CHIANTI CLASSICO 1716 2016
I 300 anni del primo territorio di vino.

La Prima di WineNews.it

colangelo & partners
An Integrated Communications Agency

vinitaly VERONA APRILE 9-12 2017

n. 1982 - ore 17:00 - Domenica 25 Settembre 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

La Cina e la biodiversità

Si dice Cina e si pensa ad un Paese omologato. Invece, grazie a Slow Food, il Paese del Dragone non è solo agricoltura intensiva e di bassa qualità, ed ha già 60 Presìdi nell'"Arca del Gusto". "Siamo partiti con umiltà - dicono a WineNews Piero e Qiao Ling, coordinatore e presidente Slow Food China (https://goo.gl/1IP90n) - ma aprendo la strada ai prodotti di piccoli produttori, una biodiversità inimmaginabile. Siamo ancora in fasce, non sappiamo neppure quanti siamo, ma c'è molto entusiasmo e per Slow Food molto potenziale perché siamo un Paese grandissimo, dove ci sono ancora molte colture tradizionali". E tra i progetti, c'è già anche la "Banca del Tè e del vino".

SMS

Chef e contadini

Ripartire da un'agricoltura ecologica, equilibrata e consapevole è la chiave per ricostruire un rapporto sano tra l'uomo e la sua terra, in una logica di gestione delle risorse naturali che ha un protagonista quasi assoluto: il contadino, che del proprio lavoro deve vivere degnamente, in Sud America come in Europa, contando su alleati importanti, i grandi chef. Che, ormai, non si occupano e non si preoccupano più soltanto di cucinare, ma hanno assunto piena consapevolezza del ruolo sociale, culturale e persino politico che svolgono, come è emerso dal convegno "Se i grandi chef si alleano con i contadini", a "Terra Madre Salone del Gusto", con i grandi "cuisinier" francesi Michel Bras e Olivier Roellinger, il giovane "agrichef" albanese Altin Prenga e la chef urbana Cristina Bowerman (https://goo.gl/TZY70F).

Cronaca

Coldiretti ed il "modello" Italia

"In Italia siamo stati i più bravi nel tenere insieme qualità e sicurezza del cibo, sostenibilità ambientale, biodiversità e tradizione. E questo ha favorito, ed è favorito, anche dal ritorno di tanti giovani all'agricoltura". A WineNews, dal Salone del Gusto il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo (https://goo.gl/wTEgKH), che aggiunge: "c'è grande prospettiva, anche se le criticità non mancano, in Italia, dove la lotta alle agromafie deve essere sempre più forte, come nel mondo, in tante comunità locali".

Primo Piano

Chianti Classico e l'Unesco "benedetto" da Renzi

"Per tre volte in tre secoli la Toscana è stata stimolo all'evoluzione enoica dell'Italia: la prima, con il bando del 1716 del Granduca Cosimo III dei Medici che, con grande intuizione, definendo i confini di produzione degli attuali Chianti Classico, Pomino-Chianti Rufina, Valdarno di Sopra e Carmignano, collegava la qualità dei prodotti a quella dei territori, una sorta di Docg ante litteram, in vista anche della loro esportazione; la seconda, nell'Ottocento dopo l'Unità d'Italia, quando con la formula del Chianti Bettino Ricasoli indicò la strada per produrre "vini perfetti" in grado di fronteggiare i francesi; la terza, infine, nel secondo Dopoguerra, con la nascita dei Consorzi e il magistero dell'enologo Giacomo Tachis, all'opera dai più antichi "vinattieri" di Toscana, gli Antinori". Ecco, in sintesi, nella lectio magistralis del professor Zeffiro Ciuffoletti dell'Accademia dei Georgofili, 300 anni di storia intrecciata a quella d'Italia, di un territorio del vino che, da ieri, 24 settembre, stesso giorno del bando granducale, è ufficialmente candidato a riconoscimento a Patrimonio dell'Unesco: il Chianti Classico, con la candidatura del Chianti, territorio dove nasce, annunciata dal presidente del Consorzio Sergio Zingarelli con la "benedizione" del Premier Matteo Renzi, che da Firenze, ha assicurato pieno sostegno al settore, augurando un "buon compleanno, non a nome personale, ma per l'importanza che il Governo dà al vino, settore chiave per il nostro futuro e per il quale l'obbiettivo di 7,5 miliardi di euro di export 2020 è ampiamente a portata". Sostegno ribadito, in video messaggio, dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, per una candidatura che è "un atto doveroso e una scommessa sul futuro da vincere insieme". E mentre l'Unesco è al centro anche dello storico "gemellaggio" stretto tra Chianti Classico e Champagne, il direttore del Consorzio Giuseppe Liberatore ha annuciato l'affermazione del Chianti Classico come distretto, con la nascita del Distretto Rurale del Chianti grazie alla firma dei sindaci dei suoi Comuni, "e forte dei numeri di un territorio che, oltre al vino produce olio e turismo, per un fatturato annuo globale stimabile in 700 milioni di euro".

Focus

Alice Waters: "puntiamo sui bambini"

Oggi, nonostante l'abbondanza di informazioni e l'attenzione sul cibo, sono tantissime le emergenze sanitarie, ma anche ambientali, legate a stili alimentari non corretti, e ad un agricoltura che spesso depreda la terra e impoverisce la biodiversità del pianeta. Una situazione che deve cambiare alla svelta, e questo è possibile solo con una "rivoluzione culturale" che può partire solo dai più piccoli. Ecco perché non è più possibile rinviare l'introduzione dell'insegnamento della cultura del cibo e dell'alimentazione nelle scuole, "a partire da quelle pubbliche, anche dagli asili". Lo ha detto a WineNews, da Terra Madre, Alice Waters (https://goo.gl/ajUScS), vice presidente di Slow Food e pioniera in Usa, con gli "Edible Schoolyards", dell'educazione alimentare. Secondo cui è fondamentale fare cultura, "far conoscere le cucine del mondo ai bambini già nelle mense delle scuole". Anche perchè coscienza ed informazione sono gli unici strumenti per difendersi dalla "confusione, una delle armi che le grandi industrie degli Ogm usano". E poi servono i simboli, come l'orto della Casa Bianca voluto da Michelle Obama. "Spero che vinca la Clinton, e che lo faccia crescere ancora" ...

Wine & Food

La resistenza a colture intensive ed iniquità si chiama agroecologia

L'agricoltura intensiva controlla l'80% delle terre coltivate, ma non è in grado di sfamare l'intera popolazione mondiale. Al contrario, crea iniquità, desertificazione e concentra nelle mani di pochi produzione e commercio delle derrate alimentari. Nel restante 20% delle terre, invece, resiste una maniera diversa di fare agricoltura, un'alternativa tecnica, sociale ed economica: è l'agroecologia, al centro della conferenza "L'agroecologia può salvare il mondo?" a "Terra Madre Salone del Gusto" con Miguel Altieri, docente di Agroecologia alla University of California di Berkeley (https://goo.gl/ZpFi8g).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il futuro di Eataly è l'America, che ha capito che il cibo italiano è vario e di qualità. Dopo New York apriremo a Boston, Los Angeles e Las Vegas. Ma puntiamo anche all'Europa, con Copenaghen, Londra e Parigi, e ancora all'Italia, a Trieste e Verona". Così Oscar Farinetti disegna la "road map" di quella che è "la testa di ariete per l'Italia nel mondo".