

## La News



### John Elkann torna al Lingotto ... ma al Salone del Gusto!

Proprio ieri, nel giorno in cui la Fiat ha visto al rialzo tutti i suoi obiettivi, con il titolo che guadagna in borsa il 4,4%, i ricavi salgono a 13,4 miliardi di euro e la previsione dell'utile di gestione per il 2010 sale a 2 miliardi, il presidente del gruppo, John Elkann (foto), si è concesso una "ghiotta" divagazione. Lo ha intercettato WineNews, assieme alla moglie, Lavinia Borromeo, a curiosare tra le specialità del Salone del Gusto di Torino. Un ritorno al Lingotto per l'erede dell'impero Agnelli, per abbandonarsi a qualche piccolo piacere di gola proprio là dove tutto è cominciato ...



### Davide & Golia

**SMS** Forse è davvero il tempo di una rivoluzione quasi biblica: niente più lotte e colpi di fionda letale tra i Davide e i Golia dell'agroalimentare italiano, ma una "santa alleanza" per fare una squadra vincente. Anche perché, piaccia o no, è l'unica strada che può garantire a grandi industrie italiane del cibo e ai piccoli "sarti" del gusto un futuro florido per il Paese. Solo con una massa critica importante di prodotto sano, sicuro e di buona qualità degli uni, unita alle punte di eccellenza inarrivabili per livello e storicità degli altri, l'Italia agricola può competere con i giganti mondiali del cibo senza origine e storia, che hanno capitali molto più potenti, meno regole e una politica di prezzi stracciati insostenibile, se si vuol riconoscere all'agricoltura l'insostituibile valore economico, umano e ambientale che rappresenta.

## Cronaca

### Rodrigo Cipriani è il nuovo presidente di Buonitalia

Rodrigo Cipriani Foresio è il nuovo presidente ed amministratore delegato di Buonitalia. Come anticipato da WineNews, Cipriani, ex amministratore delegato di Mediashoppping, la società del gruppo Mediaset che si occupa delle televendite, è stato nominato, oggi, alla guida della società di promozione e valorizzazione dell'agroalimentare italiano del Ministero delle Politiche Agricole, dallo stesso titolare di Via XX settembre Giancarlo Galan.



## Primo Piano

### È l'ora che industriali e artigiani del cibo camminino insieme. Anche con la distribuzione. Primi segnali dall'accordo Cibus Tour e Slow Food?

Si fa un gran parlare, oggi, di sinergie, di fare sistema, di joint-venture, eppure gli italiani sembrano sempre "l'un contro l'altro armati". Anche nell'agroalimentare, dove talvolta si sentono parole non proprio concilianti nei confronti dei presunti "antagonisti". O dove, a volte, si entra in competizione, come, ad esempio, si vede dalla strategia, nel settore delle fiere, di FieraMilano, molto aggressiva nel tentare di accaparrarsi kermesse e appuntamenti in settori, come l'agroalimentare, storicamente legati ad altre realtà (Parma e Verona). Eppure, capita anche che Slow Food, che si rivolge ai contadini, ai piccoli produttori, agli artigiani del cibo, unisca le forze con Cibus Tour (Parma, 15-17 aprile 2011), fiera delle eccellenze alimentari rivolta ad operatori e consumatori. Lo fa con "Po(r)co ma buono", l'appuntamento con la carne suina nato dall'incontro tra Cibus e Slow Food, due sistemi diversi tra loro: uno attento al mercato, alla distribuzione e alle sue dinamiche, l'altro alla piccola produzione locale. È, insomma, la dimostrazione che, al di là di contrapposizioni dichiarate, l'"artigianato" dell'agroalimentare e la grande industria non solo possono collaborare, ma hanno bisogno l'uno dell'altro. È impensabile, in un mondo totalmente interconnesso, prescindere dalla grande industria e dalla distribuzione, che permette alla comunità globale di raggiungere ed essere raggiunta da ogni prodotto. E perché la distribuzione non può più prescindere dalla qualità, che solo la produzione artigianale può garantire. È davvero il momento di "fare squadra". E anche la comunicazione deve fare la sua parte, spiegando al pubblico le funzioni e le dinamiche dei diversi protagonisti di questa "alleanza strategica", individuando il sistema più funzionale per far arrivare il messaggio ai consumatori.

## Focus

### Il Commissario Ue all'Agricoltura Dacian Ciolos a WineNews: "una legge europea su etichettatura per produttori e consumatori"

"Una legge europea sull'etichettatura assicurerà una migliore informazione dei consumatori e permetterà ai produttori di valorizzare al meglio i loro prodotti, e si può considerare come una prima difesa contro la "pirateria agroalimentare", garantendo una migliore informazione dei consumatori, che potranno scegliere se comprare un prodotto standardizzato e a buon prezzo o un prodotto che viene da una zona precisa e fatto rispettando determinate norme". Lo ha detto, a Torino, a WineNews, il Commissario Europeo all'Agricoltura, il romeno Dacian Ciolos (foto), che al Salone del Gusto, ha anche tessuto le lodi del cibo tradizionale, delle radici, dell'identità, indicando la via da seguire per una futura Pac, all'insegna della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, affinché possa essere uno strumento in grado di preservare gli elementi di "diversità, qualità e ricchezza, fonti di valore aggiunto di cui beneficiano sia i consumatori che i produttori".



## Wine & Food

### Basta omogeneizzati, dieta mediterranea anche per i più piccoli

Arriva, dal Salone del Gusto, una importante novità per l'alimentazione dei più piccoli. I docenti universitari Luigi Greco e Gabriella Morini, ai microfoni di WineNews, raccontano i risultati raggiunti dallo studio "Lo sviluppo del gusto del bambino": "il consumo massificato ha inibito le capacità materne di cucinare per i propri figli, che oggi, mangiando cibi liofilizzati e in scatola, si nutrono del peggior cibo del mondo occidentale. Il nostro studio dimostra che, fin dal quarto mese di vita, il bambino è in grado di assorbire completamente i carboidrati presenti in una porzione di pasta".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le guide valutative sono state importanti per migliorare le tecniche di produzione vinicola, ma oggi ciò che si chiede alle guide non è più di giudicare i produttori, ma di dare

informazioni su una cantina, sui suoi vigneti, sulle tecniche di vinificazione: è la sintesi offerta a WineNews da Carlo Pettrini, ideatore e presidente di Slow Food.

