

La News



Eataly, nel 2019 borsa, Parigi e welfare ...

I prossimi mesi di Eataly si preannunciano particolarmente caldi: a fine 2018 lo sbarco a Las Vegas, entro il primo trimestre 2019 l'apertura di Parigi, nel Marais, assieme a Gallerie Lafayette, come ricorda da Terra Madre Salone del Gusto l'ad Andrea Guerra. Quindi Verona ed Emirati Arabi, con l'iter per la quotazione in borsa ormai alle ultime puntate. Tenendo dritta la barra sul fronte dei contratti e del welfare, per far crescere gli aspetti etici al fianco di quelli commerciali, come dimostra il progetto "Bee the future", svelato oggi a Torino, che punta a riforestare con Slow Food 100 ettari in Italia per migliorare l'habitat delle api.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Andriukaitis, tra cibo e salute

"Terra Madre" ci chiede di preservare il pianeta, questo è il messaggio, questo pianeta che può dare cibo a miliardi di abitanti, se facciamo un lavoro vero ed eccellente sulla sostenibilità, valorizzando, insieme all'eccellenza del gusto, anche la salute. Sono tutti temi legati. La scelta di "Slow Food" è etica, il modello del fast food crea problemi e grandi sfide. Il cibo ha un ruolo primario sulla salute, Slow Food è un attore primario nella diffusione del cibo sano per la vita". Parole del Commissario Europeo alla Salute, Vytenis Andriukaitis, oggi alla via di Terra Madre e Salone del Gusto a Torino. Lotta allo spreco, perché "in Europa ogni anno si buttano 8 milioni di tonnellate, mentre in aree del mondo c'è ancora chi soffre la fame", lotta all'abuso dei pesticidi in agricoltura, ma anche a quello degli antibiotici nelle filiere della carne e della pesca, le priorità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Veronafiere e la "task force Cina" di Di Maio

"Con oltre 20 anni di esperienza nella promozione del sistema Italia nel Paese e una sede operativa a Shanghai, Veronafiere mette a disposizione della "task force Cina" del Ministero dello Sviluppo Economico il proprio patrimonio di contatti e conoscenze". Così il dg Giovanni Mantovani, nella missione di governo in Cina che ha visto oggi il Ministro Luigi Di Maio inaugurare il Padiglione Italia alla Western China International Fair a Chengdu con il Vice Premier Hu Chunhua, il sottosegretario Michele Geraci, l'ambasciatore Ettore Sequi e il dg Ice Piergiorgio Borgogelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il valore del cibo, del suolo, dei borghi e delle comunità: parla Carlo Petrini

Dare ancora più valore e dignità al cibo, non solo a chi lo trasforma come gli chef, ma anche e soprattutto a chi produce la materia prima, ai contadini, "ed in particolare alle donne, da sempre spina dorsale del sistema agricolo mondiale"; tutelare il suolo e la terra, prima risorsa fondamentale per l'uomo e l'agricoltura, "che in Italia violiamo continuamente come non avviene in nessun Paese d'Europa"; contrarre i consumi nelle parti del mondo dove sono eccessivi, "come quelli di carne in Italia, in Europa ed in Usa", e cercare di ridistribuirli dove c'è scarsità di cibo, "come in Africa"; pensare che le grandi questioni legate all'agricoltura e all'alimentazione non sono più questioni nazionali, ma mondiali, con la "rete di Terra Madre, ormai in 150 Paesi del mondo, che su questo è attiva sempre"; pensare all'export, ma anche ad un made in Italy che ha valore solo se prima si consuma in Italia, e che deve servire anche a rivitalizzare i nostri borghi "che non hanno più anima"; far dialogare di più il sapere accademico e scientifico con quello empirico e non meno importante dei contadini del mondo: ecco, in estrema sintesi, i messaggi e le riflessioni di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, "uomo che meriterebbe il Nobel per la Pace", ha detto l'Assessore all'Agricoltura del Piemonte Giorgio Ferrero, in apertura di Terra Madre e Salone del Gusto (dal 20 al 24 ottobre a Torino), l'evento principe di Slow Food. "Ci sono tante sfide, per esempio, sul fronte del cambiamento climatico - dice Petrini - che riguardano il cibo. Basta pensare che l'effetto serra è causato al 34% dall'agricoltura e dall'alimentazione, dagli allevamenti intensivi, mentre solo il 17% dipende dalla mobilità. Quindi i nostri comportamenti alimentari possono incidere eccome". E ognuno, sottolinea Petrini, è chiamato a fare la sua parte, dai produttori al consumatore, alle istituzioni. Ma la grande sfida di oggi e di domani, dice Petrini, "è quella di far dialogare i saperi del contadino con i saperi accademici, con un'Università diffusa" che abbia sede anche in cascine e caseifici. I contadini sono depositari di conoscenza, di lavoro empirico di generazioni. E forse non siamo noi a dover aiutare i contadini, ma loro ad aiutare noi".

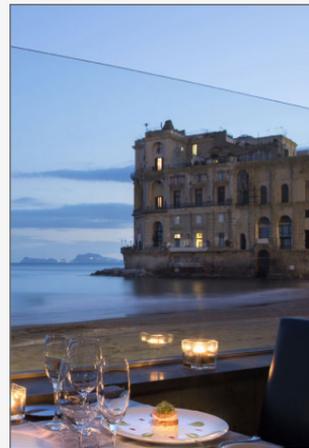
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Ristoranti stellati e Consorzi di Tutela più social del Belpaese

Palazzo Petrucci dello chef Lino Scarallo a Napoli, seguito dall'Aroma a Roma con lo chef Giuseppe Di Iorio e dal Del Cambio di Matteo Baronetto a Torino: ecco il podio della "Best Restaurant on Digital 2018", la top 10 dei ristoranti stellati più social del Belpaese, stilata da The Italian Data Flavour, prima ricerca di Fiera Bolzano per la rassegna Hotel. Scorrendola, troviamo Ilario Vinciguerra con il ristorante che porta il suo nome a Gallarate, Alice Ristorante di Viviana Varese a Milano, e l'Osteria Francescana a Modena del trisstellato Massimo Bottura; quindi il Lume di Milano di chef Luigi Taglienti, e Venissa della famiglia Bisol a Venezia con i due giovani chef Francesco Brutto e Chiara Pavan. A chiudere il trisstellato Da Vittorio a Brusaporto dei Cerea, e il Villa Crespi a Orta San Giulio di Antonino Cannavacciuolo. Ma c'è anche la "Best Typical Product on Digital 2018", la top 10 dei Consorzi di Tutela più social, guidata dal Gorgonzola Dop che primeggia sul podio, seguito dal Prosciutto di San Daniele e dalla Patata di Bologna. Tra i prodotti made in Italy che più sanno comunicare con i loro follower grazie a website, pagine Facebook, Twitter e Instagram sempre aggiornate, il Salame Brianza ed il Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago. Quindi due Consorzi del vino: Franciacorta e Asti Dog. Infine il Riso di Barolo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Centinaio a Terra Madre: "prima il made in Italy, più tutela per la nostra agricoltura"

Mentre Terra Madre e Slow Food mettono al centro le comunità del cibo del mondo, sono il made in Italy e l'agricoltura italiana "sotto attacco" la priorità assoluta del Ministro delle Politiche Agricole e del Turismo, Gian Marco Centinaio. Un made in Italy alla cui base c'è anche tanta manodopera straniera, "e ben venga perché quando il lavoro è svolto nella legalità - commenta Centinaio a WineNews - non fa differenza. Ma dobbiamo tutelare i nostri agricoltori ed i nostri consumatori, che devono sapere da dove viene il cibo che comprano. Diciamo no ai tagli per i fondi Pac, e anche ai dazi, perché siamo un Paese esportatore, ma serve più tutela per la nostra agricoltura, anche contro l'Italian Sounding".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dal Salone del Gusto, i colori del cibo: viaggio per immagini in un mondo di sapori

Esistono molti modi di guardare al cibo. Con gli occhi della fame, con gli occhi del profitto, con gli occhi della scienza, con quelli della tecnica. Ma per le forme e per l'infinita varietà di consistenze il cibo diventa un soggetto perfetto e di rara bellezza. Con queste immagini WineNews vuole mettere in risalto i colori degli ingredienti cardini della cultura gastronomica italiana.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)