



La News



I Presidi del Cibo nello spazio

Messaggio dallo spazio: "ho scelto cibi che mi aiutassero a stare bene e che mandassero un messaggio di consapevolezza e importanza sul cibo sano". A trasmetterlo alla Terra, in collegamento da Mosca al "Salone del Gusto e Terra Madre" a Torino, l'astronauta italiana Samantha Cristoforetti, grazie alla quale, i prodotti dei Presidi Slow Food arriveranno fino nello spazio: smoothie di frutta, insalata di quinoa con sgombro e verdure, una barretta di goji, cioccolato e spirulina, e la zuppa di legumi dei Presidi, con piattella canavesana, lenticchia di Ustica, fava di carpino e cece nero della Murgia, perfetti per i loro valori nutrizionali e per condizioni tanto estreme.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Cosa dice l'Oiv

L'Oiv - Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino ha presentato le proprie previsioni, solitamente precise al millilitro, per la produzione 2014, che ci restituirà livelli produttivi "normali", inferiori a quelli del 2013, e più in linea con le reali esigenze del mercato e quindi dei consumatori. Ad eccezione della Francia, che è per distacco il Paese che meglio di qualsiasi altro riesce a creare valore aggiunto sulle proprie produzioni enoiche, gli altri grandi produttori, dalla Spagna all'Italia, passando per il Cile, produrranno molto meno vino dello scorso anno. Ma non è affatto detto che sia una notizia drammatica, anzi, se ad esempio si guarda al crollo del prezzo medio del vino esportato dalla Spagna negli ultimi 12 mesi, la sventura potrebbe rivelarsi un'occasione.

Cronaca

Terapie "buone da mangiare"

Diete che curano i bambini, ma che sono anche gustose, appetibili e favoriscono l'educazione alimentare dei piccoli pazienti: ecco le terapie "buone da mangiare", al centro di un accordo stretto tra l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo di Slow Food al "Salone del Gusto e Terra Madre" a Torino. Allo studio, ci sono diete e programmi di educazione alimentare, pensati fin dai primi mesi di vita, per allontanare il rischio di patologie killer.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

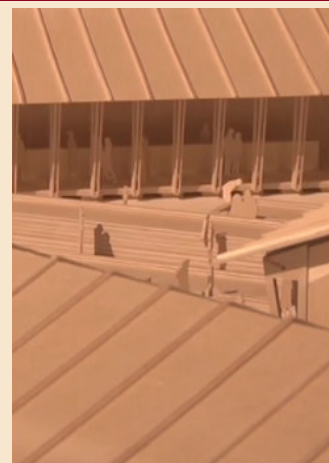
Slow Food & Expo: stoccate e possibilità

Tra Slow Food e l'Expo di Milano, il rapporto è alquanto complesso, e non mancano le stoccate, sempre firmate da Carlin Petrini, che anche alla presentazione del percorso della "chiocciola" all'Esposizione Universale, non le ha mandate a dire, esprimendo tutti i suoi dubbi sull'evento milanese che, a pochi mesi dal via, non ha ancora trovato la sua anima. A rispondere è stato direttamente il Commissario Unico ad Expo2015, Giuseppe Sala: "la mia volontà è di avere una piattaforma aperta in cui le anime siano plurime. Sul resto è difficile rispondere oggi: la risposta ai temi di Expo nascerà nei sei mesi di lavoro, e non necessariamente dalle istituzioni, ma da coscienze singole e collettive. Expo sarà la rappresentazione di come Paesi piccoli e grandi vedono il proprio futuro. Ringrazio Slow Food - ha aggiunto Sala - perché so che avrebbe anche potuto non esserci". In ogni caso, Petrini non risparmia altre critiche ad Expo: "siamo sempre stati critici sulla sciattezza con cui sono stati gestiti certi passaggi strategici. Ma in ogni caso ci saremo, perché vogliamo manifestare una differenza di intenti nella diversità. La famiglia di "Terra Madre" vuole confrontarsi con il mondo, ma dobbiamo dire una cosa: l'Expo - dice Petrini - segna dall'Ottocento le tappe del progresso delle sorti dell'umanità. E uno dei paradigmi fondativi è sempre stato l'elemento commerciale: ora siamo davanti alla necessità di mettere in essere nuovi paradigmi in economia e in politica, l'umanità deve capire che non ha risorse infinite". Eppure, anche se in maniera diversa, Expo e Slow Food sono due mondi che parlano la stessa lingua, ed è stato il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, ieri, a cogliere al meglio il fil rouge, chiedendo di aiutare il Paese ed il Governo a portare le sfide del Salone del Gusto e Terra Madre "dentro ad Expo2015, il cui tema è "Nutrire il Pianeta - Energia per la Vita", che in poche parole vuol dire come garantire cibo sano e sufficiente per una popolazione che cresce. Aiutateci a fare di Expo2015 un appuntamento per contribuire a discutere di questo, in sede di Nazioni Unite, come il prossimo obiettivo del Millennio, per l'Europa e per il mondo".

Focus

Come sarà Slow Food all'Expo2015

Un percorso fatto in tre padiglioni, per raccontare la biodiversità parlandone, facendola toccare con mano e assaggiare: ecco il percorso di Slow Food ad Expo2015, presentato a Salone del Gusto, che ha scelto come prodotti simbolo il latte ed i formaggi. Un rapporto contrastato, quello tra la creatura di Carlin Petrini e l'evento di Milano, che alla fine ha trovato, comunque, un punto di incontro. "Abbiamo deciso di esserci perché ci occupiamo da sempre di nutrire il pianeta. E se riusciremo, le strutture saranno riutilizzate, dopo Expo, nel nostro progetto degli orti in Italia, in Africa e nel mondo", spiega a WineNews Roberto Burdese, presidente onorario Slow Food Italia. Che aggiunge: "ad Expo ci siamo anche per non lasciare tutto lo spazio a chi propone soluzioni, sul tema "Nutrire il Pianeta", che per noi sono sbagliate. Abbiamo trasformato il tema di Expo in una domanda, cercando di dare una risposta semplificata ad un tema tanto complesso, perché dobbiamo parlare al grande pubblico. Decidendo di parlare di biodiversità, perché è da sempre la nostra prima risposta per nutrire il pianeta. E poi dovendo scegliere un prodotto simbolo, abbiamo scelto il latte e i formaggi".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

Via i distributori automatici di merendine e snack dalle scuole

Un patto tra le Regioni per combattere l'obesità dei bambini: lo auspicano gli assessori regionali all'agricoltura che, al Salone del Gusto di Torino, hanno approvato, all'unanimità, un protocollo che, adesso, sarà esaminato dalla Conferenza Stato-Regioni. In sintesi, si tratta di cambiare le abitudini alimentari a partire dall'eliminazione, nelle scuole, dei distributori automatici di merendine, bevande gassate, noccioline salate, tutto ciò, insomma, che possa contenere livelli di zuccheri, sale e caffeina, eccessivi e dannosi, per fare spazio a cibi sani, come yogurt, frutta fresca, panini farciti ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal progetto "Unforketable" a "Spazio", che entra ad Eataly Roma, dal successo del "Reale" di Castel di Sangro e degli altri locali che gestisce, alla partnership enoica con

Feudo Antico, da cui nascono le prime 300 bottiglie di Pecorino "d'alta quota": a WineNews, lo stato dell'arte dei mille progetti dello chef tristellato Niko Romito.



Simply Italian
GREAT WINES