



La News



In Valtellina arriva "Sciur"

"Sostenibile, Concreto, Innovativo, Unico e Responsabile": ecco "Sciur", il nome del nuovo vino e progetto enologico della cantina Nino Negri, presentato a Milano nella biblioteca del PoliDesign alla Bovisa, nato da un'idea del direttore ed enologo della cantina valtellinese del Gruppo Italiano Vini, e da Giacomo Mojoli tra i fondatori di Slow Food e visiting professor al Politecnico di Milano, che ha coinvolto anche gli studenti dell'istituto milanese. Decisamente improntato alla sostenibilità a 360 gradi, dalla gestione del vigneto all'utilizzo dell'acqua, dal packaging al rispetto del territorio. Come la preservazione dei muri a secco, il "tesoro" della Valtellina (foto) da salvare.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Export, insidie in agguato

A tenere a galla l'economia italiana, ancora in mezzo alla tempesta della crisi, e quindi del calo dei consumi interni, è l'export. Mercati vicini e lontani sono visti, anche dal mondo del vino, come una vera e propria Eldorado. Del resto, alternative non ce ne sono, e la ripresa, per il Belpaese, è ancora una chimera. Ma bisogna fare attenzione, perché ogni Paese nasconde qualche insidia: in Estremo Oriente, dalla Cina alla Thailandia, il destino del vino è quasi sempre legato alle scelte dei singoli Governi, mentre gli equilibri geopolitici, anche in tempi relativamente stabili, giocano sempre un ruolo cruciale, come dimostra la situazione della Russia. Allarme! Non proprio, ma il messaggio che arriva dall'Assemblea della Cooperazione Vitivinicola è di quelli su cui vale la pena riflettere.

Cronaca

"Domini" enogastronomici

In attesa del via libera definitivo dell'Icaan, l'ente americano che gestisce la concessione dei domini, dopo la querelle avanzata dalle organizzazioni di rappresentanza del mondo del vino, in primis l'Efow (European Federation of Origin Wine), c'è chi continua a proporre la possibilità di prenotare tante nuove estensioni legate al wine & food. Come OvH (www.ovh.it), hosting provider n. 1 in Europa, con le stesse .wine e .vin, ma anche .bar, .beer, .cafe, .cooking, .eat, .food, .menu, .pizza, .recipes, .restaurant ...



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Dall'integrazione ad Expo2015: così Coldiretti

Dalle possibilità dell'agricoltura familiare alle prospettive dell'Expo 2015, dall'integrazione sociale nei campi e nelle stalle del Belpaese alle vie che portano al "km 0", passando per le problematiche dell'italian sounding: a WineNews, il mondo agricolo visto con gli occhi del presidente Coldiretti Roberto Moncalvo. "Credo che la realtà ci racconti un mondo in cui l'agricoltura familiare, oggi, produce oltre il 70% del cibo nel mondo. La famiglia diretto coltivatrice - spiega Moncalvo - è l'ossatura del nostro sistema produttivo, è fondamentale in Italia, ed è anche l'unico strumento che possiamo proporre ai Paesi più poveri perché possano uscire dalla crisi della fame in cui si trovano". Ma l'agricoltura ha anche un alto valore sociale, capace com'è di creare vera integrazione tra i popoli. Come rivela il "Dossier statistico immigrazione 2014 - Rapporto Unar", infatti, 322.000 gli immigrati, provenienti da 169 diversi Paesi, che hanno trovato regolarmente lavoro in agricoltura, con l'apporto del lavoro straniero che rappresenta il 23% del totale delle giornate di lavoro dichiarate dalle aziende. "Una necessità ed una vicenda - racconta il presidente di Coldiretti - che le imprese vivono con assoluta serenità: nelle nostre aziende, oggi, si fa integrazione, si dà un'opportunità di lavoro a persone che vengono in Italia con la speranza di lavorare, ed in agricoltura lo possono fare. Questo è il lato positivo dell'immigrazione, anche in campo agricolo". Un altro tema fondamentale, che il mondo agricolo si trova ad affrontare, è l'appuntamento con l'Expo2015 di Milano, "un contenitore perfetto che, adesso, dobbiamo riempire di contenuti, e lo faremo portando un modello di agricoltura che è vincente in Italia e che può fare scuola in tutto il mondo". Ma che deve fare i conti, come tutto il made in Italy agroalimentare, con la minaccia della contraffazione e dell'italian sounding, "una grande sfida - continua Moncalvo - che ci dobbiamo giocare fino in fondo, specie fuori dai confini della Ue, usando le regole esistenti e puntando forte sulla promozione". Il "km 0" è invece argomento complesso, che "non può valere sui mercati esteri, ma in Italia è un grande tema economico e culturale".

Focus

A scuola tra cibo e culture diverse

La consapevolezza sul cibo, sia sull'aspetto nutritivo che su quello "etico", che dà valore al lavoro di chi lo produce, inizia a scuola. Lo hanno raccontato tante esperienze, come quelle degli chef Jamie Oliver, in Uk, e Gastòn Acurio, in Perù, che hanno lottato per un cibo più sano nelle mense scolastiche. Come ha fatto, prima di loro, Alice Waters, creatrice degli "Edible Schoolyards", gli orti didattici nelle scuole Usa. E partire dalle scuole è fondamentale, per un motivo semplice: "solo in Usa ci va il 20% della popolazione. Applicando il "buono, pulito e giusto" di Slow Food nelle mense - ha detto a WineNews - le scuole diventano potenti motori economici di produzione di cibo sostenibile, capaci di cambiare i sistemi agricoli". Ma dalle scuole, e dalle mense scolastiche, può partire anche un processo profondo di integrazione culturale, spiega Nicola Fiorita, dell'Università della Calabria. "La ristorazione scolastica in Italia è all'avanguardia, prevede menu in base alle restrizioni delle diverse confessioni religiose. Ma non basta riconoscere le diverse identità, anche attraverso il cibo, se le mense non sono luoghi per escogitare strumenti di dialogo vero: è qui il salto di qualità".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Wine & Food

"Larte": il meglio del made in Italy come un'opera d'arte

C'è un luogo in cui tutte le più alte espressioni del made in Italy, si incontrano: il cibo, la moda, il design, la cultura, l'arte, l'ospitalità, l'innovazione, in un ristorante, caffetteria, cioccolateria, hosteria, galleria d'arte, spazio espositivo temporaneo e shop, dove tutto viene presentato e venduto come un'"opera d'arte", pensato per mostrare il meglio della creatività italiana in tutte le sue forme. È "Larte", a Milano, l'innovativo progetto ispirato dalla Fondazione Altgamma, che ora punta all'apertura di 8 nuovi concept store nel mondo entro il 2019, per valorizzare e promuovere il meglio dell'italianità.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La scuola è il luogo strategico d'eccellenza per l'incontro e l'integrazione, e il cibo si presta più di altro a politiche sulla tolleranza e sull'uguaglianza. Nelle mense bambini

di provenienze diverse sono seduti tutti insieme, è un buon punto di partenza". Così Nicola Fiorita, dell'Università della Calabria e presidente Slow Food Calabria.



Simply Italian
GREAT WINES