

## La News



## La vendemmia "del Papa"

In tempo di raccolta, la "vendemmia delle vendemmie" che riconduce al rapporto spirituale tra uomo e natura e alla simbologia religiosa della vite e del vino, ha per sfondo la "vigna del Papa" nel Piemonte delle origini di Papa Francesco. È il vigneto di Grignolino a Portacomaro d'Asti, dove ieri si è vendemmiato, di proprietà del Comune della famiglia Bergoglio, "omaggio alle radici del Pontefice, ma anche al suo impegno per la natura", ha detto Carlo Cerrato, promotore del progetto "Adotta una vite". Sette quintali di uva raccolta da volontari, e che diventeranno bottiglie nelle cantine del Centro per la ricerca in Enologia di Asti, per autosostenere il progetto.



## SMS Strada, Petrini e Loure

Gino Strada, fondatore di Emergency, è persona di grande spessore, impegnata in azioni e battaglie decisamente più serie di quello di cui, di solito, ci occupiamo. Eppure, al Salone del Gusto, ci ha concesso una riflessione semplice, ma significativa: "l'agricoltura produce cibo, se in terra non ci sono troppe mine. Sfama la gente. Costa poco e rende tanto, mentre la guerra costa molto e non rende niente", ha detto a WineNews.tv (<https://goo.gl/IM4bB9>), lanciando anche un appello ai Governi del mondo affinché finiscano gli embarghi alimentari. E anche il "land grabbing", l'accaparramento di terre da parte di grandi investitori che strappano i terreni alle comunità, soprattutto in Africa, hanno ricordato Edward Loure, leader Masai, ed il fondatore di Slow Food Carlo Petrini (<https://goo.gl/y2jwVK>) ...

## Cronaca

### Prosecco verso l'Unesco

Solo ieri il Chianti Classico ha ufficializzato la candidatura del suo territorio a Patrimonio dell'Umanità, e oggi anche un altro importante terroir del vino italiano compie un passo in avanti verso il riconoscimento, ottenuto in Italia solo da Langhe-Roero e Monferrato: sono le Terre del Prosecco Superiore, a sostegno della cui candidatura a Venezia hanno firmato un protocollo, tra gli altri, Regione Veneto, 28 Comuni e il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.



## Primo Piano

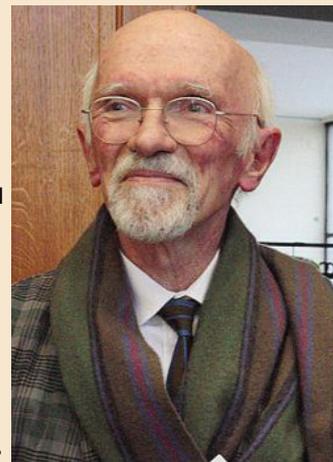
### Slow Food e il futuro della (vera) gastronomia

L'agricoltura ecologica e consapevole ha un protagonista quasi assoluto: il contadino, che del proprio lavoro deve vivere degnamente, contando su degli alleati importanti, i grandi chef. "Oggi un cuoco deve fare buona cucina per i clienti, ma questa non è l'unica cosa che conta - spiega a WineNews il "cuisinier" francese Olivier Roellinger che ha rinunciato alla terza stella Michelin, e che, con il compatriota tristellato Michel Bras, l'agrichef albanese Altin Prenga e la chef "urbana" Cristina Bowerman, ha raccontato come si costruisce una rete di relazioni professionali con le comunità agricole dei propri territori a "Terra Madre Salone del Gusto", che si chiude oggi a Torino - un cuoco, oggi, deve essere vigile, anche pressando la politica, su ciò che avviene nella sua comunità, dalla scuola, dove l'alimentazione dovrebbe diventare materia di studio, agli ospedali dove si deve mangiare sano. E farsi portavoce dei migliori produttori del suo Paese, selezionandoli e rispettando in cucina gusto e proprietà dei loro prodotti sani, buoni e giusti. Insomma i cuochi di qualità non devono farsi solo un nome sulle guide, ma condividere una visione con la comunità". Prenga, arrivato in Italia su un barcone, è tornato in Albania per aprire il "Mrizi Zanave", uno dei migliori ristoranti del suo Paese (con vip e politici clienti fissi, ndr), "dove i contadini sono contadini per necessità e la dittatura, che ha nazionalizzato fino all'ultima capra, ha distrutto un intero patrimonio di tradizioni gastronomiche. Con mio fratello abbiamo ribaltato il paradigma, coinvolgendo 300 contadini da cui compro l'intera produzione, e vendendo ciò che non usiamo in uno shop o ad una rete di ristoratori che abbiamo creato". Le loro storie traducono in fatti "il futuro è l'alleanza tra ristoratori, mondo contadino e cittadini", ipse dixit del fondatore di Slow Food Carlo Petrini che, oggi, ha accompagnato la guida "Osterie d'Italia 2017", con meno osterie, più quotidiane, anche se un po' più care, ma dove una cosa è certa, ha detto Marco Bolasco, curatore con Eugenio Signoroni: "l'oste c'è", a raccontare i piatti, di cosa son fatti e grazie a chi. "Sembra banale, ma qui sta il valore della giusta accoglienza".

## Focus

### "Fa' che il cibo sia la tua medicina"

"Fa' che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo": la citazione è di Ippocrate, ma è quanto mai attuale, a patto di saper fare le scelte giuste, perché il cibo non è tutto uguale, e gli stili alimentari non sono tutti sani. Che ci sia una stretta relazione tra ciò che si mangia e la nostra salute lo sostiene, da sempre, uno dei massimi esperti del settore, il dottor Franco Berrino, protagonista del convegno "Il nostro cibo quotidiano: veleno o malattia?", a Torino nella cornice di "Terra Madre Salone del Gusto". "Dagli anni 2000 - racconta il medico - abbiamo dimostrato come la dieta mediterranea sia la più indicata per la prevenzione del cancro". Conclusioni che hanno ispirato anche il contributo al Codice Europeo Contro il Cancro, da cui emergono aspetti "spesso banalizzati - conclude Berrino - eppure continuiamo a consumare troppo e seguire diete squilibrate, quando non dovremmo fare altro che prediligere cereali, legumi, verdura e frutta, limitare cibi ipercalorici, zuccheri e grassi, evitare bevande zuccherate e carni conservate, limitare le carni rosse, i cibi ricchi di sale ed il consumo di alcolici, fare esercizio fisico e mantenere un peso forma sano".



**Chianti FRESCO** GUSTALO A 16 GRADI



**Verdicchio**  
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità  
Vino di Qualità di Base D.O.C.G.  
Vino di Qualità di Base D.O.C.G.  
Vino di Qualità di Base D.O.C.G.

## Cronaca

## Wine & Food

### Tra agricoltura "poliedrica" e Paesi in via di sviluppo

"Poliedrica" nei Paesi avanzati, da sostenere nel secondo e terzo mondo: ecco l'agricoltura di oggi e di domani per Mattia Prayer Galletti di Ifad, il fondo per lo sviluppo agricolo dell'Onu. Come ha raccontato a WineNews da "Terra Madre Salone del Gusto", nel primo caso "è vista in maniera molto più multiforme", grazie a tecnologie digitali, giovani e rapporto col territorio, mentre nei Paesi in via di sviluppo "c'è un'esplosione demografica, con milioni di giovani che se non trovano sostentamento in agricoltura vanno nelle città, o all'estero, ed è un problema che arriva sulle nostre coste".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

300 anni di Chianti Classico: passato e futuro raccontati da Zeffiro Ciuffoletti dell'Accademia dei Georgofili, dal dg e dal presidente del Consorzio del Gallo Nero,

Giuseppe Liberatore e Sergio Zingarelli, con un "cameo" del Premier Matteo Renzi. Un territorio che ha fatto la storia e guarda al futuro con la candidatura Unesco.

