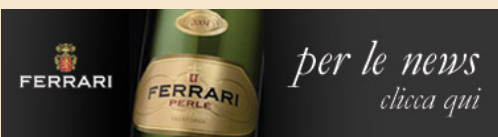


La News



Arriva "El camino del vino", l'ultimo film firmato ... Bacco

Una storia d'amore solida quella tra vino e cinema, dove il nettare di Bacco è sempre più protagonista. Da "Sideways" a "Mondovino", da "Un'ottima annata" a "Il profumo del mosto selvatico", la lista è lunga. Ora c'è anche "El camino del vino", film dell'argentino Nicolas Carreras, che verrà presentato al "Berlin Film Festival" (13-18 febbraio 2011). Ospiti d'eccezione della pellicola gli enologi Susana Balbo, Jean Bousquets e, soprattutto, Michel Rolland, ormai vera "star" di Hollywood, dopo la sua comparizione in "Mondovino", di Jonathan Nossiter. Info: www.elcaminodelvino.tv



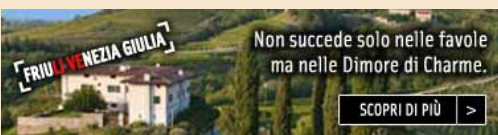
SMS L'impronta di Veronelli

Avrebbe compiuto 85 anni proprio oggi, Luigi Veronelli. Ci piace prendere spunto da questa considerazione per riflettere un momento su chi - e ancor più su cosa - è stato Veronelli per la cultura enogastronomica italiana. Un pioniere, ma forse anche qualcosa di più. Sì, perché la sua è stata non solo visione critica dei temi del cibo e del vino, ma anche militanza in prima linea nella difesa e valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano. Metodo di ricerca scientifica, approccio culturale e analitico, è questa l'impronta che Veronelli ha lasciato nel mondo del wine&food. Un'impronta che rimane ben viva nella "food culture" di oggi.
Giordano Belloni

Cronaca

Metti (o no?) Dolly nel piatto

La potremmo definire "la guerra dei cloni". È la battaglia tra Parlamento Ue e Consiglio dei Ministri d'Europa, sull'apertura alle carni clonate per uso alimentare. Molti Paesi, capeggiati dalla Gran Bretagna, hanno chiesto in Consiglio dei Ministri il "via libera" alle carni da animali clonati, ma il Parlamento respinge la proposta. Gianni Pittella (Pd), responsabile del negoziato, cerca un punto di equilibrio: "chiederemo un quadro legislativo vincolante in grado di coprire tutti i principali aspetti relativi alla clonazione".



Primo Piano

Il "Deposito di zio Paperone" è nei campi. Perché i prodotti agricoli sono i beni-rifugio del futuro

Perché qualche "magnate" sta acquistando ettari ed ettari di terreni agricoli, sparsi qua e là per il mondo? Facciamo brevemente il punto, a partire da una "pillola" di storia. Era la fine del 1700 quando l'economista inglese Thomas Malthus paventava un futuro di iper-sfruttamento agricolo del pianeta, per l'incremento demografico, con conseguente arresto dello sviluppo economico. La storia gli ha dato torto. Ma, se è vero che avviene l'esatto contrario delle sue teorie, con un progressivo spopolamento delle aree agricole mondiali, questo lo si deve alla scarsa redditività dell'agricoltura, dove i costi di produzione troppo spesso superano quelli di vendita all'origine, mentre sono le filiere di lavorazione e distribuzione a far lievitare i prezzi. Risultato, a rimetterci sono il produttore ed il consumatore. "In medio stat virtus", ma si tratta di virtù che, in qualche caso, rasentano quelle speculative. Ora, le possibilità future sono due: la "morte" di un'agricoltura diventata del tutto anti-economica, oppure l'esplosione della bolla, con forti aumenti dei prezzi. La seconda ipotesi pare più probabile, tanto che il "Financial Times" ha pubblicato, in questi giorni, i risultati di una ricerca del Governo inglese, per cui nei prossimi 40 anni i prezzi dei prodotti agricoli di base (come il grano) aumenteranno dal 50 al 100%. Ecco che, allora, qualcuno ha già "drizzato le orecchie", investendo oggi - con i prezzi bassi - in proprietà agricole. Perché con simili prospettive, il food può diventare un bene-rifugio, un ritorno alla terra non come in passato, quando la rendita era di tipo fondiario, ma un accumulo di potenziale produttivo. Può essere una "scorta" di capitale da mettere a frutto per poi riversare il prodotto su un mercato affamato di beni agricoli, a prezzi ben più alti di quelli di oggi. Insomma, niente più immobilizzazione dei capitali, niente più accumulo di ricchezze, ma investimenti a lungo termine sull'"oro" di domani: l'agricoltura.

Focus

Quel fast food che "erode" la nostra cultura

Il cosiddetto "fast food" non è cibo salutare, lo sappiamo bene. Scarsa qualità, troppi grassi e mangiato in fretta. E la storia della nostra civiltà ci insegna che non fa male solo al corpo, ma anche allo spirito. Viviamo in "una società sbrigativa e superficiale, che ingurgita cibi a caso in un fast food, che ignora lo spreco alimentare, che si oppone all'ospitalità": così il cardinale Gianfranco Ravasi, presidente del Pontificio Consiglio per la Cultura, nella "Lectio magistralis" di scena ieri, a Roma. Da dove viene questa riflessione? Dal tema stesso della conferenza, "Il simbolismo del cibo nella Bibbia", analisi della simbologia profonda del pane e del vino nella nostra civiltà. Attenzione, nessun "pistolotto morale", ma considerazioni culturali fondate sulla nostra storia. Perché "convertirsi" al fast food significa convertirsi anche alla sua logica, che sta all'opposto di quella cristiana. Dove è forte il legame ai corpi, alla storia, all'esistenza e, quindi, anche al cibo, nella sua accezione più vasta e culturale. D'altronde, lo diceva anche lo scrittore inglese Charles Lamb: "detesto l'uomo che manda giù il suo cibo affettando di non sapere che cosa mangia. Dubito del suo gusto in cose più importanti".

