



La News



Expo2015, idee Slow Food

La sostenibilità alimentare contro lo spreco di cibo e la speculazione finanziaria per il Barilla Center for Food & Nutrition; la biodiversità wine&food, di paesaggi, umana, dell'arte per Oscar Farinetti; portare la questione alimentare globale oltre gli addetti ai lavori per il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina; fino al monito di Petrini-Ciotti-Olmi, per una ritrovata consapevolezza della Terra che ci nutre. Dal Salone del Gusto sono molte le personalità, che hanno suggerito i messaggi che l'Expo2015 dovrà dare al mondo, dopo le parole del fondatore di Slow Food Carlo Petrini (nella foto, in un selfie d'eccezione, con il direttore WineNews, Alessandro Regoli).



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Vino, la lezione di Carlin

Al mondo del vino è affidato il compito di rappresentare l'Italia nel mondo, prendendosi forse un po' meno sul serio quando si tratta di dare giudizi su questa o quell'etichetta, "prendendola bassa", e facendo più squadra con l'agricoltura, con il mondo contadino, senza pensare solo al mercato, e con quella reciprocità propria delle campagne di un tempo, che vuol dire costruire il territorio. Che, peraltro, è quello che si vende prima di tutto, anche del vino. E ancora, "i viticoltori sono gli unici, in questa fase storica, a rappresentare un'agricoltura che soffre meno, ma devono scendere dal piedistallo, imparare ad essere co-produttori, dialogare, perché cresce la cultura". Ecco i messaggi di Carlin Petrini, lanciati ai produttori di vino d'Italia. Ai quali ha detto: "ricordate il vostro dna da contadini".

Cronaca

Cemento & land grabbing

Paradossi del terzo millennio: da un lato, in una parte del mondo, il cemento che "divora" le terre coltivabili, e nell'altra le super potenze mondiali che fanno a gara per comprare campi e oceani per garantirsi il controllo sull'accesso al cibo del futuro. Solo in Italia, ci sono 22.000 km di superficie coperta da cemento per edifici, strade e infrastrutture. Nello stesso tempo, con il land grabbing le multinazionali si sono accaparrate nel mondo 86 milioni di ettari negli ultimi 6 anni, 5 volte la superficie dell'Italia.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Petrini "omnibus" a tu per tu con WineNews

C'è un po' di made in Italy in ogni angolo del mondo, e ci sono persone che, dal mondo, vengono in Italia e con il loro lavoro fanno prosperare il made in Italy. Nei due casi, però, "non si può pensare di andare nel mondo a promuovere il made in Italy se non si capiscono fino in fondo la storia del nostro Paese, la cultura, l'arte, i paesaggi, la nostra umanità". Se si ha con sé questo bagaglio "allora si può vendere il vino. E il vino prende un altro sapore", per esempio. È il pensiero di chi dell'educazione ne ha fatto la bandiera, a partire dal cibo e da chi lo produce, per poi abbracciare molti aspetti della vita di chi lo mangia. Carlo Petrini, fondatore e presidente internazionale di Slow Food, che a WineNews, ricorda come senza la conoscenza non si va molto lontano. "Purtroppo - dice Petrini - negli ultimi 50 anni con la perdita della società contadina, la trasmissione del sapere si è ridotta. Dobbiamo ricostruire questo cordone ombelicale. E l'unica che può farlo è la scuola, dove deve entrare l'educazione alimentare". Un'esigenza sempre più sentita (e di cui Slow Food è pioniera, ndr), perché i bambini sono i consumatori, ma anche produttori, commercianti, promotori, del futuro dell'agricoltura. "Perché il cibo cambia anche il nostro modo di pensare, e non va visto come merce o commodity, ma un soggetto di valore, occorre ridare valore al cibo". Leitmotiv del "Salone del Gusto e Terra Madre" che si chiude oggi a Torino. Dove Petrini, fuori dai microfoni WineNews, ha parlato di ridare valore al cibo con l'agricoltura familiare che se è più sussistenza va aiutata a fare anche mercato, come gli ha scritto anche Papa Francesco. Le Comunità del cibo sono arrivate da tutto il mondo per dire che fare un orto è un atto politico, contro land grabbing, malnutrizione, per l'educazione e la sovranità alimentare. E l'orto è la prima cosa che si insegna ai bambini (ha sottolineato anche Michelle Obama) per metter le mani nella terra. Quella terra di cui esser consapevoli, hanno ammonito Petrini, Don Ciotti e Olmi, e invece è divorata da cemento e super potenze mondiali. Che, finalmente, all'Expo, potrebbero sedersi attorno ad un tavolo a parlare di biodiversità ed educazione alimentare.

Focus

WE: Barolo re della "Top Cellar Selection"

8 Barolo nelle prime 22 posizioni, con al top assoluto, unici due vini con la valutazione di 100/100, il Bric del Fiasc 2010 Paolo Scavino e il Brunate 2010 Giuseppe Rinaldi. Ecco il verdetto della "Top 100 Cellar Selection 2014" del celebre magazine Usa "Wine Enthusiast" (la corrispondente dall'Italia è Kerin O'Keefe). Tra gli italiani, 20 in tutto, seguono ancora 6 Barolo: Parafada 2010 Massolino (n. 4), Bussia 2010 Giacomo Fenocchio (7), Bartolo Mascarello 2010 (11), Monvigliero 2013 Comm. G. B. Burlotto (14), Sarmassa 2010 Brezza (16) e Cannubi Boschis 2010 Sandrone (22). Primo "degli altri" alfiere del tricolore il Brunello di Montalcino Riserva 2006 Paradiso di Manfredi (27), seguito dal Sassicaia 2010 (31), dall'Ornellaia 2010 (35) e dal Chianti Classico Baron' Ugo Riserva 2010 di Monteraponi (39). E poi Solaia 2010 Antinori (44), Cepparello 2010 Isole e Olena (54), Amarone Classico 2010 Allegrini (60), Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento 2006 Col d'Orcia (72), Taurasi Fatica Contadina 2009 Terredora (75), Soave Classico La Frosca 2012 Gini (81), Chianti Classico Riserva Poggio Rosso 2010 San Felice (83) e Amarone Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2010 Speri (93).



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

Integrazione & agricoltura: immigrati e cibo made in Italy

"La nostra agricoltura deve moltissimo alla presenza dei nuovi italiani. Eppure viviamo di contraddizioni e di mancanza di memoria: la stessa città che, nel 2015, ospiterà l'Expo, due settimane fa ha visto sfilare un milione di persone che vorrebbero cacciare gli extracomunitari". Così Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, dal Salone del Gusto di Torino. Ma grande preoccupazione è stata espressa anche da Susanna Camusso, segretario generale Cgil: "da una parte c'è l'intolleranza, il razzismo, dall'altra abbiamo affidato agli immigrati il nostro cibo. Senza gli immigrati il nostro Pil scenderebbe dell'11%".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non si "nutre" solo il corpo, ma anche lo "spirito", al Salone del Gusto, con la "fame di cultura" placata da "I Mangiatori", progetto del Teatro Stabile di Torino, su cui

ha puntato Coop Italia, leader della gdo italiana: un vero e proprio menu di poesie scelte dai clienti e recitate da Angelo Di Genio, Marco Bonadei e Anna Charlot Barbera.

