anche di "Land grabbing e Ocean Grabbing", ma anche di "Agricoltura familiare e cambiamenti Climatici", con Luca Mercalli, presidente della Società di Meteorologia Italiana. E ancora, "Il nostro spreco quotidiano", e "Il volo spaziale dei Presidi Slow Food", con il progetto "cooking on orbit" dell'astronauta Samantha Cristoforetti. Giovedì 24 ottobre sarà la volta di Woody Tasch, Fondatore di Slow Money, che parlerà de "L'economia della restituzione alla Terra", e di Tristram Stuart, ideatore della campagna "Feeding the 5000", su "come sfamare milioni di persone con gli sprechi di cibo". Sabato 25 ottobre, tra i protagonisti il giurista Stefano Rodotà, e Corby Kummer, tra i più seguiti food writer Usa, che parlerà di "Scrivere di cibo: come si comunica la gastronomia". Domenica 26 ottobre da segnalare la conferenza "Indovina chi viene a mensa. L'interscambio gastronomico e interculturale nell'Italia multietnica". Lunedì 27 ottobre, la lectio magistralis di Tomaso Montanari, docente di Storia dell'Arte Moderna alla Federico II di Napoli "Il Patrimonio culturale italiano: di chi è e come si protegge".

Focus

Agricoltura, cultura & economia

Tanti i personaggi di primo piano, del mondo dell'enogastronomia e del cibo, ma non solo, che saranno al Salone: da Claudia Roden, co-presidente dell'"Oxford Symposium on Food & Cookery", che giovedì 23 approfondirà le "Eredità gastronomiche del bacino del Mediterraneo". Stesso giorno in cui Danielle Nieremberg, presidente di Food Tank parlerà de "L'agricoltura familiare e la povertà", mentre Alice Waters, vicepresidente Slow Food e fondatrice degli "Edible Schoolyard" parlerà di "Divulgare Cucinando" e de "Il Protocollo di Milano: le politiche alimentari dal 2015", insieme a Carlin Petrini e Jamie Oliver. Ma ci saranno anche Don Luigi Ciotti, fondatore di "Libera", con il regista Ermanno Olmi, sabato 25 nella conferenza "Voler bene alla Terra. Conversazione sul futuro del pianeta", o Memet Ali Alabora, attivista turco che parlerà di "spazi collettivi urbani". E, ancora, la segretaria della Cgil Susanna Camusso, che domenica 26 sarà alla conferenza "Te lo do io il "made in Italy"", dove si parlerà di immigrazione, agricoltura e produzioni identitarie italiane, e l'economista, sociologa e documentarista Silvia Pérez Vitoria, lunedì 27, sul "Ritorno dei contadini alla terra".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

Coop di recupero, prodotti dal carcere, Libera & web

Ci sono menta e rosmarino, coltivati da ragazzi svantaggiati de "Il Bettolino" e riscattati attraverso il lavoro in agricoltura, il "Pane Libero" che arriva direttamente dal Carcere di Alessandria, i vini dei terroir confiscati alla mafia di Libera Terra, le blogger di Giallo Zafferano, "I mangiatori" del Teatro Stabile di Torino e ... ciò che avanza lo cucina Luisanna Messeri, "la regina delle cuoche": nel Salone del Gusto, la Coop, unica tra le insegne della gdo, racconta tante storie e ospita personaggi, all'insegna della "democrazia del gusto" (prelibatezze facili da trovare a prezzi accessibili).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Dobbiamo dare dignità culturale al cibo, affermare il cibo buono, pulito e giusto per tutti, ma anche fare i conti con il modello esistente, specie con la grande distribuzione,

cercando di trasformare le nostre battaglie, calandole sui prodotti quotidiani". A WineNews, le parole del presidente di Slow Food Italia, Gaetano Pascale.

