



La News



Brunello, la piastrella di Carlin

Sarà perché i toscani amano scherzare, fatto sta che il Consorzio del Brunello ha chiamato come testimonial prima l'"allievo" del "maestro", che, per di più, ha usato un'immagine che "ricorda la chiocciola e per un'annata a "4 stelle", mentre io solo a 3". Lo ha detto, scherzando a sua volta sul patron di Eataly Oscar Farinetti, il fondatore e presidente di Slow Food Carlo Petrini, firmando la piastrella celebrativa con le "3 stelle" (su 5) assegnate alla vendemmia 2014 del Brunello di Montalcino, come anticipato da WineNews. Petrini vi ha scritto a mano come "Terra" e "Sapienza" siano fondamentali anche per il "futuro", e raffigurato l'impronta del vino sulla tovaglia, simbolo di allegria.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Petrini-pensiero

Come lo ha detto per l'Expo, che è un evento eccezionale, Carlo Petrini usa le stesse parole per dire che, quotidianamente, in agricoltura e nei territori del vino, l'aspetto commerciale è giusto, ma non basta. "La monocultura non basta, bisogna lasciare spazio alle altre colture", ha detto auspicando "orti nelle scuole"; la scienza non basta, se non dialoga con i saperi tradizionali, frutto di empiria e miseria; i contadini non bastano per rivoluzionare l'agricoltura se non si alleano con i cittadini-consumatori; prodotti e turismo non bastano se nel territorio non c'è coesione sociale e una comune visione etica e qualitativa. Il business da solo non basta perché alla base di tutto c'è l'educazione, così come alla base dei territori c'è la civiltà contadina, cui appartengono tutti, agricoltori e produttori.

Cronaca

Napa Valley da record

A metà tra una grande vendita en primeur ed un'asta, la "Premiere Napa Valley Wines Auction" mette a segno un altro record: i 200 lotti di vino californiano dell'annata 2013, ancora in botte, che verrà imbottigliato, numerato e consegnato ai nuovi proprietari nei prossimi mesi, hanno raggiunto i 5,9 milioni di dollari, il doppio del risultato del 2012, quando l'asta toccò i 3,1 milioni di dollari. Il lotto più pagato è stato quello di 60 bottiglie di Napa Valley Cabernet Sauvignon 2013 di Brand, battute 115.000 dollari.



Primo Piano

"Lectio magistralis" di Petrini al mondo del vino

"Prendetela tutti più bassa: questo è uno dei valori distintivi della civiltà contadina. Non siamo venuti al mondo per bere vino, ma per mangiare. Voi produttori non dovete dimenticare che prima di tutto siete uomini della terra. È bello parlare di made in Italy, ma bisogna tutelare chi lo fa: è giunto il momento di dedicarsi all'agricoltura non più secondo le regole del libero mercato, ma difendendo le economie locali dei territori. La fortuna del vino reggerà solo se lo farà l'agricoltura". È la "lectio magistralis" al mondo del vino di Carlo Petrini, raccontata da WineNews (<http://goo.gl/AD6O9t>), sabato da Montalcino, territorio ricco grazie al vino, quel Brunello di cui il fondatore di Slow Food è stato testimonial d'eccezione per "Benvenuto Brunello", e le cui ricchezza e notorietà, se solo si pensa al turismo, ha detto, "30 anni fa erano impensabili", ma alla base delle quali c'è la coesione sociale raggiunta negli anni passati, tra cittadini e produttori, grazie anche ad amministratori lungimiranti, e che ancora oggi distingue un territorio. Un territorio sul quale Petrini ha declinato parole usate molte volte per l'Expo: dalla scienza che deve dialogare con i saperi tradizionali, perché "la sua forza non è quella di indicare strade, ma di convalidare quelle che la tradizione ha reso fattibili, creando veri e propri monumenti enologici"; a non dimenticare mai, produttori, assaggiatori, giornalisti ed "osti", che l'elemento distintivo è l'umiltà, da "humus", e colui che è vicino alla terra pratica l'umiltà; alla monocultura che nei territori deve lasciare spazio alle altre colture. Un territorio, infine, al quale è legato il suo "amarcord" (Slow Food vi ha mosso i primi passi con la nascita di Arcigola), e dove è tornato dopo 30 anni, quando l'agricoltura "era fondamentale e il vino non aveva una sua importanza, mentre oggi il vino è al culmine dell'immaginario mondiale e l'agricoltura con il culo per terra". E, rivolto alla platea: "un cibo buono, locale, merita qualche soldo in più. È qualche soldo in più pagato in tempi non sospetti che fa muovere Barolo e Brunello. È la comunità che ha permesso il successo dell'economia del Brunello, mantenetela. E ricordate che le origini di questa comunità sono contadine".

Focus

Ristoranti, -4.200 in Italia nel 2013

La ristorazione è uno degli asset strategici e trainanti del made in Italy. Eppure, non mancano le difficoltà, se si guarda al saldo (dato 2013) tra le attività che hanno aperto (8.730) e quelle che hanno chiuso (poco più di 13.000), che è negativo per oltre 4.290 realtà. E anche sul fronte dell'occupazione, nonostante i 648.316 posti di lavoro dati in media nel 2013, dal 2011 si sono perse 11.000 unità. Emerge da "Tirreno C.T." n. 35, la fiera sul mondo della ristorazione e dell'ospitalità (a Carrara Fiere fino a giovedì 26 febbraio). Nondimeno, la ristorazione rimane uno dei percorsi lavorativi su cui i giovani italiani continuano a puntare di più, tanto che per l'anno scolastico in corso gli Istituti alberghieri sono la seconda scuola scelta dagli studenti delle superiori, con 49.000 domande di iscrizione. Ma come cambia il cuoco, fulcro di ogni ristorante? Deve essere bravo a studiare i menu, seguire le tendenze dei consumatori, a scegliere i collaboratori e a gestire la propria attività a 360 gradi, ma anche intelligente in cucina, introducendo novità, salvaguardando la tradizione e attento alla salute, cercando prodotti e materie prime tracciabili, possibilmente bio, per piatti che uniscano gusto e salubrità.

