

La News



“EarthHeart” per la biodiversità

“Oggi si chiama “crowdfunding”, noi lo chiamavamo colletta: voi chiamatelo come volete, ma sosteneteci, perchè la lotta per la salvaguardia della biodiversità del mondo portata avanti da Slow Food con progetti come l’Arca del Gusto ha bisogno di risorse”: così Carlin Petrini (<https://goo.gl/kGd1pp>) nel lancio di “EarthHeart”, la nuova campagna di Slow Food per raccogliere fondi, progettata insieme alla Scuola Holden di Torino, fondata da Alessandro Baricco e diretta da Mauro Berruto. Due cortometraggi, con una terra a forma di cuore che pulsa, e la biodiversità custodita da agricoltori, pastori pescatori del mondo. Causa a cui contribuire su <http://donate.slowfood.com/>.



Concreti sognatori

I giovani agricoltori devono essere un pò folli e sognatori, come Don Quijote, ma anche concreti, come Sancho Panza, perchè il “sogno senza concretezza è nulla, e la concretezza senza sogno è solo noia burocratica. E nelle vostre mani è il futuro, la capacità di rispondere alla sfide dell’agricoltura e del clima che sono anche quelle della vita, delle migrazioni, delle comunità del cibo di tutto il mondo”. Usa i personaggi del romanzo di Cervantes, Carlin Petrini, per parlare agli studenti degli istituti tecnici agrari di tutta Italia, insieme al Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina (“noi istituzioni dobbiamo fare di più per voi, ma voi avete le chiavi per cambiare il domani”) e, tra gli altri, Patrizia Marini, presidente di “Re.Ni.Sa”, la Rete Nazionale degli Istituti Agrari (<https://goo.gl/CTRnXb>).

Cronaca

Martina: “lavoriamo su Ocm”

“Gli uffici stanno lavorando, c’è la massima attenzione su un tema così importante come l’Ocm Vino Promozione. Capiremo nei prossimi giorni che fare, per dare risposte corrette. L’importante è avere un lavoro ben fatto di verifica e di controllo”. Così a WineNews il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina (<https://goo.gl/kM6Jso>), sul tema dei ricorsi presentati da alcuni dei soggetti rimasti esclusi dalla graduatoria nazionale, che vale 30 dei 100 milioni di euro a disposizione dell’Italia.



Primo Piano

Mattarella: “terra e cibo questioni cruciali”

“Terra Madre è una sfida italiana e un incontro con il mondo. Ma per aprirsi al globale bisogna avere radici sane. Non dobbiamo andare verso il prodotto unico e l’appiattimento culturale. Ci mancherebbe la libertà e il mondo sarebbe più povero, senza bellezza. L’originalità delle colture e culture sono le basi del rispetto reciproco e della convivenza, fondamentali per la costruzione della pace e dello sviluppo sostenibile. La vostra battaglia sono idee che si sono fatte strada nella pubblica opinione. Curare la terra e ripensare al cibo come strumento della vita delle persone sono questioni politiche cruciali. E come il made in Italy è un risultato d’insieme, di bellezza, natura, cultura, società, Terra Madre allarga questo gioco di insieme alle comunità del mondo”. Ecco Slow Food nelle parole, ieri a Torino, del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, a “Terra Madre Salone del Gusto” (secondo Presidente nella storia a visitarlo dopo Napolitano). “La sua presenza - ha detto il fondatore della Chiocciola Carlo Petrini - mi dà forza per ribadire la nostra italianità. Ma mai come oggi anche in Italia la nostra economia non rispetta gli agricoltori. Si paga il grano come 30 anni fa, la situazione è disperata, le aziende chiudono. Una delle autorità più importanti del Pianeta ha detto che questa economia uccide, e noi dobbiamo ascoltarlo. È nell’Italia contadina, che il profeta laico Pasolini ci invitava a rispettare, che batte il nostro cuore, e sono i contadini con la schiena dritta che ci hanno insegnato a vivere, nelle mie Langhe come nella sua Sicilia, Presidente”. E se tre sono i verbi indicati da Petrini per cambiare - “imparare invece di insegnare, dai poveri e dai contadini, restituire la terra ai popoli colonizzati, e poi, la parola più bella, condividere” - uno lo ha proposto anche il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina: “far sedere Terra Madre e Petrini al tavolo del G7 dei Ministri dell’Agricoltura, in Italia nel 2017”. Infine, il sogno di Petrini e di Slow Food: un orto al Quirinale, la “Casa degli italiani”. “Castel Porziano, che ha l’orto come ha detto Mattarella, è una residenza distaccata, non si può dire come il Quirinale. Io intendevo a Roma” ha detto oggi a WineNews.

Focus

Gemellaggio Chianti Classico-Champagne

Un “gemellaggio” tra due grandi Denominazioni del vino internazionale e nel segno dell’Unesco: sono lo Champagne, già Patrimonio dell’Umanità con i “Coteaux, Maisons et Caves de Champagne”, e il Chianti Classico, che ha intrapreso il cammino verso il riconoscimento con la candidatura del Chianti, che, insieme, hanno gettato le basi per una collaborazione su più fronti. Ad annunciarlo, il presidente del Consorzio Chianti Classico Sergio Zingarelli e il ceo del Comité Champagne Vincent Perrin, oggi a Firenze (gemellata con Reims, una delle capitali dello Champagne) nelle celebrazioni dei 300 anni del bando del 1716 del Granduca di Toscana Cosimo III de’ Medici, che per la prima volta delimitava i confini dei territori di produzione degli attuali Chianti Classico, Pomino-Chianti Rufina, Valdarno di Sopra e Carmignano. “Stiamo studiando il protocollo di collaborazione - ha detto Zingarelli - punteremo su vari fattori: dalle politiche di governance dei territori alla tutela dei nostri nomi e marchi a livello mondiale. Lo Champagne ha molto da insegnarci. A questo si aggiungono scambi culturali e di esperienze. E forse faremo insieme campagne di comunicazione”.



SMS

Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità
Verdicchio di Qualità di Area DOC
Verdicchio di Romagna Rosso di Qualità
Verdicchio di Romagna Rosso di Qualità
Verdicchio di Romagna Rosso di Qualità

Cronaca

Wine & Food

Un ristorante nel carcere di Torino per “migliorarlo”

La ristorazione è già entrata dietro le sbarre - InGalera a Milano-Bollate, è il primo risto-carcere d’Italia aperto ai cittadini dal 2015 - ma ora anche il Carcere Lorusso e Cutugno di Torino scrive un nuovo capitolo. Il 21 ottobre apre “Liberamensa”, progetto di recupero per i detenuti, per “far emergere l’idea che un luogo considerato degradato, può migliorare - spiega a WineNews il direttore Domenico Minervini (<http://bit.ly/2cZcXZd>) - e ci siamo riusciti con gli architetti del Politecnico e Università di Torino. E cercheremo di farlo offrendo cibo di qualità, come in un normale ristorante”.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

“Petrini, il “guru” di Slow Food, è il nostro “papa”: così Antonio Ricci, “gran maestro” di “Striscia la Notizia”. “C’è un’ossessione per lo spadellamento in tv, ma comunque

crea attenzione. Ma la televisione non insegna, può solo promuovere. Cultura e cucina, che sono interattive, vanno contro la natura del mezzo televisivo, che non lo è”.

