

## La News



### Piatto tipico, come il cammello

Magari ai golosi di casa nostra questa notizia farà storcere il naso: se andate in Dubai e ordinate un hamburger, è molto probabile che tra due fette di "kamir", il pane locale, sia servita carne di cammello. Piatto tipico di tanti paesi arabi, il "cavallo del deserto" è un alimento pregiato, servito di solito in occasioni importanti. A mettere a punto il panino è la catena di ristoranti Local House, e il pubblico, straniero e locale, sembra apprezzare. E nel segno della tipicità, anche il milk-shake è fatto con latte di cammello. D'altra parte se il "tipico" vince da noi, con formaggi, salumi, dolci e quant'altro, perché la formula del cibo di territorio non dovrebbe avere successo in altri luoghi del mondo?



SMS

### Il panino della discordia

Galeotto fu il panino. Mentre il Ministro Zaia continua il giro dei fast-food (l'8 febbraio sarà a Milano) e ribadisce il successo di Mcltaly e la sua importanza per "la multinazionale dei nostri contadini" (anche se non si capisce perché "multinazionale" visto che si parla di Italia), ancora nell'aria c'è l'eco del suo no categorico agli Ogm. E allora, anche a noi, che da subito abbiamo sollevato dubbi sull'opportunità dell'operazione, la domanda sorge spontanea: è certo il Ministro, a cui il quotidiano tedesco *Suddeutsche Zeitung* attribuisce anche una "evidente carica sexy", che McDonald's, che dal Ministero ha ricevuto il patrocinio, faccia uso di soli prodotti 100% Ogm-free? Non è che finisce come il prete di Bocca di Rosa di De Andrè, che "si porta a spasso per il paese l'amore sacro e l'amor profano?"

## Cronaca

### La Mortadella di Bologna alla Scala di Milano

La mortadella, salume tra i più ghiotti e popolari d'Italia, ha infranto l'ultimo tabù: è stata l'ospite d'onore niente meno che alla Scala di Milano, tempio mondiale della lirica e dello "chic", per la prima del Don Giovanni. Un'idea del Consorzio della Mortadella di Bologna Igp, che ha offerto, nel foyer del teatro, piatti d'autore a base del salume, abbinato al provolone, alle puntarelle o al tartufo nero. Anche il classico "maiale con la cravatta", dunque, può aver successo.



## Primo Piano

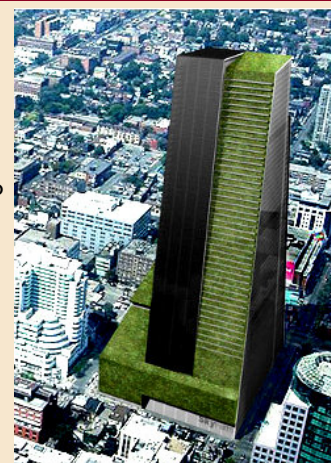
### Lo scontro sugli Ogm, la tecnologia e il Web: l'agricoltura italiana "semina" il suo futuro

Il mondo dell'agricoltura italiana è in grande fermento: in tanti la considerano come il settore che ha fatto meglio alla crisi, anche se poi lanciano allarmi disperati sul suo stato. Un settore che, punto fermo dell'attività economica e produttiva del mondo, visto che la terra è fonte insostituibile di cibo, è sempre più diviso su tanti aspetti. A Fieragricola di Verona il tema caldo sono gli Ogm: sostenuti a spada tratta da Confagricoltura, con la prima polenta geneticamente modificata messa in scena, e, oggi, con i cibi biotech supernutrienti e terapeutici, osteggiati "senza se e senza ma" da Coldiretti e dal Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, con il presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue, Paolo de Castro, più moderato, che invita a rispettare sia il diritto dei consumatori a cibo sicuro, che quello degli agricoltori alla sperimentazione. Ma l'agricoltura, da sempre in bilico tra tradizione e novità, cerca di restare al passo con i tempi: gli agro-meccanici e contoterzisti vengono investiti, dallo stesso De Castro, del ruolo di principale fonte di innovazione tecnologica dell'agricoltura europea. E poi c'è il web: per Coldiretti il successo del videogioco "Farmville", dove si deve gestire una fattoria, che vede gli italiani al quarto posto nella graduatoria mondiale dei giocatori dietro a Usa, Gran Bretagna e Turchia, dimostra la crescente attenzione delle nuove generazioni al settore. Certo, tra fare qualche click con il mouse e piegarsi la schiena con la zappa c'è una bella differenza, anche se 4 italiani su 10, per hobby, coltivano un pezzetto di terra. Il Web, tuttavia, può dare certamente il suo contributo a chi vuole concretamente "sporcarsi le scarpe": la fondazione "Learn to be free" dell'ex presidente della Camera dei Deputati, Irene Pivetti, ha lanciato la web tv tematica "Webtobefree.tv" che rientra nell'obiettivo della fondazione di creare opportunità di lavoro per persone in difficoltà economica, sociale e culturale.

## Focus

### Agricoltura dal futuro (non troppo lontano): campi "in verticale" nel grattacielo

Piano terra - insalate, primo piano - carciofi, secondo piano - peperoni, e così via. Ecco cosa potremmo leggere nell'ascensore di un grattacielo del futuro, forse neanche troppo lontano. Con sempre maggiore insistenza, nel mondo, si parla del "vertical farming", ovvero dell'idea di sviluppare in altezza coltivazioni e piantagioni, simili a giardini pensili, soprattutto in spazi urbani, dove di terra ce n'è poca, anche come via di riqualificazione di aree dismesse. Biotorri autosufficienti dal punto di vista energetico, dedicate alle coltivazioni idroponiche, basate quasi esclusivamente sulla presenza di acqua e sostanze nutritive per le piante. Con il vantaggio, secondo chi sostiene l'idea, di maggiori produzioni, più elevate e più salubri, a parità di gusto e valore nutritivo. E, in Italia, per l'Expo 2015 di Milano, che ha come tema proprio il cibo e la nutrizione del pianeta, l'Enea (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo sostenibile) ha pensato a "Sky-land", la prima vera "vertical farm" del mondo, che dovrebbe diventare il simbolo della città.



## Wine & Food

### La "pizza al taglio" in Italia frena la ristorazione a domicilio

Che si tratti di sushi, pizza, tramezzini d'autore o insalate gourmand, in Francia, terra nobile del buon mangiare, è boom della cucina a domicilio: a casa o in ufficio, nonostante il periodo di crisi, i principali attori del settore si stanno ritagliando fette di mercato sempre più grandi, sia con i piatti pronti e consegnati, che con la cucina "live" sul posto. Un fenomeno che però, nonostante un periodo di mutazione sostanziale dello stile alimentare, non decolla in Italia, altra patria celebre del buon cibo: a frenarne lo sviluppo sarebbe soprattutto la diffusione della pizza a taglio, amatissima nel Belpaese.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La migliore enoteca del Centro Italia? Quella dell'Ipercoop di Collestrada (Perugia) ... No, non è uno scherzo. Sembra questa la nuova frontiera della vendita del vino. Nata

nel 1999 come una scommessa con qualche referenza locale, oggi conta più di 1.000 etichette da tutti i territori del vino italiano ed esteri, spiegate da un sommelier.

