

## La News



### Francia, tutti nudi per il vino!

Tutti nudi per salvare il vino francese dai cambiamenti climatici. Ecco la performance firmata dall'artista americano Spencer Tunick e promossa da Greenpeace per mobilitare l'opinione pubblica sulla gravità del problema, di scena il 3 e 4 ottobre in una casa vinicola nel sud della Borgogna, dove gli impatti del riscaldamento globale stanno mettendo in pericolo la produzione dei prestigiosi vini francesi. Secondo il rapporto di Greenpeace "Impacts of Climate Change on Wine in France" con un aumento delle temperature oltre i due gradi centigradi, la Francia, entro il 2100, vedrà le aree vinicole spostarsi a nord di 1.000 chilometri.



### Paradossi moderni

Un tempo le donne non disponevano di manuali, ma tutte sapevano cucinare, grazie agli insegnamenti di mamme, nonne e vecchie zie. Ma soprattutto grazie al tempo che avevano a disposizione, lunghe giornate in cui le pentole erano sul fuoco fin dall'alba. Oggi le edicole e le librerie sono zeppe di ricettari e riviste patinate, la tv pullula di chef ed esperti che ci propinano piatti elaborati, ma paradossalmente nessuno fa più da mangiare: le nonne e le zie sono specie in via d'estinzione, e le donne lavoratrici dedicano - secondo le ricerche - meno di mezz'ora al giorno alla cucina, preferendo affidarsi a surgelati, precotti e ristoranti.

Alessandro Regoli

## Cronaca

### Immigrati in cerca di lavoro. Un fenomeno vecchio di 7.500 anni

Un gruppo di ricerca dell'Università di Magonza, in Germania, è arrivato ad una conclusione eclatante grazie all'analisi del Dna degli scheletri di individui preistorici: l'Europa centrale della preistoria conosceva unicamente popolazioni di raccoglitori e cacciatori, e solo 7.500 anni fa giunse l'agricoltura, grazie ad "immigrati" che portarono le loro conoscenze in campo agricolo. A seguire lo studio è stata la ricercatrice italiana Barbara Bramanti.

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI  
PER INTENDITORI

## Primo Piano

### Ristorante gratis per i bambini, così ti acchiappo il genitore per la gola. Strategia Usa contro la crisi

Un tempo era la vacanza: i bambini sotto una certa età non pagavano. Ora la filosofia, per nulla filantropica ma squisitamente commerciale, passa anche ai ristoranti americani: pasto gratis per i pargoli sotto a 12 anni per accalappiare i genitori. Negli Usa la formula si sta rivelando molto efficace per contrastare la crisi che ha colpito tutti i beni non necessari, come, ovviamente, il pasto al ristorante, soprattutto nelle fasce medio basse, che negli States ha già fatto chiudere circa quattromila locali nel 2009, con un calo di affluenze del 5% calcolato sui nuclei familiari. A testimoniare il successo del "kids-eat-free" anche l'assalto a siti internet dedicati, come [www.MyKidsEatFree.com](http://www.MyKidsEatFree.com) e quello di Moreno Cedroni, che alla "Madonna del Pescatore di Senigallia" non mette sul conto i piatti più semplici richiesti spesso dai bambini, come la pasta al pomodoro o la cotoletta con le patatine. Nel Belpaese mancano i presupposti perché il pasto gratis per i bambini prenda piede. Innanzitutto l'approccio la cibo è diffusamente diverso: negli Usa quella del pasto è prima di tutto una necessità, in Italia anche un importante rito sociale. E poi l'italiano non va al ristorante per mangiare quello che può avere quotidianamente a casa, il che spiega perché, Mc Donald's a parte, le grandi catene del cibo low cost, principali artefici dell'iniziativa rivolta ai bambini, non abbiano colonizzato più di tanto il Belpaese, dove il ristorante rappresenta di per sé la celebrazione del gusto, non un mega-store di prodotti a bassa qualità/basso costo. Forse sarebbe qui la scommessa da fare. Non tanto chiedere a osterie, taverne o ristoranti di lusso di predisporre pacchetti-famiglia, quanto immaginare catene di ristorazione capaci di unire la qualità italiana alle strategie di mercato d'oltreoceano. Un modo di affrontare la crisi forse rischioso, ma probabilmente intelligente, e sicuramente innovativo.

## Focus

### Una mensa scolastica su tre irregolare per i Nas: cibo scadente e non a norma l'infrazione più diffusa. Pronti al pranzo quotidiano a scuola 2 milioni di bambini...

Se una mensa scolastica su tre è risultata irregolare all'ispezione dei Nas (178 istituti esaminati, 15 strutture chiuse, 2 mense e 3,6 tonnellate di cibo sequestrate), sono oltre 2 milioni i bambini che, con l'inizio dell'anno scolastico, si preparano a lasciare le cucine di casa per affollare le mense di materne ed elementari. Lo sottolinea la Coldiretti, che ribadisce l'importanza di garantire la qualità e la sanità dei prodotti consumati nelle scuole in un Paese come l'Italia che è leader europeo nella produzione tipica, biologica e di qualità. Nella ristorazione scolastica, aggiunge l'organizzazione, la qualità è a rischio anche per le crescenti aste al ribasso che rischiano di pregiudicare le garanzie di qualità, di origine e di stagionalità degli alimenti (l'infrazione più diffusa è su cibo scadente e non a norma rispetto agli standard previsti dai capitolati delle gare di appalto).



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

## Wine & Food

### I formaggi del mondo prendono forma a "Cheese"...

Abbinamenti insoliti con pani, mieli, vini, sigari e tè; laboratori per i più piccoli, uno spazio per i "formaggi di frontiera" e tante degustazioni: ecco "Cheese - Le forme del latte" 2009, la kermesse internazionale del formaggio di Slow Food, a Bra (Cuneo) dal 18 al 21 settembre. Tante le iniziative con protagonista il latte nelle sue forme più gustose, tra presidi e oltre 100 specialità casearie da ogni angolo del mondo, per diffondere la cultura del formaggio e raccogliere i fondi per i progetti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità e Terra Madre. Info: [www.cheese.slowfood.it](http://www.cheese.slowfood.it)

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Champagne subisce la crisi globale: "è un prodotto presente in tutti i mercati del mondo, ne riflette lo stato di salute". Così Domenico Avolio, direttore del Centro

informazioni Champagne in Italia. L'ampliamento della zona di produzione? "Un processo di revisione lungo che si concluderà solo nel 2015...".

LA SEGRETA  
SICILY STYLE CODE



PLANETA