



La News



Lavazza con gli Earth Defenders

Lavazza e Slow Food insieme a sostegno delle donne e degli uomini che lavorano la terra in Africa: sono loro, gli "Earth Defenders", i protagonisti degli scatti del Calendario Lavazza 2015, firmato da Steve McCurry, sotto la direzione creativa di Armando Testa. I 12 ritratti, da Nadia, orgogliosa paladina dell'olio di argan in Marocco, a John, guardiano delle zucche di Lare in Kenya, ad Asnakech, sentinella a guardia delle piantagioni di caffè in Etiopia, sono in mostra a Torino, al Salone del Gusto e Terra Madre. A chiudere il calendario, l'immagine dei bambini della scuola di padre Peter, in Tanzania, che, festosi, lanciano in aria semi di caffè, simbolo di un futuro possibile.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Quattro sfide all'agricoltura

"Dicendo che agricoltura e agroalimentare sono uno dei pochi settori con segno positivo non nascondo che ci sono difficoltà, in Italia come in Europa. Per rendere ancora più solido il comparto, dobbiamo affrontare quattro sfide fondamentali. La prima è quella di garantire reddito e lavoro in un mondo di piccole aziende; poi c'è quella organizzativa, perché il tema dell'innovazione è fondamentale. Ancora, c'è il tema della distintività, che ha dentro la consapevolezza del patrimonio di biodiversità che abbiamo. E poi c'è la sfida generazionale: abbiamo solo il 5% di under 35, non possiamo costruire prospettive se non abbiamo le nuove generazioni in campo". A lanciare la sfida al mondo agricolo, dal Salone del Gusto, di scena a Torino, è il Ministro delle Politiche Agricole, Martina.

Cronaca

Oiv: le prime stime

La produzione mondiale di vino, esclusi succhi e mosti, dovrebbe raggiungere i 271 milioni di ettolitri. Un calo del 6% sul 2013, secondo le prime stime Oiv, presentate oggi a Parigi. La Francia è tornata ad essere il più grande produttore al mondo (46,2 milioni di ettolitri, +10% sul 2013), l'Italia ha registrato una produzione bassa (44,4 milioni di ettolitri, -15% sul 2013) e la Spagna è tornata ad un livello medio (37 milioni di ettolitri) dopo un anno record (oltre 45 milioni di ettolitri nel 2013).



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Petrini: "sistema del cibo è criminale, va cambiato"

"Prima le persone e le Comunità del cibo. Poi, semmai il libero mercato, se cambiano le regole. Perché così non è sostenibile, è un vecchio modo di pensare, sbagliato e criminale". Parola del presidente Slow Food, Carlin Petrini, nell'apertura di Salone del Gusto-Terra Madre (23-27 ottobre, Torino). Evento che, in 10 edizioni, dal 1996 ad oggi, è diventato un punto di riferimento per il dibattito internazionale sul tema del cibo e dell'alimentazione, la cui importanza è testimoniata anche dalle lettere e dai messaggi di stima e di auguri arrivati da nomi come Papa Francesco o la first lady Michelle Obama. Edizione dedicata all'agricoltura familiare, come sottolineato più volte da Petrini, che individua nelle comunità di Terra Madre e nei contadini, soprattutto pensando alle giovani generazioni che tornano all'agricoltura, non solo la via di uscita di una crisi "giunta al suo settimo anno, e che sconvolge il pianeta perché non è solo economica, ma di valori. Bisogna cambiare paradigma, logica, rifiutare lo spreco, il cibo come merce e commodity. È un sistema che non dà valore e dignità al cibo e alle comunità, va cambiato". Atteso un riferimento ad Expo 2015, "in sintonia con il tema di Terra Madre", come ha sottolineato il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, che ha invitato tutti non solo ad andare a Milano, il prossimo anno, ma anche ad "aiutarci a portare la questione alimentare, il tema della fame, al centro di Expo". Che, per Carlin, però, a pochi mesi dal via, ancora non ha "un'anima": l'Italia accolga il mondo, e non per i suoi prodotti, ma per i suoi contenuti. Io sono italiano, voglio che il mio Paese faccia bella figura, ma non perché si dica che siamo bravi nell'accoglienza: voglio la lungimiranza di pensare a quello che è un'Expo, ovvero una riflessione politica, in questo caso, sui temi della biodiversità, dello scambio tra popoli, della fame, della dignità da restituire al mondo contadino, dei problemi dei cittadini che soffrono per malnutrizione e ipernutrizione, per un mondo che spreca cibo come non mai. Se Expo2015 sarà l'agorà dove si discute di tutto questo, bene. Altrimenti avremo i capannoni a posto, ma non riusciremo a passare alla storia".

Focus

Filosofia, numeri & volti dell'"Expo Farinetti"

"Il nostro compito all'Expo 2015 sarà di narrare la biodiversità italiana, su 4 livelli: enogastronomica e agroalimentare con Eataly (e 20 ristoranti a vista, uno per Regione, e 120 ristoranti italiani ad alternarsi), dei paesaggi (ne presenteremo 9.000) con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo di Slow Food, umana con la Scuola Holden di Alessandro Baricco e dell'arte con Vittorio Sgarbi (sta cercando 100 opere autentiche da portare a Milano, ma ne basterebbero 50 ...)": così a WineNews Oscar Farinetti, a Torino, per Salone del Gusto e Terra Madre. Salone che, per il patron di Eataly, avrà grande successo, perché "in Italia c'è uno strano trend, diversi settori soffrono, come il libro o la gdo, ma i saloni crescono: la gente ha voglia di eventi, di narrazione, di stare vicino al prodotto. Per questo Eataly tiene". E, nel 2015, aprirà a San Paolo del Brasile, Mosca e New York 2, ovvero "Eataly - The Peace" al World Trade Center, dedicato alla pace. E, per far funzionare Expo "lasciamo che si pensi che sia una fiera, così arriva tanta gente; ma da Milano mandiamo anche un messaggio al mondo, condiviso con Slow Food: la salvezza passa per la biodiversità".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Wine & Food

Le sei idee di Petrini per un mondo agricolo giovane e forte

Il ritorno dei giovani alla terra? Possibile, a patto che il Governo li aiuti, magari prendendo spunto dalle sei idee di Carlo Petrini. Per prima cosa, va fermata la cementificazione e difeso il suolo agricolo; quindi, le banche dovrebbero aprire linee di credito "slow money", agevolate nei tempi e nei tassi, per i giovani contadini; ed ancora, bisogna rafforzare le tecnologie; poi, si deve puntare sulla formazione, aprendo le Università al mondo dell'enogastronomia, ma anche sburocratizzare la macchina statale; infine, puntare sulla distintività del buon gusto italiano e del piccolo artigianato.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"I bambini sono affamati di idee come quelle sul cibo vero, ecco perché è fondamentale partire da loro. Avere a sostegno delle proprie idee nomi come Michelle Obama e

Papa Francesco è importante, sono un esempio per il mondo". Così, a WineNews, Alice Waters, vice presidente Slow Food e ideatrice degli "edible schoolyards".



Simply Italian
GREAT WINES