

La News



Eataly New York? Una vera e propria "bomba atomica" ...

Eataly, il wine & food store ideato da Oscar Farinetti, sbarcato nel cuore di Manhattan ha scatenato la passione di newyorkesi e turisti per carne, pasta fresca, pane, mozzarella, parmigiano, rigorosamente made in Italy, tra banconi dove degustare salumi e formaggi e ristoranti dove mangiare italiano. Eccezionale il volume d'affari dell'enoteca: 500 bottiglie vendute al giorno, una "bomba atomica", come l'ha definita Joe Bastianich, mentre la madre Lidia, un'autorità della cucina italiana in Usa, ricorda come il cibo italiano sia il primo cibo "etnico" per gli americani.



Una zappa ci salverà?

SMS Che l'agricoltura abbia anche una forte connotazione culturale e storica è condivisibile. Lo è anche il passaggio da un concetto di industria del cibo a quello di economia sostenibile per l'ambiente, per i contadini, per le culture del mondo. Ma confidare nell'azione salvifica di un ritorno globale alla zappa, ecco, questo è un tema che merita 30 secondi di riflessione. Slow Food spiega, dall'industrialissimo New England, che, per salvarsi dalla crisi, gli Usa devono tornare alle micro-comunità contadine. L'idea ha fascino, e alcuni americani rispondono alla chiamata. Ma siamo sicuri che, proprio quando dall'Asia sale una concorrenza imprenditoriale famelica e spregiudicata, il colosso industriale dell'occidente possa abbandonare la partita per tornare tout court alla micro-agricoltura?

Cronaca

Agricoltura: protesta continua

Non si placa la protesta di agricoltori, allevatori e pastori di Coldiretti, che oggi sono scesi in piazza, a Latina, capitale nazionale della commercializzazione della frutta e verdura, simbolo della capacità di innovazione nelle campagne. "Vogliamo rispetto, non elemosina" è il claim di migliaia di produttori che, con centinaia di trattori, hanno sostenuto le ragioni di un'agricoltura strangolata dalla crisi e sottopagata dall'industria e dalla distribuzione.



Primo Piano

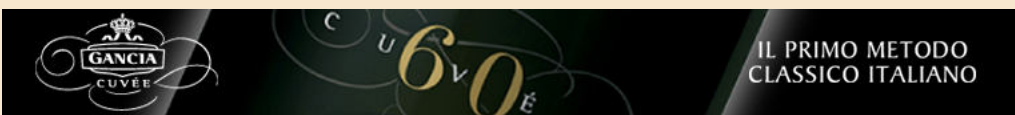
"Usa love made in Italy". Per sostenere le cantine italiane che puntano oltreoceano nasce la nuova formula "Vinality in the World"

L'"italian style" corre forte negli States, dove, nonostante la crisi, gli americani sono sempre più appassionati di cibi ed etichette tricolore. Uno strumento per le cantine italiane che vogliono vivere il loro sogno americano, insegnando l'abc del complesso mercato Usa, è "Vinality in the World", il tour di Vinality che, nella nuova veste, ha debuttato ieri nella tappa americana (25-28 ottobre) a Eataly New York, quartier generale del wine & food italiano, ideato da Oscar Farinetti, nel cuore di Manhattan. E dove, nel momento dedicato ai consumatori del "Vinality Day at Eataly", più di 1.000 persone hanno preso d'assalto i banchi di assaggio dei nettari tricolore. "Nel primo semestre 2010, negli Usa, l'Italia è tornata - spiega il direttore generale di VeronaFiere, Giovanni Mantovani - sul primo gradino del podio ed ha esportato vino per un valore di 521 milioni di dollari, con un aumento dell'11,6%, raggiungendo una quota di mercato del 32,5% fra i vini importati". Bastano pochi numeri per capire l'importanza di questi incontri di formazione con grandi importatori, distributori, ristoratori e giornalisti americani, particolarmente apprezzati dai 60 produttori partecipanti ai seminari della mattina e alle degustazioni del pomeriggio. Nello Stato di New York, per arrivare in enoteca o al ristorante, il vino della cantina italiana deve passare per le mani di un importatore prima e di un distributore poi, con il risultato che una bottiglia che parte a 10 dollari dalla cantina italiana, arriva sullo scaffale a 40 e al ristorante viene venduta a 90. Per questo, hanno spiegato a WineNews gli operatori americani, da Paolo Battagazzore di "Folio Wine" a Nunzio Castaldo di "WineBow", per citarne alcuni, per le piccole cantine la qualità altissima del prodotto è ormai un pre-requisito.

Focus

Mettere in relazione i concetti di qualità e quotidianità. Un tema su cui riflettere

Recuperare il concetto di eccellenza alimentare, un concetto importante, ma che deve "dialogare" con quello della quotidianità del cibo. È questa l'idea, condivisibile, del professor Gianluca Brunori, della Facoltà di Agraria all'Università di Pisa, che l'ha espressa a WineNews: "si alla difesa delle produzioni a rischio di estinzione, si alla tutela del contadino, del suo lavoro e della sua dignità, ma tutto questo va "interfacciato" con la necessità delle famiglie di portare il cibo in tavola ogni giorno". "L'idea del cibo quotidiano - dice ancora Brunori a WineNews - è quella di semplificare il più possibile, e soprattutto eliminare le parti inutili, rendendosi conto ad esempio che frutta e verdura già lavate ed impacchettate costano 4 volte in più della frutta e della verdura normali. Inoltre dobbiamo recuperare la capacità di programmare sia la spesa sia la preparazione dei cibi". Il cibo è fatica della produzione, è presidio culturale, ma è anche necessità, e deve essere alla portata delle tasche delle famiglie. Perché, davvero, non sia un bene "di nicchia".



Wine & Food

Salone del Gusto: atto finale la "Cena degli avanzi"

Atto finale: la "Cena degli avanzi", ieri sera. Gli chef hanno cucinato le derrate alimentari non consumate del Salone del Gusto. Esempio contro lo spreco del cibo. Ma i "5 giorni" sono stati utili per curiosare, comprare, assaggiare prodotti della tradizione italiana e culture di altri popoli (linfa di betulla, zuppa russa di bucce di mele e pere, tuberi di orchidea selvatica, riso di una comunità indiana d'America ...). Ma anche i grandi marchi italiani non perdono certo appeal: dal Prosciutto di San Daniele al Prosciutto di Parma, al Parmigiano Reggiano (strepitoso quello di 90 mesi).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Uno degli aspetti più interessanti del Salone del Gusto è quello della "Generazione T", la generazione dei giovani agricoltori, che, ai saperi tradizionali, affiancano creatività e

nuove tecnologie. È questa l'idea portante delle tante comunicazioni fatte da Carlo Petrini, presidente di Slow Food Internazionale, che la spiega a WineNews.

