

La News



La "RegenerAction" secondo Carlin Petrini

Nelle nostre scelte individuali, che possono e devono diventare collettive, "dobbiamo mettere in atto comportamenti virtuosi: primo ritornare nei nostri acquisti alla stagionalità dei prodotti, secondo valorizzare l'economia e i produttori locali, terzo ridurre gli sprechi, quarto diminuire il consumo di carne che è impressionante e inquinata". Questo vuol dire la "RegenerAction" secondo Carlin Petrini, il fondatore Slow Food a confronto con WineNews a "Terra Madre Salone del Gusto" a Torino. Invitando tutti a non abusare della parola "sostenibilità" parlando di futuro, ma ad agire perché siano prima di tutto le nostre vite ad essere sostenibili.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

"L'economia di Francesco", ovvero la sostenibilità ambientale, sociale, economica e spirituale

Cambiare il sistema agricolo alimentare, primo responsabile delle emissioni di Co2 e quindi del climate change, mettendo in pratica il concetto di sostenibilità, che non vuol dire "sostenere", ma rendere durevole nel tempo. Lavorando su quattro dimensioni della sostenibilità: ambientale, economica, sociale e spirituale. È il messaggio de "L'Economia di Francesco", di cui si è parlato a "Terra Madre Salone del Gusto" 2022, con il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, Pier Carlo Padoan, presidente di UniCredit ed ex Ministro dell'Economia, e Luigino Bruni, economista, professore alla Libera Università Maria Santissima Assunta di Roma, e direttore del Comitato Scientifico di "The Economy of Francesco". "L'uomo felice, come diceva già Aristotele - ha detto Bruni - ha bisogno di amici, il fattore economico non basta. Serve qualcosa in più, come la socialità. Che, però, si sta disgregando anche per effetto dei social, paradossalmente. C'è una grande domanda di "senso", a cui prima rispondevano religioni e ideologie. E se non rispondiamo a questa domanda, oggi, la prossima pandemia sarà la depressione. Ma questo vuol dire ripensare tutto il sistema, perché il sistema capitalista soffre e fa soffrire molti, dimostrandosi insostenibile da un punto di vista ambientale, sociale, economico e spirituale". Un cambiamento che, da sempre, è al centro della lotta di Slow Food. E secondo Petrini, se molto è stato fatto, molto ancora si deve fare, dando centralità, anche politica, alle piccole comunità del cibo: "basta pensare che 500 milioni di piccole entità produttive, agricoltori, pescatori, allevatori, garantiscono il cibo all'80% dei viventi". Riduzione degli sprechi, a partire dai comportamenti dei singoli, nelle proprie case, "economia circolare, che già facevano le nostre nonne", i primi passi concreti e realizzabili, secondo Petrini, "ma senza mai dimenticare "il piacere", perché con il magone non si fanno le rivoluzioni". E tutti devono fare la propria parte: cittadini, istituzioni, ed anche economisti, ha ricordato Padoan, sottolineando come le tematiche emerse (tutte le riflessioni complete in approfondimento) "si stiano affermando nell'economia. Anche gli economisti devono darsi da fare perché la loro professione non sia ricordata solo come una "triste scienza", come diceva Keynes".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Castello Solicchiata nel mondo con Planeta

Felice Spitaleri di Muglia, il più giovane Senatore del Regno d'Italia, occupa un posto importante in quello che, a cavallo dell'unificazione, è l'inizio della viticoltura moderna in Italia. La famiglia Spitaleri era arrivata in Sicilia nel XIII secolo, e i baroni Spitaleri già al tempo commercializzavano il vino che producevano dell'Etna. A trasformare il feudo in una moderna azienda agricola fu appunto Felice Spitaleri che, già nel 1855, impiantò Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, e, nel 1858, il Pinot Nero. A base di Pinot Nero e Nerello fu anche il primo vino imbottigliato come Etna, di cui nel 1866 codificò la formula. Il successo dei suoi vini lo spinse a costruire il Castello Solicchiata, un maniero dalle forme eleganti, ma progettato come una moderna cantina, a servizio dei 150 ettari di vigneto che lo circondavano. A riportare agli antichi splendori il Castello Solicchiata, dopo la tragedia della fillossera e le due grandi guerre, è stato l'attuale proprietario, il Barone Arnaldo Spitaleri, che ha ripreso in mano l'azienda e la produzione. La distribuzione e l'affiancamento nella fase produttiva fornendo la propria expertise in viticoltura ed enologia (ed è questa la news che WineNews è in grado di anticipare), invece, è affidata a Planeta (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"Barolo en primeur", tra solidarietà e arte

"Barolo en Primeur" torna il 28 ottobre, nella cornice del Castello di Grinzane Cavour, dove Christie's, in contemporanea con New York, batterà 14 delle 15 barriques della vendemmia 2021 della storica Vigna Gustava (valutata dai wine critic e ceo di Vinous Antonio Galloni 92-94/100), già appartenuta e vinificata dal Conte Camillo Benso. Ogni barrique sosterrà un progetto sociale o di interesse sociale (un anno fa furono raccolti 600.000 euro), mentre la quindicesima sarà battuta nell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. Sotto il martello anche 1.200 bottiglie donate da oltre 70 produttori, divise in 10 lotti comunali, con le loro più pregiate bottiglie di Barolo e Barbaresco, che, come le barriques, verranno consegnate solo nel 2025, numerate e vestite dall'opera "Rosa del Terzo Paradiso - 2022" di Michelangelo Pistoletto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Da Orvieto all'Oltrepò

Da "Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro" che celebra la rinascimentale bellezza della città sul tufo e le sue eccellenze (24 settembre- 2 ottobre), all'"Oltrepò - Terra di Pinot Nero" per scoprire questo grande vitigno nell'Antica Tenuta Pegazzera (Casteggio, 26 settembre), dal primo "PiwiFest" con i vini resistenti a Bassano del Grappa (24-25 settembre), alla "Vendemmia Romana" nel Vigneto Italia a Trastevere a Roma (23-25 settembre), sono tanti gli eventi nell'agenda di WineNews, che in questi giorni è a "Terra Madre Salone del Gusto" a Torino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Wine & Food

"Pizzerie d'Italia 2023": nella guida del "Gambero Rosso" i migliori indirizzi del Belpaese

Ci sono oltre 690 locali, di cui troviamo sul podio 96 pizzerie al piatto e 12 pizzerie al taglio; sono 16 i nuovi ingressi nella vetta della classifica, con il premio "Tre Spicchi" e 2 nuovi "Tre Rotelle"; 16 anche i locali, con premi speciali; debuttano, poi le Stelle, ossia i locali che, in questi dieci anni, hanno ottenuto sempre "Tre Spicchi" o "Tre Rotelle". Ed ancora un'appendice dedicata alle migliori pizzerie italiane nel mondo. La Campania si conferma al vertice con 23 locali premiati, seguita dalla Toscana, con 16. Ecco in sintesi la nuova guida "Pizzerie d'Italia 2023" del Gambero Rosso, edizione n. 10 (in approfondimento tutti i "Tre Spicchi" 2023 Regione per Regione e gli altri premi).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il racconto, ed il senso, dei Presidi di Slow Food, simboli della Food RegenerAction

Da Terra Madre Salone del Gusto 2022, alla scoperta di alcuni dei 650 tesori gastronomici del mondo (di cui la metà in Italia), raccontati da chi li conosce, li cura e li custodisce. Tra i Presidi più curiosi, interessanti e stuzzicanti, tra quelli italiani, per aprire una finestra su veri piccoli e grandi tesori che spesso rappresentano fonte di reddito e di vita per tanti territori e per le loro comunità.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)

