

**La News**



**L'Adrià post-molecolare crea la "Harvard del gusto"**

WineNews ha incontrato, al Salone del Gusto, Ferran Adrià, che ci ha raccontato come il futuro della cucina creativa risieda nel talento creativo, che dal 31 luglio 2011 troverà il suo "habitat" a "Bulli 2014", il centro della creatività e dello studio sul gusto - portato avanti in partnership con Telefonica - che prenderà il posto dello storico ristorante di Roses, dove il sapere verrà condiviso in rete, con un occhio di riguardo al mondo del vino, ingrediente che lo chef catalano considera "il cuore della cucina occidentale: senza il vino non esiste la cucina occidentale".



**L'unità d'Italia ... a tavola**

La bontà dei prodotti alimentari italiani riesce sempre a mettere d'accordo tutti, in un confronto che non ha né vincitori né vinti, perché ogni luogo ha la sua specialità, l'Italia è uno sconfinato arcipelago di bontà, da nord a sud tra bresaola e 'nduja, stracotto e cuniglio ara cacciatura, antico peposo e arrosticini di pecora: come il gemellaggio ospitato dalle terre palermitane, fondato sulla sopressa vicentina e sulla pasta al forno, sul riso di Grumolo e sul pane cunzato di Scopello, una ricchezza di gusti e sapori, ingredienti e frutti della terra che quando casualmente si incontrano si rimane colpiti e interdetti, per scoprire gli uni con le ricchezze gastronomiche degli altri, di essere così diversi e così ... buoni.

**Cronaca**

**E gli chef si "alleano" con i Presidi Slow Food**

I cuochi come difensori della biodiversità alimentare, come ambasciatori per comunicare memoria e identità: per questo Slow Food ha promosso l'alleanza tra i campi e le cucine, tra i Presidi a difesa delle produzioni d'eccellenza ed i migliori chef, alla quale già 250 di loro hanno aderito. È la nuova tendenza nelle cucine dei grandi chef, quella di "creare" sulla base di eccellenze "a rischio di estinzione", e allo stesso tempo stimolare una nuova concezione di cucina.



**Primo Piano**

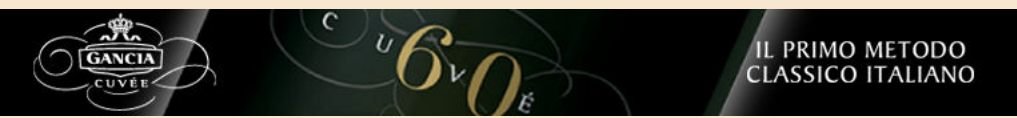
**Km 0 o mercato globale? È tempo di riconoscere la "terza via", quella che unisce le opportunità dell'uno con le potenzialità dell'altro**

Difesa del territorio Vs mercato globale: quando si parla di queste tematiche, pare di essere sempre tirati per le maniche. Forse allora sarebbe meglio, anziché pensare di scegliere tra queste due opzioni, riconoscere che ce n'è una terza. Ben venga, cioè, il "km 0", la difesa delle piccole produzioni di qualità e del valore culturale dell'artigianato agroalimentare. Ma guai se questo si traducesse in un sistema "curtense", privo di competitività sul mercato mondiale. La riprova viene dal fatto che uno dei settori che trainano la ripresa italiana dalla crisi è quello dell'export dell'agroalimentare di qualità, e allo stesso tempo dal fatto che l'agropirateria e l'"italian sounding" danneggiano fortemente il settore, al quale sottraggono ogni anno 50 miliardi di euro. E dunque anche, e soprattutto, i piccoli contadini. Collocare le produzioni di qualità in un'economia di scala, far sì che nasca una cooperazione fattiva: che la grande industria utilizzi, riconoscendone il valore, i prodotti d'eccellenza, e che questi ultimi utilizzino la grande industria e la grande distribuzione per portare nel mondo i loro sapori-saperi. Perché, come conferma Stefano Masini, responsabile ambiente e consumi di Coldiretti, a WineNews, "export e km 0 sono complementari, l'importante è valorizzare il luogo di produzione in termini di identità". Insomma, un sistema che porta prodotti "di nicchia" in ogni luogo compie una doppia operazione positiva: diffonde la conoscenza e la consapevolezza, e dà mercato alle piccole produzioni. Un sistema che, in realtà, già esiste, come testimonia Coop Italia, nelle parole del suo presidente, Vincenzo Tassinari, a WineNews: "Coop ha un piano di collaborazione ultradecennale con i produttori, che coinvolge più di 10.000 imprese che, collaborando con noi, hanno garanzie sulle loro produzioni".

**Focus**

**Il patron di Slow Food Carlo Petrini a WineNews: "la speranza dell'agricoltura passa per l'energia dei giovani"**

"L'unica speranza che abbiamo è che l'agricoltura trovi energie nei giovani, e soprattutto che finisca questa logica di considerare il lavoro dei contadini come il lavoro dei poveri". Così "Carlin" Petrini ha commentato a WineNews, nel post conferenza "Generazione T: giovani agricoltori raccontano", l'urgenza di un ringiovanimento nel mondo agricolo, altrimenti destinato a perire. Gli strumenti per avviare la rivoluzione generazionale "sono quelli della creatività dei giovani, che permette di affiancare la scienza e le moderne tecnologie ai saperi tradizionali", ha aggiunto il patron di Slow Food. I giovani contadini, infatti, sono sempre più numerosi, usano internet, viaggiano, sono informati e pieni di idee che, coniugate ai mezzi a loro disposizione, danno vita a tecniche lavorative tradizionali producendo alimenti di alta qualità e mantenendo al contempo la fertilità della terra, la biodiversità e la bellezza dei paesaggi.



**Wine & Food**

**Agropirateria: la contraffazione cresce del 950%**

In 10 anni il numero dei casi di contraffazione è cresciuto del 950% e del 608% è aumentato il numero dei prodotti sequestrati. I dati, diffusi da Unioncamere Emilia-Romagna, sono frutto di una stima dell'ICC (Centro Studi delle Camere di Commercio Internazionali). I prodotti "taroccati" sarebbero il 10% degli scambi mondiali, per un valore di 433 miliardi di euro, con il settore agroalimentare dove sono "falsi" tre prodotti italiani su quattro: i più copiati sono il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, che diventano "Parmesan" negli Stati Uniti, "Parmesao" in Brasile o "Regjanito" in Argentina.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le parole di Joe Bastianich a WineNews: con la quarta stella del "New York Times", data per la prima volta ad un ristorante italiano, Del Posto di Mario Batali e Joe e

Lidia Bastianich, la ristorazione e tutta l'enogastronomia made in Italy fanno un salto di qualità. E Eataly a New York è una vera "bomba atomica" per l'italian food.

