

La News



“Voler bene alla Terra”

“Spero che la coscienza che la cultura del cibo sia il nuovo paradigma di un’economia solidale e attenta agli eco-sistemi, che non umilia i deboli”: è il futuro di Slow Food per il suo fondatore Carlin Petrini, raccontato a WineNews (<https://goo.gl/LtxlYx>) alla vigilia di “Terra Madre Salone del Gusto”, dal 22 al 26 settembre a Torino, in tutta la città (salonedelgusto.com), all’insegna del “Voler bene alla Terra”. “Al Salone tanti personaggi importanti - da Alice Waters a Josè Bovè, da Don Ciotti a Serge Latouche - ma la forza vera sta nei 5.000 delegati da tutto il mondo”, dice Petrini (tutte le info nelle due newsletter speciali di WineNews, <https://goo.gl/Qk5wla> e <https://goo.gl/uM732T>).

Primo Piano

Guidi (Confagricoltura): “le agricolture” italiane

L’agricoltura italiana è un settore dal profilo frastagliato, dove settori come il vino continuano a macinare ottimi risultati mentre altri - come l’ortofrutta, il lattiero o il cerealicolo - annaspiano. E i fondamentali, le produzioni di massa, soffrono perché “non riescono a trovare un’adeguata valorizzazione, a differenza del vino”: a dirlo a WineNews, è Mario Guidi, presidente di Confagricoltura (<https://goo.gl/lc7TXm>). “Non abbiamo lavorato abbastanza per creare quel valore aggiunto d’immagine, connubio tra qualità e territorio, che si è realizzata nel vino. Ma non dobbiamo abbassare la guardia, c’è ancora molto da fare per mettere in sicurezza i nostri successi: il Testo Unico sulla Vite e sul Vino ha ricevuto l’avvio della procedura di approvazione (si sta votando in queste ore alla Camera, ndr), e ci lavoriamo da due anni, e già questo la dice lunga sulla necessità di essere più all’altezza delle imprese”. Sulle altre filiere, c’è chi riduce la questione delle produzioni fondamentali ad un mismatch tra offerta e domanda di materie prime, come il grano duro per la pasta, ma per Guidi è di un falso problema: “bisognerebbe volerlo comprare nel modo giusto, e che si coltivasse nel modo giusto. Ci vorrebbe l’affermazione finale che l’industria agroalimentare italiana, quella pastaia in particolare, punta sulla qualità italiana. I cereali sono stati considerati figli di un dio minore, ed è ora di dargli dignità: perché il 20% della superficie agricola italiana non può essere dimenticato”. E se a livello Ue, per Guidi, si deve lavorare per accordi di bilateralità vera con gli altri Paesi, “perché non possiamo coltivare secondo i parametri Ue facendo invece mangiare ai nostri figli ciò che altri Paesi non producono come noi”, a livello italiano il Ministero delle Politiche Agricole è interlocutore primario. E da questo punto di vista ci sono alcuni temi prioritari sul versante politico: su tutti, quello della burocrazia, “un tormentone, e ogni volta che si annuncia una semplificazione, non so perché, si creano dieci burocrazie in più, come un’idra che moltiplica le proprie teste”. Ma, per Guidi, è fondamentale anche lavorare sulla comunicazione e sulla creazione di valore dei prodotti agricoli, attraverso i brand.

Focus

Vino italiano ed educazione al gusto

Nei territori del vino italiano non si investe solo nel vigneto. Dal Brunello al Chianti Classico passando per il Sagrantino, le cantine, quelle storiche, artefici stesse del rilancio di questi vini e dei loro territori, e leader nel farli conoscere nel mondo, condividono un’idea: per far crescere il territorio, in cui credono, guardando al suo futuro, bisogna investire anche nell’educazione alimentare delle nuove generazioni, consumatori e adulti di domani, forse proprio vigneroni. È in questi territori che la campanella è suonata anche nell’orto, con il “Laboratorio Winenews per l’Educazione al Gusto”, il progetto interdisciplinare i cui argomenti si inseriscono nelle materie del Piano dell’Offerta Formativa (P.O.F), nato nel 2008 da un’idea dei fondatori di WineNews Alessandro Regoli ed Irene Chiari, e che, tra lezioni sui prodotti del territorio in classe e con le mani nella terra negli orti realizzati nei giardini delle scuole, riparte nelle scuole di Montalcino (con il sostegno della Castello Banfi) e del Chianti Classico (insieme a Marchesi Antinori), presto arriverà anche a Montefalco (grazie a Caprai) e che anche la Fattoria di Fiorano, azienda biologica “ante litteram” sull’Appia Antica, e Alessia Antinori, ospitano a Roma.



SMS Cina, vigne nello spazio

La Cina punta sullo spazio per rispondere ai problemi della sua viticoltura, come il freddo e la siccità che, storicamente, colpiscono le aree produttive più importanti, come Ningxia. L’agenzia spaziale di Pechino ha spedito sulla stazione spaziale Tiangong-2 esemplari di Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir, per studiare l’evoluzione e la risposta in situazioni estreme, nella speranza, racconta “Decanter China”, che la permanenza nello spazio possa aiutare le viti a diventare più resistenti a climi particolarmente rigidi, e ad alcune malattie. In Ottobre la Cina manderà due astronauti sulla stazione, per una ricerca che durerà 30 giorni, e quando le “viti spaziali” torneranno sulla terra, saranno comparate con un campione simile che rimarrà nel vivaio del Chenggong Group sulla Terra.

Cronaca

20 anni di Montiano, a NY

Il mercato americano premia, storicamente, i grandi classici dell’Italia del vino. Ma i consumatori più evoluti, negli States, sono sempre più capaci di apprezzare anche le tante altre chicche del vino del Belpaese. Tra questi c’è il Montiano, tra le etichette più importanti del Lazio, prodotto da oltre 20 anni dalla Falessco, la cantina della famiglia Cotarella, che stanotte, a New York, nella boutique Kiton, ha festeggiato le due decadi con l’annata 2013 (il debutto fu con la 1993) in una verticale d’eccezione.



Wine & Food

Wine tour d’Italia e d’Europa, il top è in Toscana, per TripAdvisor

I migliori wine tour d’Italia e d’Europa? Sono in Toscana, alle prime 4 posizioni della classifica nazionale stilata da TripAdvisor, che ha messo in fila le proposte dedicate all’enoturismo nel mondo (sulla base del punteggio medio degli utenti e del numero di recensioni). Nel Belpaese, al top ci sono il “Wine Tour in Tuscany” (Siena) - che è anche il n. 1 della classifica europea ed il n. 2 di quella mondiale, dietro allo “Squire Livery Tours”, in California - il Tuscan Wine Tours by Grape Tours, il Tuscan Wine Tours with Angie ed il Wine Tours with Italy and Wine, tutti a Firenze (<https://goo.gl/OkGPFK>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l’audio

La competitività italiana ruota anche intorno alle eccellenze wine & food: a dirlo Antonio Tajani, vice presidente vicario del Parlamento Europeo, per il quale ogni territorio

tricolore è “una goccia di qualità utile a far crescere l’economia. L’agricoltura va sostenuta, e la Pac è prioritaria nel bilancio dell’Ue, che punta su qualità e giovani”.

