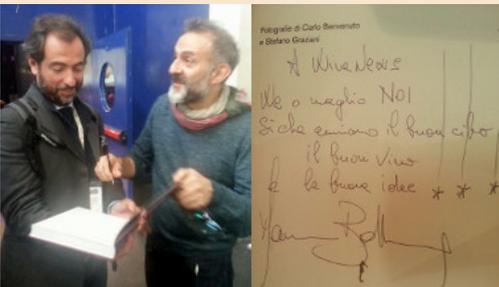




La News



“Vieni in Italia con me”

“Vieni in Italia con me”: si chiama così il primo libro di Massimo Bottura (co-edizione “L’Ippocampo” e “Phaidon”), il re degli chef del Belpaese, un viaggio che si snoda lungo la sua carriera ventiquennale e rende omaggio ai suoi successi e all’evoluzione dell’Osteria Franceseana, con 48 ricette accompagnate da testi che svelano le ispirazioni, gli ingredienti e le tecniche di Bottura. Che, al Salone del Gusto, a WineNews, a cui ha regalato la dedica (nella foto, insieme al direttore Alessandro Regoli), ha anche svelato il piatto simbolo che preparerà per Expo 2015: “pane, latte e zucchero, perché era quello che la mamma e la nonna mi davano quando ero bambino, prima di andare a letto”.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Integrazione vs “schiavitù”

Senza tanti stranieri che lavorano nell’agricoltura italiana tanto made in Italy non esisterebbe. È uno dei temi al centro di Salone del Gusto e Terra Madre. Dove si sono messi in evidenza il lato nobile e quello meschino, però, di questo fenomeno. Da un lato, l’integrazione, con tanti esempi, come ricordato da Carlin Petrini. “A partire dai macedoni competenti, integrati e rispettati nelle Langhe, senza i quali non avremmo il Barolo. Ormai fanno parte di questa nostra Italia, come le migliaia di famiglie indiane che mungono le vacche per produrre il Parmigiano Reggiano, cosa che gli italiani non fanno, o come i magrebini e i polacchi che stanno nelle malghe in Val d’Aosta a produrre la Fontina”. Dall’altro lo sfruttamento, la “schiavitù”, in altre filiere agricole e, soprattutto, in certe aree del Belpaese.

Cronaca

Tartufo bianco, su i prezzi!

Sembrava una stagione dorata per gli appassionati di tartufo: quantità abbondanti e prezzi bassi. Ma in un mese le quotazioni sono aumentate del 50% “per via della qualità del prodotto, che ha fatto impennare le richieste”, spiega Coldiretti, al via della Mostra del Tartufo di Acqualagna, dove è stato esposto un esemplare da ben 800 grammi, e mentre è nel vivo la Fiera Internazionale del Tartufo di Alba. Rispetto ad inizio raccolta, le quotazioni sono sui 300 euro all’etto in Piemonte, e anche sui 170 euro nelle Marche.



Primo Piano

Ciotti-Petrini-Olmi: “salvare il mondo con il cibo”

“L’Expo 2015 dovrà essere un contenitore di tematiche grandi ed importanti, una straordinaria occasione per una ritrovata consapevolezza della Terra che ci nutre. Il pericolo, tuttora reale, è, invece, che l’esposizione universale sia solamente l’occasione strumentale per parlare e promuovere il cibo come merce, senza affrontare concretamente questo argomento e le sue innumerevoli implicazioni. È ormai senso comune ritenere che il cibo sia parte costitutiva del processo evolutivo dell’uomo e la capacità di condividere questa risorsa di vita sia la misura del nostro farsi di umanità”: è questo il richiamo forte, elevato dal Salone del Gusto e Terra Madre, da tre uomini importanti del nostro Paese: il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, Don Ciotti, l’anima di Libera, e il regista Ermanno Olmi, che hanno firmato una lettera aperta indirizzata a Expo (integrale su www.winenews.it). “La povertà, la miseria dei disperati, non sono calamità, fatalità o un prezzo da pagare ad una malintesa idea di “sviluppo”. Sono, invece, il frutto di scelte che hanno svuotato la politica della sua anima sociale, cioè della sua principale responsabilità, uniformandola a logiche economiche che tanto badano ad accumulare profitti quanto poco a suddividerli con un minimo senso di equità”. I “tre amici” hanno voluto, insomma, “aprire un dibattito collettivo non più moralmente rinviabile. Vorremmo insieme ad altri mettere a dimora un seme che possa crescere rigoglioso: il seme del buon senso e della dignità di ogni abitante della nostra casa comune: la Terra. Vorremmo lavorare con l’energia della nostra e vostra anima, per rendere le parole “nutrire il pianeta, energia per la vita” una realtà per tutti. E per sempre. A partire dai contadini, custodi fedeli dei campi coltivati, della fertilità delle zolle, migliorando i frutti, migliorando noi nel saperli ascoltare. Una sfida utopica - recitano nella loro lettera Petrini, Don Ciotti e Olmi - che viene da un lontano passato, e che ora va affrontata in modo definitivo, a partire dal bene più prezioso, indispensabile, che ci mette in diretta relazione con la natura, che può essere fonte di piacere, convivialità e condivisione: il cibo”.

Focus

La vera grandezza di “Libera Terra”

Tante realtà diverse, dal vino ai prodotti da forno, dalla pasta alle conserve. Ma, soprattutto, una rete di lavoro che ha restituito libertà e dignità a oltre 1.000 giovani, in territori difficili, nei terreni confiscati alle mafie. È questa, oggi, Libera Terra, che fa parte del progetto “Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie”, fondato nel 1995 da Don Luigi Ciotti. Che, per questo, è stato anche minacciato di morte, dal carcere, dal boss Totò Riina. “Ma in questi anni - spiega Don Ciotti - siamo riusciti a costruire sempre di più, a trovare la forza di andare avanti, e persone disposte a spendersi. Lavoriamo in territori difficili, dove incendi e devastazioni delle cooperative sono all’ordine del giorno. Cooperative che non sono di Libera Terra - precisa - ma autonome, realizzate con bandi pubblici, a cui poi noi abbiamo offerto un marchio comune, una rete, un sostegno. E abbiamo trovato tante persone che ci hanno aiutato. In questa estate, per esempio, oltre 8.000 ragazzi hanno deciso di passare un pò di vacanze ad aiutare come volontari nelle cooperative sulle terre confiscate. Ci abbiamo messo la faccia per dire da che parte si sta. Serve meno commozione, e più azione”. Chapeau.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...

