

La News



I Presidi e il Presidente

Il valore di "Terra Madre Salone del Gusto" è, soprattutto, quello di accogliere e far incontrare le culture agricole e gastronomiche di tutto il mondo, di mescolare saperi e sapori antichi e moderni, che sono linfa vitale per tante comunità e per tanti territori, e pilastro di una agricoltura di prossimità fondamentale per il futuro. Un messaggio il cui valore è stato rafforzato anche dalle istituzioni italiane, rappresentate al massimo livello dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella che, prima dell'inaugurazione ufficiale di Terra Madre, ha voluto entrare in contatto con questa cultura diffusa, con una passeggiata simbolica tra i Presidi, prodotti simbolo della filosofia di Slow Food.

Primo Piano

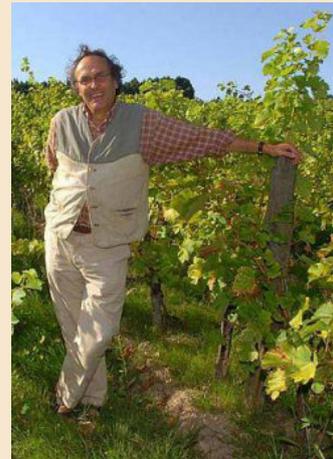
La resistenza alimentare di Bové e Nestlé

Agricoltura, alimentazione e cibo, negli ultimi 30 anni, hanno assunto un valore sociale e culturale enorme, tanto che una delle figure centrali del movimento "No Global" è stato, ed è tuttora, José Bové, attivista e sindacalista francese. Una vita di lotte, alcune epocali, da quella contro gli Ogm, che ha portato al loro divieto in Europa, a quella contro le importazioni di carne bovina trattata con gli ormoni dagli Usa. Oggi, il mirino si sposta sugli accordi di libero scambio tra Usa ed Europa e, soprattutto, sul controllo del sistema alimentare e delle sementi, in mano ad una manciata di multinazionali. "Le sementi Ogm - spiega José Bové a WineNews, dal convegno "Loro sono giganti, ma noi siamo la moltitudine" a "Terra Madre Salone del Gusto" - sono legate a brevetti, e quindi i contadini, quando acquistano queste sementi pagano delle royalties, ed è illegale riutilizzare dei semi che hanno un brevetto: ci troviamo di fronte ad una privatizzazione dei semi, che colpisce i contadini e la biodiversità. Il secondo problema è che tutte queste sementi sono fatte per resistere a degli erbicidi e degli insetticidi, perché le compagnie come Monsanto e Bayer, le più grandi compagnie mondiali del settore, producono anche i trattamenti, creando una sorta di conglomerato capace di controllare tutta la produzione alimentare, un problema gigantesco rispetto alla sovranità alimentare ed al diritto dei contadini e dei cittadini ad alimentarsi". Ma proprio i cittadini hanno il potere e la possibilità di scegliere, "come hanno fatto con gli Ogm, è solo così che si possono cambiare le cose, a partire dal no ai trattati di libero scambio con Usa e Canada". Un potere riconosciuto appieno da Marion Nestlé, l'altra protagonista del convegno e tra le massime esperte mondiali di nutrizione, che ricorda come "ognuno di noi vota innanzitutto con la forchetta, ogni volta che scegliamo un cibo. Poi c'è il voto politico, quello delle elezioni, e dovremmo usarlo per farci governare da persone che incentivino piccoli produttori e giusti stili di vita, come ha fatto Michelle Obama con la campagna "Let's Move", ferocemente osteggiata dalle multinazionali dell'alimentare, che hanno visto minacciati i loro profitti".

Focus

Nicolas Joly, una vita per la biodinamica

Se la viticoltura biodinamica ha un padre, quello è Nicolas Joly, vigneron in Loira con la Coulée de Serrant ed ispiratore di un'intera generazione di vignaioli. Non stupisce che a "Terra Madre Salone del Gusto" la presentazione del suo ultimo lavoro, "La vigna il vino e la biodinamica", tradotto e pubblicato in Italia da Slow Food Editore, abbia attratto decine di giovani adoranti. "La biodinamica - racconta a WineNews - era nel mio destino, non so perché, non sapevo neanche chi fosse Rudolf Steiner. Ho fatto tante sciocchezze, fino a che non ho conosciuto François Bouchet, con cui ho iniziato a fare davvero viticoltura biodinamica. All'inizio è stata dura, siamo stati trattati come dei pazzi, fino a che non si è convertito anche qualche grande viticoltore, come Romanée-Conti. È stato come mettersi gli sci: all'inizio bisogna stare attenti a non cadere, ma poi la discesa diventa un piacere. La biodinamica è così, è fatta di pratica, non è una ricetta. Oggi è in parte una moda, come tutto ciò che diventa lucrativo sul mercato, ma fa bene alla terra e dà la possibilità a tutti di rapportarsi ad essa in una maniera nuova e positiva: è lo "strumento" migliore per "suonare" qualsiasi tipo di terroir, come nella musica".



Gusto, piacere che conosce

"Il gusto è piacere che conosce e sapere che gode. Solo sapere è noioso. Bilanciate il piacere della degustazione con il sapere, e sarete persone di buongusto. Non è farina del mio sacco, ma la base di una conoscenza filosofica che nei secoli scorsi ha spostato il senso del gusto non solo per quel che riguarda le papille gustative, ma anche per l'estetica. È la sintesi tra piacere e conoscenza". Ogni tanto dobbiamo scavare nel passato per capire il futuro, e con noi lo fa il fondatore di Slow Food Carlo Petrini da "Terra Madre Salone del Gusto" (l'intervista: <http://bit.ly/2clzqqe>). Che riflette anche sulla portata dell'"agro-ecologia", parla dei contadini di domani, che mescolano saperi antichi, creatività e innovazione, ma "che, in realtà, sono già quelli di oggi, eroi che difendono la terra e giovani che tornano alla terra".

Cronaca

I mercati degli agricoltori

Più di 4 italiani su 10 nel 2016 hanno fatto la spesa nei mercati degli agricoltori, +55% negli ultimi 5 anni, in controtendenza al calo dei consumi alimentari nei tempi della crisi. Emerge da un'indagine Campagna Amica (di cui da oggi Carlin Petrini è Presidente) di Coldiretti su dati Ipr marketing, di scena oggi a "Terra Madre Salone del Gusto" a Torino. L'83% di italiani lo considera un acquisto sicuro rispetto ai supermercati (23%) e al dettaglio (15%), tanto che l'88% vorrebbe avere un mercato sotto casa.



Wine & Food

Cibo, cultura & musei: parla il Ministro Dario Franceschini

"Riconoscere le identità di diverse culture attraverso il cibo è fare cultura. Slow Food orgoglio di Italia in tutto il mondo". Lo ha detto da "Terra Madre Salone del Gusto" il Ministro dei Beni Culturali, Dario Franceschini. Che, con la Mozzarella di Bufala Campana Dop nella Reggia di Caserta, ha iniziato con il Ministero delle Politiche Agricole a far entrare i prodotti dei territori nei luoghi di cultura, partendo da uno dei più importanti d'Italia. "Vorrei che nel progetto fosse coinvolta tutta la nostra rete museale, con una ristorazione legata ai prodotti di territorio" spiega a WineNews (<https://goo.gl/FBIbRX>).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La legalità è un prerequisito per un cibo buono e giusto. Da perseguire anche con la legge, "attraverso una riforma del sistema italiano che oggi è una "groviere". L'abbiamo

presentata, è piaciuta, ma è ancora in un cassetto. Speriamo ne esca presto": parola di Gian Carlo Caselli, alla guida dell'Osservatorio sulla Criminalità in Agricoltura.

