

La News



Arriva "Il giro dell'orto"

Dalla scrittrice Pia Pera al paesaggista Emilio Trabella, da Giacomo Mojoli, docente della Facoltà di Design del Politecnico di Milano, a Sergio Medaglini, psicologo dell'Università di Siena; da Ermete Realacci, presidente di Symbola - Fondazione per le Qualità Italiane, alle insegnanti Nadia Nicoletti e Sonia Corsi e all'agronoma Gabriella Ferrari; dal giornalista Carlo Cambi allo storico Bruno Bonucci. Esperti al convegno "Il giro dell'orto", organizzato da Winenews, il 22 maggio a Montalcino, a ragionare su questo spazio speciale. Perché l'orto è un luogo fisico e immaginario che si presta a letture trasversali, che spaziano dalla psicologia all'architettura, dalla storia al design.



Vernaccia take away

Ci ha pensato il Consorzio della Vernaccia di San Gimignano (unico vino citato da Dante nella Divina Commedia, ndr), con la collaborazione del Comune della città delle torri. Un'idea semplice, percorsa con vigore per esempio in Inghilterra e Stati Uniti e, troppo spesso, solo dichiarata a parole nel Bel Paese. Contro le minacce di multe e sequestri, a cui una piacevole serata al ristorante è sempre soggetta, ecco allora un tappo ermetico ed un pratico sacchetto di carta destinati alle bottiglie di Vernaccia non terminate, per continuare a bere "al sicuro" nel proprio appartamento. Ci pare una piccola, ma buona idea. Prosit!

Franco Pallini

Cronaca

In Siberia, dalla vodka al vino

Tradizionalmente legata alla vodka, la Russia ha deciso di lanciarsi su palati più raffinati iniziando la produzione di vino "di ispirazione francese" in una zona non proprio celebre per il clima temperato, come la Siberia. La regione è l'Altai, ad est di Mosca, e diverrà presto la terra di 12.000 alberelli di uva Chardonnay. "Se seguiamo i consigli dei francesi, il vino sarà buono come il loro" ha detto all'agenzia Itar-Tass, con una forte dose di ottimismo, Vladimir Vagner di Altaispiritprom. Il primo raccolto nel 2011.



Primo Piano

Coldiretti-Censis: la scarsa informazione sul cibo "frustra" più di un terzo dei consumatori italiani

Quasi 4 italiani su 10 si sentono "frustrati" a tavola, in base al primo Rapporto Coldiretti/Censis sulle abitudini alimentari dei nostri connazionali. La frustrazione sarebbe causata dalla scarsa conoscenza di ciò che mangiamo, che produce ciò che Coldiretti chiama "politeismo alimentare", una sorta di condotta disorganica, individuale e caotica che porta gli italiani a mangiare di tutto, "generando combinazioni soggettive di alimenti e anche di luoghi ove acquistarli, neutralizzando ogni ortodossia alimentare". Indicativi i casi di persone che, pur ponendo attenzione ai marchi d'origine e ai prodotti biologici, acquistano regolarmente anche cibi precotti, in scatola o surgelati. "Il politeismo alimentare è il prezzo che paghiamo degli effetti della globalizzazione", ha affermato il presidente di Coldiretti, Sergio Marini, per il quale è indispensabile una corretta conoscenza del cibo, che non può più essere affidata al metodo fai-da-te, dove il singolo cittadino ricorre al web, ai giornali o addirittura a parenti e amici. Serve un'informazione organica, strutturata e sicura: perciò l'azione si deve incentrare sull'educazione al cibo nelle scuole, nelle piazze e nei mercati con il progetto "Educazione alla campagna", per far conoscere i principi della sana alimentazione. Nonostante questo, il Rapporto evidenzia anche linee di tendenza positive, nei consumatori, come la ricerca della combinazione ottimale tra qualità, sicurezza e prezzo, la percezione della responsabilità sociale ed ambientale negli acquisti, e il rapporto tra cibo e territorio, con il riconoscimento del valore dell'identità territoriale delle produzioni. Per sostenere questi indirizzi, Coldiretti sta promuovendo un progetto per una filiera agricola italiana attraverso la rete di consorzi, cooperative, farmers market, agriturismi e imprese agricole per offrire prodotti alimentari del territorio firmati da agricoltori che garantiscono la sostenibilità ambientale e sociale e la qualità al giusto prezzo.

Focus

Così sono cambiati i consumi degli italiani...

Gli italiani sono sempre più "carnivori". Secondo Coldiretti dal dopoguerra ad oggi il consumo di carne nel Belpaese è cresciuto del 300%, mentre sono calati quelli di pane, pasta e vino. Ma cosa è cambiato dal punto di vista della qualità? Innanzitutto, c'è stato un passaggio da prodotti "casalinghi" come la pasta, il pane o il piccolo allevamento a prodotti industriali e carni bovine (grandi allevamenti). Il tutto si è tradotto in un incremento del 56% delle chilocalorie consumate al giorno dagli italiani, nonostante l'affermazione dell'olio extravergine d'oliva a scapito di lardo e strutto. Ma grandi cambiamenti si sono verificati, dice Coldiretti, anche dal punto di vista economico, con la riduzione dell'incidenza della spesa alimentare sui consumi totali, passata dal 45% del 1950 al 15% attuale. E, però, cresciuta l'attenzione alla qualità, alla sicurezza e all'impatto eco sociale, e la nostra agricoltura si è dimostrata in grado di sostenere questa nuova tendenza, tanto che l'agroalimentare made in Italy ha conquistato nel 2009 la leadership nei prodotti tipici in Europa con 202 riconoscimenti, il maggior numero di imprese bio e il primo posto nella sicurezza alimentare: un modello vincente nel mondo.



Wine & Food

La svolta di Abano Terme: Slow Food diventa un soggetto politico

Succede ad Abano Terme. Slow Food diventa soggetto politico, ma senza bandiera ideologica. La svolta dell'associazione del "cibo buono, pulito e giusto" sta nella particolare declinazione della propria visione politica che, spiega Carlo Petrini, "non rientra negli schemi della politica tradizionale: destra e sinistra sono categorie superate. La novità sta nella visione olistica del mondo: basta separazione tra il mondo della produzione e il mondo del consumo. Anche l'espressione "sviluppo sostenibile" è in realtà un ossimoro". Roberto Burdese è stato riconfermato presidente nazionale di Slow Food Italia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La camera da letto è la miglior alleata dei ristoranti: la possibilità di trascorrere la notte senza dover guidare dopo aver bevuto è il miglior antidoto alla paura dell'etilometro.

L'opinione di Cristiano Tomei dell'Imbutto di Viareggio, Cristian Bertol dell'Orso Grigio di Ronzone, e Marco Bottega dell'Aminta di Gennazzano.

