

La News



Italian sounding, serve una tutela internazionale

L'agropirateria, cioè la contraffazione illegale, costa al nostro sistema agricoltura 25 milioni di euro, che salgono a 60-80 miliardi con l'italian sounding, che andrebbe combattuto creando uno strumento di tutela internazionale dei nostri prodotti. Lo dice il Ministro alle Politiche Agricole, Giancarlo Galan. "Nella lotta all'agropirateria - spiega a WineNews - il nostro è già il Paese con il più alto numero di controlli al mondo, e con misure di prevenzione e repressione tra le più efficaci, tanto che già molto è stato fatto. Perché, allora, risultano molti reati? Perché ci sono molti controlli ...".



SMS Il Salone non si muove!

Il Salone del Gusto resta a Torino. Così Roberto Cota, Presidente del Piemonte, ha risposto a chi, causa diminuzione dei fondi per l'evento clou di Slow Food, ha ventilato l'ipotesi, per scongiurare un'improbabile chiusura, di un "trasloco" a Milano, in vista dell'Expo che, coincidenza, ha come tema "Nutrire il Pianeta", molto caro alla Chiocciolina. La quale, a sua volta, non ha intenzione di venire via dal suo territorio base. Sempre che le condizioni di fattibilità di un evento che, comunque, pensa, giustamente, in grande, non scendano sotto una certa soglia. Certo, una cosa deve inorgogliare Petrini e compagni: un tempo la politica si "impuntava" sulla permanenza, nei suoi territori, di industrie ed infrastrutture. Questa presa di posizione netta, è, comunque, una conferma dell'importanza del Salone ...

Cronaca

Ciolos: "Puntare su sviluppo che rispetti ambiente"

Il Commissario Europeo alle Politiche Agricole, Dacian Ciolos, dal palco del Salone del Gusto, pone l'accento sui tre pilastri su cui dovrà poggiare la nuova Pac: la sostenibilità sociale, la sostenibilità economica e la sostenibilità ambientale, per una svolta all'insegna di uno sviluppo sostenibile, che permetta all'agricoltura di essere un settore che trattiene i lavoratori sul territorio assumendo un importante ruolo sociale.



Primo Piano

Salone del Gusto - È l'era dell'agricoltura "2.0". Dove il cibo cessa di essere merce per diventare valore. Parola di Carlin Petrini

Un'agricoltura nuova, diversa. Un'agricoltura 2.0 nel futuro del mondo. Lo ha detto Carlo Petrini, presidente di Slow Food Internazionale, oggi, al LingottoFiere di Torino, in apertura del "Salone del Gusto" 2010. Come il web 2.0 rappresenta il rinnovamento di internet, ha spiegato, così l'agricoltura 2.0 deve essere figlia di un rinnovamento culturale, dove il cibo non sia più semplice merce, dove in "cabina di regia" non ci sia la distribuzione che impone i prezzi e non remunera i contadini a sufficienza. Un'agricoltura fatta da una rete mondiale di produttori. Basta con la mercificazione, che punta alla convenienza per il consumatore-cliente tramite la politica dei prezzi stracciati, che fa perdere di vista il valore che sta dietro al cibo. Per trasformare il cibo da merce-prezzo a valore-cultura servono allora tre elementi: un processo educativo e informativo, che aiuti i giovani a conoscere il valore della produzione alimentare e a capire che serve meno quantità e più qualità. Poi una progettazione che riporti i giovani alla terra, bisogna far sì che la tradizione, base necessaria per la qualità, non sia più "reazione" alle nuove tecnologie, ma al contrario bisogna unire scienza e saperi antichi. Per questo servono investimenti, meno burocrazia e più fiducia, cioè un accesso più facile al credito, perché la terra non sia più appannaggio della vecchia speculazione edilizia o di quella nuova del fotovoltaico, che toglie i terreni all'agricoltura. Il futuro è, allora, il dialogo tra scienza e saperi tradizionali, è l'economia e l'agricoltura locale, è la difesa degli ecosistemi e del paesaggio, è l'accorciamento della filiera. Non si tratta, spiega Petrini, di produzioni "di nicchia", per un'élite ricca. Si tratta di abbattere i muri che, oggi, costringono chi ha minor reddito ad accontentarsi di cibi industriali di bassa qualità.

Focus

E anche il Salone fa i conti con la crisi ...

Nessun rischio di chiusura per il Salone del Gusto, come si è mormorato nel giorno di apertura. Nonostante la mancata copertura dei costi da parte degli enti pubblici e degli sponsor. E nessuna opportunità di un "possibile scippo dall'Expo di Milano". "Ci sono stati tagli concordati - spiega a WineNews Roberto Burdese (foto), presidente di Slow Food Italia - con Città di Torino e Regione. Poi si è ridotto il contributo del Ministero dell'Agricoltura, ed è mancato quello degli Esteri. Ma tutti avranno sempre meno risorse pubbliche. Pensiamo positivo, il sindaco Chiamparino, il Presidente del Piemonte Cota e l'Ue ci confortano". E proprio Cota ha chiarito: "il Salone del gusto, per forza, si deve fare a Torino". "Noi abbiamo cercato di mantenere la qualità dell'evento - ha aggiunto Burdese - che è sotto gli occhi di tutti, ma, se le cose peggioreranno, non si faranno le "nozze con i fichi secchi". I privati? "Alcuni grandi, come Lavazza, ci sono sempre, e non c'è nessun boicottaggio. Certo, a chi fa Ogm diamo noia. Chi ha i cordoni della borsa, oggi, deve fare selezione, ma sono tranquillo". E lo è anche il fondatore di Slow, Carlo Petrini: "tra i privati c'è più sensibilità. E più dei soldi contano le idee...".



Wine & Food

Buonitalia sì, Buonitalia no ... Il punto di vista del Ministro Galan

"Buonitalia, a mio avviso, fa un lavoro che può essere condotto anche all'interno del Ministero. Volevo abolirla, perché destinare il 12% delle risorse ministeriali ad una società che fa ciò che si fa internamente al Ministero mi pare incomprensibile: meglio, a quel punto, investire quella cifra sulla promozione. Viste le resistenze alla mia proposta ho optato per tenere Buonitalia e sfruttarla nel migliore dei modi possibili". Ecco cosa ha detto oggi a WineNews il Ministro alle Politiche agricole, Giancarlo Galan, sull'"affaire Buonitalia", salvata in extremis dall'eliminazione.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le risorse a disposizione del Salone del Gusto sono in calo, specialmente sul fronte degli enti pubblici. Se diminuiranno ancora sarà difficile mantenere il livello di qualità

dell'evento, della comunicazione e dell'educazione al cibo. E comunque serviranno maggiori interventi dei privati. Così a WineNews Roberto Burdese (Slow Food Italia).

