WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

N. 3.363 - ore 17:00 - Lunedì 28 Febbraio 2022 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

UC
UMBERTO CESARI

## La News

### Made in Italy: la ricetta di Oscar

L'educazione alimentare da portare subito nelle scuole, per valorizzare di più un made in Italy agroalimentare, che non deve accontentarsi del record di 52 miliardi di euro di export, ma deve puntare ai 100, "perchè il mondo ci vuole". Proclamandosi anche primo Paese completamente bio, "perchè può farlo" e per "marketing", perchè prima o poi qualcuno lo farà, e dovrà essere l'Italia a farlo per prima: sono solo alcuni degli spunti lanciati da Oscar Farinetti, fondatore di Eataly e imprenditore italiano di successo tra i più ascoltati nel mondo, nella sua "lectio magistralis" sul cibo all'Università Luiss Guido Carli di Roma.

**Approfondimento su WineNews.it**

BERTANI

## SMS

### Perché si muore di fame, e si fa la guerra

Nel mondo, incredibilmente, 3 miliardi di persone non possono permettersi un'alimentazione sana, a partire dai bambini. La fame è causa e conseguenza di conflitti, nati anche per controversie sul cibo o sulle risorse per produrlo. Da "genitori a genitori", con cui di solito parliamo di educazione alimentare, in molti chiedono a WineNews, con la stessa evidenza dei loro bambini, perché in un mondo in cui la ricerca agroalimentare ha inventato il cibo per lo spazio e che vuol fare turismo sulla luna, si muore ancora di fame e si fa la guerra, e la sfida più difficile è proprio quella di un nuovo modo di produrre il cibo più efficiente e sostenibile. E perché, le stesse risorse economiche, umane e ambientali usate per potenziare le armi e continuare a fare la guerra ancora nel 2022, non possano essere convertite per raggiungere obbiettivi come questo, per sempre.

**Approfondimento su WineNews.it**

## Cronaca

### Addio a Fabio Picchi

Custode della tradizione fiorentina più antica, cristallizzata in un piatto a base di frattaglie come il "Cibreo", che è diventato il nome del suo ristorante più celebre, ma capace anche di innovare con progetti come "Il Teatro del Sale", ma soprattutto, uomo di grande umanità e cultura: la cucina italiana saluta Fabio Picchi, una delle sue eccellenze, che si è spento nei giorni scorsi, per una malattia aggravatasi improvvisamente, a soli 67 anni. Una personalità che ha saputo segnare la storia contemporanea della scena culinaria e culturale di Firenze.

**Approfondimento su WineNews.it**

## Primo Piano

### Farinetti: "il cibo, sublime ossessione?" Si può, con amore e cultura". Soprattutto in Italia

I primati, tanti, del made in Italy agroalimentare: il più buono, il più amato nel mondo, il più pulito (così come la ristorazione). Ma anche le tante lacune da colmare e occasioni ancora non sfruttate e da cogliere, partendo da una consapevolezza e una cultura del valore del cibo che la popolazione non ha, ed il cui valore si capisce meglio guardando l'Italia da fuori, dai tanti Paesi del mondo, come i 17 in cui è presente Eataly, dove il Belpaese è amato, quasi adorato, alla possibilità di diventare. Con la consapevolezza, però, che se in una parte del mondo c'è chi mangia male, troppo, con tante persone obese, ce n'è un'altra in cui, ancora, ci sono malnutrizione e fame, per esempio. O che se è una cosa naturale uccidere altri esseri viventi per mangiare, perchè lo fanno tanti animali, uomo compreso, è possibile, per tanti buoni motivi, ridurre (e non eliminare) il consumo di carne, per esempio. È un percorso tra visioni e sogni, ma anche riflessioni dure e "lacrime", la "lectio magistralis" sul "cibo, sublime ossessione", tenuta dal fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, alla Luiss Guido Carli di Roma (in approfondimento). "Siamo i più bravi artigiani del cibo al mondo, i più bravi cuochi al mondo, tra i primi in Europa per numeri di aziende agricole biologiche e abbiamo il terreno agricolo meno inquinato e la più profonda biodiversità agroalimentare del pianeta e la più diffusa rete di osterie tipiche, siamo all'altezza? No. Per questo propongo che l'educazione alimentare venga ufficialmente immessa tra le materie scolastiche di primo livello. Ogni Nazione ha il dovere di puntare sulle proprie vocazioni, educare i giovani fin da bambini, così in una ventina d'anni avremo una classe dirigente con le idee chiare", ha detto, tra le altre cose, Farinetti, davanti ad una platea di studenti e personalità come Gianni Letta, presidente onorario della Fondazione Guido Carli. O come l'onorevole Maria Elena Boschi, ex Ministro per le Riforme Costituzionali: "quella dell'educazione agroalimentare è in qualche modo la migliore assicurazione sul futuro e sulla qualità della nostra vita. Tutto ciò che si investe in termini di risorse sull'educazione alimentare è poi un risparmio in termini di sistema sanitario in futuro".

**Approfondimento su WineNews.it**

## Focus

### Guerra, gli effetti su mercato del vino ed eventi

Niente "Vinitaly Roadshow Russia" (che sarebbe andato in scena a Mosca il 3 marzo 2022), che è logicamente stato annullato, ma neanche la premiazione della "The World's 50 Best Restaurants", la classifica dei migliori ristoranti del mondo (che sarebbe dovuta andare in scena a Mosca, a luglio 2022), che è stata spostata in quel di Londra, come hanno scritto su Twitter gli organizzatori. Tra situazioni contingenti e decisioni anche simboliche (come lo spostamento della finale di Uefa Champions League da Mosca a Parigi, o l'esclusione della Russia dal seguitissimo Eurovision Song Contest, di scena a Torino a maggio 2022, ndr) gli effetti della guerra tra Russia ed Ucraina, in costante evoluzione, si fanno sentire anche sul calendario degli eventi legati al wine & food. Oltre che sui mercati di Russia, ma non solo. Come sottolineato da molti, e come ribadisce anche un'analisi dell'Unione Italiana Vini (Uiv). Secondo il cui Osservatorio, nel 2021 si sono registrati ordini dalla Russia per un valore di 375 milioni di dollari, in crescita dell'11% sull'anno precedente, a fronte di 1,1 miliardi di dollari di importazioni complessive di vino dall'estero. Con un danno che, dunque, sarà diretto, ma anche indiretto, tra crollo del rublo e prezzi energetici alle stelle.

**Approfondimento su WineNews.it**

## Wine & Food

### Nel 2021 il Parmigiano Reggiano ha generato un giro d'affari di 2,7 miliardi di euro

Il Parmigiano Reggiano, una delle prime cinque denominazioni del sistema agroalimentare italiano, chiude il 2021 con dati positivi, sia in termini di vendite che di prezzi, con un giro d'affari al consumo che tocca il massimo storico di 2,7 miliardi di euro, contro i 2,35 miliardi del 2020, ed il valore generato alla produzione al record si sempre di 1,71 miliardi di euro, contro gli 1,52 miliardi del 2020. Il 2021 è stato un anno record anche per la produzione, che cresce complessivamente del 3,9% sull'anno precedente. I 4,09 milioni di forme (pari a 163.000 tonnellate) rappresentano il livello più elevato nella storia del Parmigiano Reggiano, volumi che orientano il Consorzio a puntare sempre di più verso l'estero, su mercati che offrono grandi opportunità di sviluppo per una produzione in continua, ma programmata, espansione (+10,6% la produzione, negli ultimi 4 anni).

**Approfondimento su WineNews.it**

## WineNews.tv

### Tra educazione alimentare nelle scuole e Italia Paese "bio": le riflessioni di Gianni Letta

Uno dei più importanti politici italiani sulle proposte rilanciate da Oscar Farinetti nella lectio magistralis all'Università Luiss Guido Carli: "l'offerta formativa va riformata in modo organico, è così che va inserita nei programmi l'educazione alimentare. L'Italia penisola biologica è un'idea bellissima. Valorizzare di più il made in Italy? Quello che ha fatto l'imprenditore Farinetti dovrebbe essere la linea politica industriale del settore agro-alimentare italiano".

**Approfondimento su WineNews.tv**

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it