

La News



La "Luce" del vino e del latte

Nel segno dell'oro: ecco l'idea da cui è nato l'incontro tra il "Luce" di Frescobaldi, vino che nasce da Merlot e Sangiovese nella terra del Brunello, e "Forma di Luce", il formaggio di mucca affinato "dall'orafo del latte" Hansi Baumgartner (nella foto) che dopo una stagionatura in grotta di sei mesi, viene affinato con carbone vegetale e olio di vinacciolo e poi decorato da alghe e lamina d'oro. Un progetto che chiama in causa il legame tra forma e sostanza, tra gusto ed estetica. "C'è mineralità nei suoli di Montalcino - spiega Baumgartner - dove nascono le uve di Luce, così come nel latte di questo formaggio. Un'esperienza che parte dalle affinità e prosegue nei contrasti".

Primo Piano

Contro lo spreco di cibo e per ridare valore al lavoro dei contadini: ecco il Salone del Gusto 2010

Ridare valore al cibo e al lavoro di chi lo produce, lottare contro l'enorme spreco di cibo nel mondo e valorizzare le differenze enogastronomiche di tutto il pianeta: ecco gli obiettivi del Salone del Gusto, al Lingotto Fiere di Torino dal 21 al 25 ottobre, insieme a "Terra Madre". "Sarà un grande Salone - ha annunciato il presidente internazionale di Slow Food, Carlo Petrini - più grande delle altre edizioni e ancora più ricco di contenuti. Per uscire da questa crisi servono i territori e le economie locali. E i contadini vanno pagati il giusto, adesso prendono troppo poco: 27 centesimi per litro di latte, 10 euro per quintale di grano. Così non si dà più valore al cibo, ci chiediamo solo quanto costa e deve costare poco. Il cibo è energia primaria e quindi bisogna tornare ad avere rispetto per ciò che mangiamo. E poi sprechiamo troppo: ogni giorno, in Italia, 4.000 tonnellate finiscono nella spazzatura". Per sviscerare tutti questi temi sono tante le occasioni che propone il Salone 2010: 128 laboratori del gusto, 14 teatri del gusto, 27 percorsi per bambini, 50 attività didattiche, 23 conferenze e tanti documentari, cortometraggi e lungometraggi dal festival "Slow Food on Film". E non mancherà lo spazio per il nettare di Bacco, con il debutto della sala "Slow wine-banca del vino", per degustare il meglio dell'enologia italiana e internazionale. E siccome l'obiettivo è la valorizzazione dei territori e dei 150 Paesi che parteciperanno a "Terra Madre", lo spazio espositivo non vedrà più le vie tematiche e l'area dei presidi, ma un'organizzazione fatta per Regione o Paese. E la prima edizione del Salone con la Lega alla guida del Piemonte, sembra anche confermare la vicinanza di vedute sull'agricoltura tra il Carroccio e la Chiocciolina: "la Regione - ha detto il presidente Roberto Cota - sostiene l'iniziativa perché è un'occasione straordinaria per il nostro territorio. L'agricoltura è una risorsa importantissima ed è sbagliato considerare gli agricoltori lavoratori di serie B". Info: www.salonedelgusto.it



Se l'orto è economia sociale

Premessa: l'orto da solo non può risolvere tutti i mali dell'agricoltura e dell'alimentazione. Detto questo, può essere una base per dare vita a delle micro-economie sociali, soprattutto in alcune aree, per disgrazia o per fortuna, meno sviluppate. Come ci hanno raccontato Pietro Zito e Peppe Zullo, due ristoratori e coltivatori pugliesi, che grazie agli orti dei loro ristoranti, hanno coinvolto anche le persone che ci abitano vicino. Giovani, ma anche anziani, che si tengono attivi e danno il loro prezioso contributo di sapienza, coltivando ortaggi e frutta, salvando anche varietà antiche, e, ovviamente, racimolano qualche euro. Insomma, l'orto forse non può rivoluzionare il mondo, ma sicuramente può aiutare a coltivare una socialità semplice, coinvolgente e schietta che di questi tempi è un vero toccasana!

Focus

"Birra, e sai cosa bevi" ... o quasi!

Correva l'anno 1980, quando il grande Renzo Arbore, negli spot di AssoBirra, invitava gli italiani a bere birra per tutta una serie di motivi: la bontà, le poche calorie, "il vuoto a rendere" così ecologico. Lo slogan è rimasto nella storia: "Birra, e sai cosa bevi! Meditate gente, meditate!". Un claim molto meno "sgranato" dell'immagine d'antan che vedete qui a fianco, e che oggi gli industriali della birra e del malto ripropongono per incentivare il consumo della bevanda, che già riscuote un gran successo tra gli italiani, visto che viene bevuta dal 63% della nazione. Un amore che, però, non si accompagna alla conoscenza: secondo un'indagine Doxa, per il 49% dei cittadini del Belpaese, la birra è nata nel Medioevo nel Nord Europa. Ma la storia ci racconta che ha avuto origine 50 secoli or sono in Egitto, e poi si è diffusa in tutto il Mediterraneo. E sono tanti altri i luoghi comuni che ancora resistono: 7 italiani su 10 non la portano quasi mai in tavola a casa, "perché sta bene solo con la pizza", e per 4 su 10 la birra "gonfia e fa ingrassare". Ma non è vero, lo diceva già Arbore negli anni '80. Ovviamente, basta non esagerare. Come per tutte le cose. Info: www.assobirra.it



Cronaca

Crisi e tagli, il Ministro Galan: "l'agricoltura ha già dato"

La crisi c'è e servono sacrifici, ma l'agricoltura "ha già dato". È il pensiero del Ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan, in vista della prossima manovra correttiva anticrisi. "Gli agricoltori hanno visto il loro reddito in termini reali diminuito del 36%. Cosa si vuole di più? L'agricoltura non è solo integrazione del reddito dell'agricoltore, ma tutela della bellezza del paesaggio e dell'assetto idrogeologico. Tagliare sarebbe davvero una tragedia".

Wine & Food

Brindisi alla "Notte Bianca del vino", a Spoleto il 22 maggio

Tutto pronto per la "Notte Bianca del vino", il 22 maggio a Spoleto, momento clou di "Vini nel Mondo", di scena dal 21 al 24 maggio con le cantine più prestigiose d'Italia, dedicata agli appassionati. Sarà la musica "la dama di Bacco" sotto le stelle: dal rock anni '60 e '70 allo ska, dallo swing al piano bar con Jerry Calà, tanta allegria per parlare di temi importanti come il bere consapevole, la solidarietà, l'arte e la cultura. Con la benedizione del Ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan: "eventi come "Vini nel mondo" sono indispensabili per promuovere la cultura del vino nel nostro Paese".



Winenews.TV

A tutto packaging: con la concorrenza sempre più serrata anche il vino italiano non può trascurare nessun aspetto, nemmeno quello della forma. E neanche se si è

cantine di dimensioni importanti. Da Caviro, che al brick affianca il Tavernello frizzante in bottiglia, a Settesoli, che dalla Sicilia punta al Nord Europa a suon di bag-in-box ...

