

La News



Bambini, l'olio lo spiega Oliver!

Oliver è una simpatica oliva, il cui compito è quello di insegnare ai più piccoli a conoscere l'olio e l'olivo, da sempre depositario di valori culturali e simbolici, guidandoli in un viaggio a fumetti semplice e colorato, di cui è la protagonista, alla scoperta dell'extravergine di qualità, dalla raccolta all'arrivo sulla tavola. È l'originale iniziativa promossa da Monini, l'azienda umbra produttrice del famoso olio extravergine d'oliva, che al Festival Internazionale del Film di Roma, dal 28 ottobre al 5 novembre, vedrà i giovani spettatori, guidati da Oliver, protagonisti di un percorso di educazione alimentare nei luoghi della sezione "Alice nella Città". Info: www.monini.com



Export, Export, Export

In tempi in cui le cose per l'agricoltura in Italia non vanno benissimo, non si può che gioire se dall'estero arrivano belle notizie per l'agroalimentare Made in Italy. Con un trend di crescita a doppia cifra, sostiene la Coldiretti, si potrebbe arrivare ad esportare cibi e bevande italiani per un valore di 26 miliardi di euro nel 2010. E i paladini del "Km 0" evidenziano anche come se si sconfiggessero la pirateria e l'"italian sounding", si potrebbero recuperare molti di quei 50 miliardi di euro che il business del falso sfila di tasca ai produttori italiani onesti. E allora forza, le istituzioni si impegnino a fondo, insieme ai produttori per salvaguardare questo patrimonio, facendo dell'Italia una vera super potenza del comparto. Valorizzando l'unico made in Italy "vero" che ci è rimasto: quello dell'agricoltura.

Cronaca

A Perugia c'è Eurochocolate

Perugia, la capitale dei golosi: da oggi al 24 ottobre, è di scena Eurochocolate, la kermesse dedicata al cioccolato. "Zip, viaggio lampo nel cioccolato" è il claim 2010, che prevede assaggi, mercati, seminari e spettacoli tutti dedicati al più ghiotto degli alimenti, che animeranno il centro storico della città umbra. E oggi, per l'apertura, il re della pasta Giovanni Rana, ha spento le candeline su una torta fatta di tortellini al cioccolato. Info: www.eurochocolate.com



Primo Piano

Piccola "guida" al "Salone del Gusto": gli eventi da non perdere all'appuntamento con Slow Food ...

Per non correre il rischio di perdersi tra le centinaia di laboratori, assaggi, degustazioni e incontri in programma al "Salone del Gusto" 2010, l'evento di riferimento della filosofia Slow Food, di scena a Torino dal 21 al 25 ottobre (insieme a "Terra Madre"), WineNews ha selezionato alcuni eventi tra i più interessanti. A cominciare dall'ingresso, dove si potranno scoprire la varietà del mondo degli orti scolastici, ornamentali, pensili e delle erbe aromatiche. Immane una visita al mondo dei Presidi, con un occhio a quelli più curiosi, come il Freekeh libanese, un caratteristico grano verde raccolto acerbo e poi tostato, o le ortiche essiccate della foresta di Mau, ingrediente importante nella cucina kenyota. Per un brindisi di tutto rispetto basta fare un salto alla Brewers Association, che riunisce i migliori produttori di birra di tutti gli Stati Uniti. Voglia di qualcosa di più forte? Una delle new entry del "Salone del Gusto" 2010 è il Cocktail Bar, gestito da uno staff di barman professionisti: un ambiente esclusivo dove i migliori bartender del mondo si esibiscono in acrobazie alcoliche e tengono corsi di formazione. Per chi ha voglia di sapori nostrani, ci sono le Cucine di Strada, espressione della cultura locale e tradizionale italiana, antitesi del fast food. Non manca naturalmente il vino: l'Enoteca è lo spazio in cui si possono assaggiare oltre 2.000 etichette italiane ed estere, insieme alla Sala Slow Wine-Banca del Vino; novità 2010, un'enoteca nell'enoteca dedicata alla degustazione di bicchieri particolarmente pregiati. Per mangiare si va all'Osteria dell'Alleanza, dove 42 cuochi italiani si alternano preparando i loro piatti tipici utilizzando i Presidi Slow Food. Per uno shopping insolito si va al Mercato della Terra di Beirut (Libano), di Riga (Lettonia) e di Bucarest (Romania), mentre per documentarsi c'è Slow Food on Film, che promuove una nuova consapevolezza critica nella cultura alimentare, mostrando film, cortometraggi, documentari e serie tv. Info: www.salonedelgusto.it

Focus

... e gli approfondimenti di scena a Torino

Tra le conferenze del "Salone del Gusto", segnaliamo, il 22 ottobre, "La rivoluzione nell'orto", in cui verrà presentato il libro "Il piacere dell'orto" di Slow Food. Si parlerà di orti scolastici, domestici, di città e sociali. In "Chi ruba la terra all'Africa" il tema sarà la cessione di terra coltivabile del continente ai Paesi più ricchi. "Generazione T: giovani agricoltori raccontano" vede protagonisti i giovani contadini italiani, tra viaggi, internet e nuove idee, con Carlo Petrini. Il giurista Rodotà, l'economista Zamagni e il sociologo Cassano discuteranno di "Beni comuni: utopia o necessità?". Il 23 ottobre, Roberto Burdese, di Slow Food Italia, parlerà di "Capitali, norme, distribuzione: problemi e prospettive della nuova agricoltura"; la giornalista Fernanda Roggero de "Il Sole 24 Ore" di "Qualità al giusto prezzo". Il cibo visto dagli occhi di turisti e immigrati è al centro di "Migrando: ricreare luoghi attraverso il cibo", il 24 ottobre, come "Dalla pancia alla pappa: che Gusto", dedicata ai piccolissimi. Il 25 ottobre, infine, Carlo Petrini presenterà il promemoria di Terra Madre per la politica, che vede il cibo come punto di partenza di molte istanze, nella conferenza "Politiche alimentari: le visioni di Terra Madre".



Wine & Food

Il "Km 0"? Coldiretti: "l'Italia in tavola conquista l'export"

La grappa (+135%) in Russia, patria della Vodka, le salsicce (+23%) in Germania, terra dei wurstel, la pasta (+17), in Cina, dove il riso rischia di essere superato. Ecco i dati sull'export agroalimentare italiano snocciolati da Coldiretti nel Forum di Cernobbio. E, al di là di questi tre casi particolari, è il made in Italy nel complesso a crescere: un +10% in valore nel primo semestre 2010, con la crescita a due cifre della presenza di ortofrutta, vini e formaggi. A crescere, continua la Coldiretti, sono soprattutto l'ortofrutta (+16%), i formaggi e latticini (+14%), l'olio di oliva (+11%) e il vino (+9%).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Fu "Tocai", oggi è "Friulano": un cambio di nome per uno dei più importanti bianchi italiani, che ha penalizzato il mercato. Ora pubblico e privato devono comunicare che il

nome è cambiato, ma qualità del vino e valore del territorio sono in costante crescita. Così Ornella Venica di Venica & Venica, una delle cantine-simbolo della regione.

