

La News



In Trentino la vacanza del gusto è a misura di bambino

L'offerta turistica e gastronomica guarda ai più piccoli, ed ecco che, dal Trentino, arriva un'idea che unisce bambini e adulti nel segno del gusto: è il pacchetto "Giocovacanza nel mondo di Piffo", del Tressane Park Hotel, che prevede una "baby" cena di gala e trattamenti benessere al gianduiotto, tutto su misura di bambino. E non solo: per i piccoli sono previsti anche menu personalizzati con baby porzioni e snack pomeridiano, oltre all'ingresso al centro benessere (che dispone di una vasca per bambini), e tanti intrattenimenti. Info: www.bimboinviaggio.com



Wine Solutions

Se la sostenibilità è una sfida per tutti i settori, compreso il mondo del vino, ciò che ancora manca è una visione d'insieme, un'ampliamento di prospettiva per creare le basi affinché anche la più piccola azione legata alla produzione sia di per se stessa già eco-sostenibile. Solo così produrre un vino in modo ecosostenibile può diventare molto più semplice. È questa una scuola di pensiero che parla italiano, perché a formularla, guardando verso l'Expo 2015, è la Facoltà del Design del Politecnico di Milano, Giacomo Mojoli in primis, e così la pensano già alcune importanti cantine italiane (da Terra Moretti a Caprai, a Fontanafredda). Prossimo obiettivo: unire le menti.

Cronaca

Mense scolastiche, luogo di educazione alimentare

"Imparare l'alimentazione sui banchi di scuola, non solo in teoria, ma anche nella pratica, perché la buona abitudine ad un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale, appresa sin dall'infanzia, difficilmente si perde in età adulta". È il concetto base del convegno Fipe-Confindustria a Cibus 2010. 2 milioni i bambini che, dalle materne fino alle medie inferiori, pranzano ogni giorno nelle mense.



Primo Piano

Arriva "Il giro dell'orto", percorso didattico di WineNews tra i sentieri del gusto e dell'ambiente

Da quello della Casa Bianca, fortemente voluto da Michelle Obama, all'orto-giardino dell'ospedale pediatrico Meyer di Firenze, dall'orto-vigneto di Cremisan in Terra Santa agli orti "affidati" agli anziani dalle amministrazioni comunali di grandi città e piccoli centri, fino agli orti di prossimità dei ristoranti - proposti dai Giovani ristoratori europei (Jre) assieme ai giovani imprenditori agricoli della Confederazione italiana agricoltori (Cia) - si fa strada l'idea di orto come modello educativo, in cui coltivare le verdure da mettere sulla tavola rappresenta un atto dalle conseguenze molto più vaste di quanto si possa immaginare. È il tema del convegno di scena il 22 maggio a Montalcino, intitolato "Il giro dell'orto", promosso da WineNews: un percorso didattico tra i sentieri del gusto, dell'ambiente, dell'arte e dell'affettività, in cui verrà presentato il progetto-pilota di educazione al gusto "La nostra terra Dacg - Da amare con gusto". Il progetto ha coinvolto nell'anno scolastico 2009/2010 i bambini della Scuola per l'Infanzia e della Scuola Primaria di Montalcino. Un'esperienza-pilota promossa da WineNews - società che da anni sviluppa in Italia servizi di comunicazione e marketing nel wine & food - che, attraverso una serie di laboratori didattici dedicati ai principali prodotti del territorio (dall'olio extravergine al formaggio, dal miele alla pasta, passando per le piante aromatiche), e l'interdisciplinarietà con tutte le materie scolastiche, stimola l'attenzione e la curiosità dei bambini, che imparano così ad alimentarsi in modo consapevole. Elemento primario del progetto è un vero e proprio orto urbano nel centro storico di Montalcino, che viene coltivato e curato dai bambini insieme alle loro maestre. Un'occasione unica per recuperare i principi della tradizione, della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti, ricostruendo così il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno.

Focus

Slow Food Italia agli "stati generali"

Slow Food convoca i suoi "stati generali", a cui parteciperanno le più importanti cariche dell'organizzazione, Carlo Petrini in testa, insieme ad un parterre di ospiti illustri, dal Ministro dell'Agricoltura Giancarlo Galan al governatore del Veneto Luca Zaia, dal presidente di Symbola e responsabile Pd della "green economy" Ermete Realacci al sindaco di Roma Gianni Alemanno, dal presidente di Coldiretti Sergio Marini a molti altri: il congresso nazionale, di scena ad Abano Terme dal 14 al 16 maggio, il n. 7 della storia dell'associazione, riunirà 622 delegati che stabiliranno le linee guida di Slow Food Italia per i successivi quattro anni. Gli argomenti forti sono svariati: il diritto al piacere; sostenere e attivare pratiche di scala locale; coltivare la biodiversità; il diritto alla sovranità alimentare per tutti i popoli; la lotta agli sprechi; la difesa del paesaggio, del suolo e del territorio; la valorizzazione della memoria locale; identità e tradizioni; le comunità del cibo; i beni comuni. Il congresso, che si tiene ogni quattro anni, è il momento più alto della vita associativa di Slow Food Italia, ed è anche l'occasione in cui sono eletti il presidente e gli organi dirigenti. Ma non dovrebbero esserci sorprese dal punto di vista dei vertici.



Wine & Food

Le De.Co., ideate da Veronelli, il 15 maggio a Molinella (Bologna)

Correva l'anno ... e il maestro Luigi Veronelli diceva: "I comuni, che hanno in mano gli strumenti giuridici per promulgare la propria "autocertificazione contadina e artigianale", dovrebbero approfittare di questa opportunità per tutelare l'instimabile patrimonio delle diversità". Risultato dell'intuizione del grande critico enogastronomico, fu la nascita delle De.Co., marchio di tutela delle produzioni artigianali storiche del territorio. E alle De.Co. è dedicato l'incontro "Le Denominazioni Comunali di origine, la valorizzazione del territorio", il 15 maggio, a Molinella (Bologna).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Qual è l'importanza dell'educazione al gusto dei bambini e degli orti didattici ai nostri tempi? E perché è importante che si parli di gusto nelle scuole? Risponde Giacomo Mojoli,

filosofo e docente del Politecnico di Milano. "Gli orti sono laboratori polisensoriali, importanti per capire i legami tra la natura e i prodotti che mettiamo nel piatto".

