



## La News



### Il "Protocollo di Milano"

Abbattimento del 50%, entro il 2020, degli 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecato nel mondo; attuazione di riforme agrarie e la lotta alla speculazione finanziaria, con limitazioni all'utilizzo di biocarburanti a base alimentare; lotta all'obesità, con il richiamo all'importanza dell'educazione alimentare sin da bambini e alla promozione di stili di vita sani: ecco il "Protocollo di Milano" del Bcfn-Barilla Center for Food & Nutrition, in vista di Expo2015. Progetto a cui, dopo Ministero Politiche Agricole, Legambiente, Wwf, Global Water Fund, Eataly, Coldiretti e altri, ha aderito anche Slow Food (nella foto, Paolo Barilla, con Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti, e Carlin Petrini).



**VILLA SANDI**  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

### Slow Food, Google & orti

"Non si può più svendere la terra africana agli stranieri. La terra dell'Africa appartiene ai giovani africani": parole con le quali il presidente di Slow Food Carlo Petrini ha aperto quella che forse è una delle conferenze più importanti dell'edizione n. 10 del "Salone del Gusto e Terra Madre" a Torino, "10.000 Orti per il futuro dell'Africa", la mission del momento di Slow Food, contro il land grabbing, per promuovere la biodiversità e l'educazione, a partire dai bambini, e difendere la sovranità alimentare, perché "fare un orto è un atto politico: aiuta a risolvere il problema della malnutrizione". Progetto sposato nientemeno che da Google che si è impegnato mappare tutti gli orti coltivati in Africa: "potrete vedere non solo dove sono coltivati, ma anche le foto dei prodotti e di chi li coltiva", ha detto Petrini.

## Cronaca

### "Fico" si svela il 28 ottobre

Il progetto "Fico - Eataly World", la "Fabbrica Italiana Contadina", primo parco tematico dell'agroalimentare e dell'enogastronomia realizzato nel mondo, una sorta di "Disneyworld del cibo" da 80.000 metri quadrati firmata dal patron di Eataly Oscar Farinetti, svelerà i suoi segreti: il 28 ottobre, a Bologna, appuntamento con il management del progetto, in primis su tutti Tiziana Primori, numero due di Coop Italia e futuro ad di Fico, per conoscere, nei dettagli, il progetto ed i suoi sviluppi.



**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

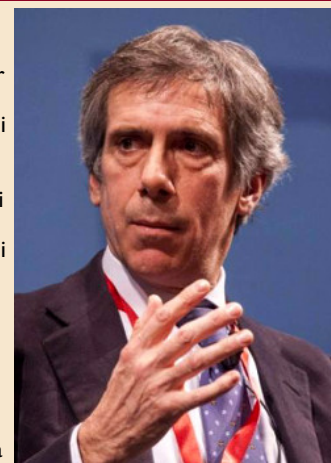
### Oliver: "educazione al cibo, diritto dei bambini"

Partire dall'educazione al cibo nelle scuole, ma anche da un'alimentazione più sana nelle mense delle scuole stesse, per sensibilizzare i bambini di oggi, che saranno gli adulti di domani. Filosofia che unisce i progetti degli "orti scolastici" di Slow Food ed esperienze internazionali come quelle degli "Edible Schoolyards" di Alice Waters in Usa, "ispirata da un'iniziativa per la distribuzione di cibo prodotto localmente ai senza tetto di San Francisco", ha spiegato la vice presidente di Slow Food, o la campagna di Jamie Oliver in Uk che, in 10 anni di attività, ha cambiato radicalmente la qualità del cibo servito nelle scuole britanniche. Oliver che, insieme al fondatore di Slow Food Carlin Petrini, e alla stessa Waters, ne ha parlato a Salone del Gusto - Terra Madre. "Penso che la scuola - dice Oliver in un'intervista esclusiva a WineNews - sia un posto fantastico per cominciare ad educare i bambini al cibo, te lo dico da genitore di quattro figli. Il compito che spetta a genitori e Governo è quello di far sì che i bambini da subito facciano le scelte giuste sull'alimentazione". Ed è la strada che Oliver ha battuto nella sua campagna in Inghilterra, iniziata 10 anni fa: "ho lottato duro, con un documentario, coinvolgendo le persone e facendo sì che l'opinione pubblica, in periodo di elezioni, facesse pressione sulla politica. E così il Governo a trasformato in legge criteri che hanno migliorato gli standard del cibo servito nelle scuole, e aperto la strada all'educazione alimentare. Che deve essere diritto inalienabile di ogni bambino del mondo". L'attenzione sul tema, che si è fatta breccia anche in Italia, qualche risultato concreto inizia produrlo anche nel Belpaese: "in questi giorni è successo un piccolo miracolo - ha detto Carlin Petrini - perché proprio a pochi metri da qui erano riuniti gli assessori all'Agricoltura delle Regioni di tutta Italia, che hanno deciso che dal 2015, nelle scuole, non sarà più possibile vendere merendine con molti zuccheri o bibite gassate. È fantastico. Ma è solo un inizio. E poi vanno educati anche gli adulti, i genitori, perché è inutile che un bambino sia nutrito bene ed educato sul tema a scuola, se quando torna a casa poi, mamma e papà, gli danno da mangiare ogni porcheria".

## Focus

### "Serve una crescita culturale degli individui"

Per cambiare il modo in cui le grandi industrie del cibo lavorano, e far crescere la qualità del cibo che producono, è fondamentale anche la crescita culturale delle persone, delle masse. Che con le loro scelte di acquisto e le loro richieste spingerebbero le grandi multinazionali, che ovviamente guardano in primis al profitto, a cambiare atteggiamento. Ecco, in estrema sintesi, la riflessione, a WineNews, di Paolo Barilla, vicepresidente del celebre marchio della pasta italiana. "Il ruolo dell'industria del cibo va riconsiderato. È ovvio che negli anni '50 la priorità era rendere il cibo più buono e accessibile a tutti, problemi come la sostenibilità non erano neanche all'orizzonte in questo settore. È chiaro che oggi le cose sono cambiate - aggiunge - ma perché le grandi industrie lavorino in un certo modo c'è bisogno di una crescita culturale delle persone. C'è bisogno di un livello di istruzione più alto, perché il mondo è diventato più complesso, e anche per capire il cibo, il suo valore, l'impatto della sua produzione, serve la capacità di vederlo in correlazione a tante altre cose. Bisogna conoscere le implicazioni del cibo a tutto tondo, e non solo sulla salute: dobbiamo smettere di pensare al cibo come un servizio".



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

**VERDICCHIO!!!**  
POTEVI DIRLO PRIMA...



## Wine & Food

### Sostenibilità, driver strategico n. 1 per lo sviluppo delle cantine

La sostenibilità è il primo driver strategico per lo sviluppo delle cantine italiane: a dirlo il "Primo Rapporto sulla Sostenibilità del Vino", promosso dal Forum per la Sostenibilità del Vino, by Unione Italiana Vini e Gambero Rosso, oggi a Roma. Oltre 500 le imprese del vino che aderiscono ad uno dei 15 programmi di sviluppo sostenibile della filiera, un percorso che ha visto coinvolte 31 Università e centri di ricerca, 10 associazioni ed istituzioni governative, nell'intento di qualificare processi e prodotti sostenibili italiani sui mercati, per una rete di imprese del peso di oltre 3 miliardi di euro di fatturato.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Mai come oggi si parla di cibo sui media. Eppure i disagi per la salute legate all'alimentazione aumentano. "Perché c'è un rapporto distorto, il cibo è visto come performance o

come "farmaco", e non va bene. È come se con il controllo maniacale del cibo cercassimo di scacciare incertezze che dipendono da altro". Così l'antropologo Marino Niola.



**Simply Italian**  
GREAT WINES