

La News



Le api distinguono il volto umano dagli altri oggetti

Le api sanno distinguere il volto umano da tutti gli altri oggetti. La rivelazione è di Martin Giurfa dell'Università di Tolosa, pubblicata sul "Journal of Experimental Biology". Giurfa ha dapprima associato un premio zuccherino alle api che si appoggiavano sulla foto di un volto, e poi, mettendo a confronto immagini di altri oggetti o di volti stravolti morfologicamente, ha osservato che l'ape non si faceva confondere. Le api e il mondo del miele saranno al centro del "Congresso nazionale dell'apicoltura italiana", di scena dal 2 al 7 febbraio a Chianciano Terme (Siena).



Wind of change

"Wind of change", un grande successo musicale degli Scorpions, scritto nel 1990, sui cambiamenti politici nell'Europa dell'Est. E, dagli anni '90, il vento del cambiamento investe anche la cucina, come spiega Paolo Marchi, ideatore di "Identità Golose", di scena in questi giorni: "nuovi prodotti, nuovi talenti, qualità diffusa. È cambiato anche il congresso, vedi l'esplosione dei blog o la crisi della leadership spagnola. Ora che l'ago della bussola non punta più su Madrid, la Babele ha sparpagliato i linguaggi. Un pluralismo che in Italia si traduce sciaguratamente in guerre fratricide. Se la voglia di mangiare italiano non accede alle copertine di riviste di settore e non scala classifiche, la colpa forse è dell'incapacità di fare squadra. Serve il lusso della semplicità, una cucina di prodotti d'eccezione ma non necessariamente deluxe".

Cronaca

Le "Rupi del Vino" della Valtellina al cinema

Un film per sostenere la candidatura dei vigneti eroici della Valtellina a patrimonio dell'Unesco: è "Rupi del Vino", girato dal maestro Ermanno Olmi che, dopo "Terra Madre" per Slow Food, firma un'altra pellicola dedicata all'agricoltura. Presentato ufficialmente il 22 gennaio "Rupi del Vino" è un documentario di immagini e parole per svelare il territorio, le sue tradizioni, le sue coltivazioni, i suoi vigneti sulle rupi e quello che in quelle terre è prodotto dall'uomo per l'uomo.



Primo Piano

"Sobrietà felice" per salvare l'uomo e la terra. Parola del guru dell'agro-ecologia Pierre Rabhi

Ripensare un nuovo modello mondiale di sviluppo e di vita, rimettendo al centro i bisogni primari dell'uomo puntando sull'agro-ecologia, capendo che produrre e consumare fino alla fine dell'esistenza non è la vera vocazione dell'umanità. E farlo subito, perché il tempo è allo scadere. È il monito di Pierre Rabhi, 72 anni, pioniere dell'agricoltura ecologica in Francia, esperto internazionale per la lotta contro la desertificazione ma anche scrittore e pensatore, che ha realizzato tanti progetti di agricoltura nel mondo, soprattutto in Africa (a marzo dovrebbe nascere la "Fondazione Pierre Rabhi" per l'agroecologia e l'autonomia alimentare). "Siamo molto lontani dall'essere usciti dalla crisi. Chi dice che è passata - dice all'Adnkronos - è irrealista o ipocrita". La via da seguire è quella della "sobrietà felice", dove uomo e natura sono al centro della vita. "Il nostro modello di sviluppo, invece di produrre felicità e convivialità, ha prodotto l'indigenza e l'esaurimento delle risorse necessarie alla vita, portandoci alla distruzione". Per Rabhi, è impellente prendere coscienza che non possiamo applicare un principio illimitato a un pianeta limitato. "La concentrazione urbana è molto pericolosa. Chi risiede in città non risponde ai propri bisogni perché non è in grado di produrre l'alimentazione che gli serve: il rapporto tra capacità di produrre e di consumare è troppo asimmetrico". E poi "ci sono altri fenomeni inquietanti: il suolo distrutto dalla chimica, l'acqua inquinata, le api scompaiono, i biocarburanti che occupano i suoli sottratti all'agricoltura, e "l'impostura" degli Ogm, gli organismi geneticamente modificati e brevettati. C'è una deresponsabilizzazione della collettività umana rispetto alla sua sopravvivenza". Bisogna rilocalizzare le attività economiche, produrre e consumare preservando i beni comuni che sono la terra, la biodiversità vegetale e animale. "Il cibo non deve viaggiare. Solo i prodotti rari lo possono fare. Dobbiamo produrre in loco l'alimentazione e vivere con moderazione".

Focus

Agricoltura, dai campi 300.000 posti di lavoro in più nei prossimi 5 anni

300.000 posti di lavoro legati all'agricoltura e alle nuove professionalità che il settore richiede: ecco quello che potrebbe arrivare dai campi nei prossimi 5 anni in tema di occupazione. A dirlo l'Ufficio Studi di Verona Fiere che, dal 4 al 7 febbraio, ospiterà Fieragricola, uno degli appuntamenti più importanti del settore a livello europeo. E se la parte dell'indotto delle energie da fonti rinnovabili assorbirà il maggior numero di posti di lavoro (il 50% del totale), altrettanto rilevanti saranno quelle collegate all'ecoturismo e all'"agri-wellness" (che si stanno affermando con una certa decisione, inteso anche come fattorie sociali, oltre alla cura dello spirito e del corpo), al turismo enogastronomico caratterizzato dalla forte identità delle produzioni tipiche. In crescita anche altre professionalità nella meccanica agricola: da un lato le aziende legate delle macchine agricole avranno la necessità di manodopera specializzata per officine sempre più moderne e all'avanguardia, e dall'altro cresceranno le esigenze di specializzazione nei servizi per l'agricoltura.



Wine & Food

Mais Ogm, ok del Consiglio di Stato. Zaia: "subito marchio etico"

Un marchio etico Ogm-free che garantisca i consumatori e i produttori contrari ai prodotti geneticamente modificati. È la proposta del Ministro dell'Agricoltura, Luca Zaia, in risposta alla recente sentenza del Consiglio di Stato che autorizza le coltivazioni di mais geneticamente modificato in Italia. "Esistono e circolano liberamente, anche se in misura contenuta, semi Ogm. Un marchio - dichiara il ministro - garantirebbe alla maggioranza dei produttori di continuare a fare agricoltura di qualità e certamente più vicina alla conformazione culturale, produttiva e commerciale dei nostri territori".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Bere quotidiano: tra necessità di contenimento delle spese ed esigenza di avere un vino di qualità che accompagni i pasti, nel solco della tradizione mediterranea. A

WineNews.tv le riflessioni di Fabio Giavedoni e Giancarlo Gariglio di Slow Food: "dentro un buon vino c'è tutto un lavoro contadino che non può essere pagato solo un euro".

