

La News



Bellavista "Cantina dell'Anno"

È Bellavista, griffe del Franciacorta, tra le realtà leader del territorio, del Gruppo Terra Moretti, guidato da Francesca e Vittorio Moretti (nella foto), la "Cantina dell'Anno" de "I Vini d'Italia" 2017 del Gambero Rosso, ad oggi la guida più seguita e attesa, tra quelle enoiche che, dopo l'ormai consueto "stillicidio" dei "Tre Bicchieri" Regione per Regione, ha comunicato oggi anche i suoi "Premi Speciali", tra i più importanti nel "mare magnum" dei tantissimi riconoscimenti assegnati ogni anno dalle numerose guide del vino italiano. La presentazione ufficiale della guida, curata da Marco Sabellico, Gianni Fabrizio ed Eleonora Guerini, sarà di scena il 29 ottobre a Roma.

Primo Piano

Istituti agrari d'Italia, i motivi di un successo

Per il legame con il territorio, per continuare la "tradizione di famiglia", perchè è quello che sognavano fin da bambini, perchè le prospettive di lavoro sono migliori che in altri settori, perchè il settore è interessante, perchè c'è la possibilità di fare esperienza in alcune delle più importanti aziende d'Italia: per tutti questi motivi, e molti altri, sempre più giovani scelgono l'agricoltura (e soprattutto il settore vitivinicolo) per il proprio percorso di studi e lavorativo, come raccontano loro stessi a WineNews, che ha incontrato gli studenti dell'Istituto Umberto I di Alba, dell'Istituto Caramia e Gigante di Locorotondo in Puglia, dell'Istituto Giuseppe Pastori di Brescia e dell'Istituto Ricasoli di Siena (qui i loro racconti <https://goo.gl/i5uhKm>). Una tendenza che si è consolidata, negli ultimi anni, con le iscrizioni ad istituti agrari e facoltà universitarie a tema in trend costantemente crescente. Nel 2014-2015, per esempio, sono stati 9.806 gli iscritti agli istituti tecnici ad indirizzo agrario, a cui vanno sommati i 5.046 immatricolati negli istituti professionali per i servizi dedicati all'agricoltura e allo sviluppo rurale, in entrambi casi in crescita sul 2013-2014, secondo i dati del Ministero dell'Istruzione. Il futuro agricolo ed economico (ma anche sociale ed ambientale), soprattutto in un Paese come l'Italia, passa anche da questi giovani studenti che devono essere "un pò folli ma anche concreti", hanno ricordato da Terra Madre a Torino il fondatore di Slow Food, Petri ed il Ministro delle Politiche Agricole, Martina. Alla base di questo fenomeno, c'è anche "l'interesse delle famiglie degli studenti, perchè qui c'è un forte legame con il territorio, c'è l'aspettativa per un futuro legato ad esso, perchè il tessuto agricolo li circonda", racconta Roberto Lamorgese, docente di Viticoltura dell'Istituto Ricasoli di Siena. Un quadro positivo, dunque, ma non tutto è rose e fiori, come ha ricordato Patrizia Marini, presidente della Rete Nazionale degli Istituti Agrari: "l'ultima riforma della scuola ha distrutto, in parte, l'istruzione degli istituti agrari. Sono sparite materie caratterizzanti come botanica, non c'è agraria dal primo anno, manca la meccanica agraria. Serve una svolta, e più attenzione".



Gastronomi e "connessioni"

La figura del gastronomo, dai più, è intesa come un appassionato e goloso di cibi pregiati. Ma in realtà, "nella nostra visione, il gastronomo è colui che crea connessioni intorno al cibo con tutto il sistema agroalimentare e non solo": così a WineNews Figueroa Aaron Gomez, food consultant per diverse realtà ed ex studente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. "Non è una figura solo legata al buon cibo, come il gourmet. Il gastronomo studia la "gastronomia" dal punto di vista economico, storico, antropologico, di comunicazione, dell'agricoltura, e crea connessioni tra questi settori. E sperimenta nuove soluzioni ed idee per prodotti sostenibili, e anche per raccontarli e comunicarli. È uno "stratega" di tutto quello che ruota intorno a cibo e agricoltura".

Focus

Produzione agricola, solo il 4% all'export

Viva il made in Italy agroalimentare, che conquista le tavole del mondo, ed il cui export, da anni in crescita, vale 37 miliardi di euro. Ma, a ben vedere, solo il 4% della produzione agricola (3% verso i Paesi europei, 1% extra Ue) prende la via dei mercati esteri. Almeno, è quanto sostiene Ismea, che ha indagato i canali di sbocco delle aziende agricole, su un panel di 1.000 realtà di settori diversi. Da cui emerge anche che "la vendita diretta è praticata dal 22% delle aziende agricole italiane, e tra queste la metà - spiega Ismea - ricorrono in esclusiva a questa forma di commercializzazione". Ovviamente, le cose cambiano da settore a settore: per le aziende con allevamenti da carne il canale preferenziale è direttamente l'industria di prima trasformazione, a cui destinano il 43% dei capi allevati, mentre per le aziende della zootecnica da latte è più rilevante la quota di produzione (46%) destinata agli organismi associativi (cooperative, associazioni, consorzi), come anche nel caso dei viticoltori (39%), e degli operatori specializzati in seminativi (38%) e legnose (31%). A livello italiano, invece, la destinazione geografica principale rimane la Provincia stessa dell'azienda, che pesa per il 74% del totale commercializzato.



Cronaca

#Salviamogliulivi

Concorrenza sleale, speculazioni, mancanza di trasparenza, truffe ed inganni, mettono a rischio il futuro del simbolo della dieta mediterranea made in Italy, l'olivo. E così, al via della raccolta delle olive in tutta Italia al grido di #salviamogliulivi, domani a Firenze, insieme al Presidente del Consiglio Matteo Renzi, al Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina e al Ministro della Giustizia Andrea Orlando, ci saranno 10.000 agricoltori della Coldiretti nella "Giornata nazionale dell'extravergine italiano" ...



Wine & Food

"The Duel of Wine": finalmente nei cinema (con degustazione)

Dopo tante presentazioni e anteprime nei territori, "The Duel of Wine", il film con Charlie Arturaola, Luca Gardini, Gianfranco Vissani e altri personaggi del wine & food italiano, arriva nei cinema: il tour, con la formula "proiezione & degustazione" (www.theduelofwinemovie.com) parte il 29 settembre al Caravaggio di Roma, poi il 30 settembre all'Odeon di Firenze, e poi sarà l'1 ottobre allo Zenith di Perugia, il 2 ottobre al Fratelli Marx di Torino, il 3 ottobre al Pastrone di Asti, il 6 ottobre al Mignon di Mantova, il 7 ottobre al Mpx di Padova, il 10 ottobre al Candiani di Mestre e all'Edera di Treviso.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"È fondamentale l'educazione alimentare dei bambini nelle scuole, ma anche dei loro genitori, e dei cuochi che cucinano nelle mense, per i quali vanno cambiate le linee

guida ministeriali che sono obsolete": così Franco Berrino, oncologo di fama mondiale. "Rendiamoci conto di quanto stiamo nutrendo male i bambini".

