

## Cibo AGENDA E NEWS

### VINO

# Vignaioli indipendenti, una app per andarli a “scovare” più facilmente

Una rete diretta con i piccoli produttori della Federazione italiana vignaioli indipendenti, con geolocalizzazione delle cantine e informazioni utili su eventi e fiere

#### ROMAGNA

Aggiornamenti sul mondo Fivi, la Federazione italiana vignaioli indipendenti, geolocalizzazione delle cantine e informazioni utili su eventi e fiere (quando si potrà finalmente tornare a organizzarli e frequentarli). Si chiama App Fivi l'applicazione ufficiale della Federazione italiana vignaioli indipendenti, la prima tra le associazioni di vignaioli in Europa a utilizzare questo strumento di comunicazione e condivisione. L'app apre un canale diretto con i produttori associati, e sono diversi anche in Romagna, dando la possibilità di accedere facilmente al sito e di restare aggiornati sulle news dell'associazione stessa. L'applicazione facilita inoltre l'incontro sul territorio con i vignaioli: è possibile fare una ricerca dei soci, per ordine alfabetico, per regione o parola chiave, geolocalizzare le cantine Fivi presenti



in tutta Italia, avviare il navigatore per raggiungerle e mettersi in contatto per organizzare visite e degustazioni. «Su 1300 soci Fivi sono stati quasi 800 quelli che hanno aderito all'iniziativa, fornendo informazioni e dati per inserire le loro

cantine nell'app – spiega Rita Babini della Cantina Ancarani di Faenza, consigliera Fivi – Uno sforzo collettivo volto a offrire maggiori possibilità di contatto con appassionati e sostenitori, dopo il rinvio dell'appuntamento di fine novembre

con il Mercato dei vini indipendenti di Piacenza, a causa della pandemia di Covid19. L'app Fivi è uno strumento per rafforzare la rete dei vignaioli, favorire l'incontro sul territorio e sostenere sempre di più l'eno-turismo».

Tra le funzioni dell'applicazione ci sono la localizzazione delle cantine più vicine alla propria posizione e la selezione di una lista di quelle preferite. È possibile anche mettersi facilmente in contatto con i vignaioli e acquistare i loro vini attraverso dei tasti rapidi. Nella sezione eventi sarà inoltre inserito il programma delle fiere a cui parteciperà la federazione con le relative informazioni sugli stand e gli espositori. L'app FIVI è disponibile, in lingua italiana o inglese, per il download gratuito negli store Apple e Android. Ma cosa vuol dire essere vignaioli indipendenti? «La Fivi è un'associazione nata nel 2008 con lo scopo di rappresentare la figura del

vignaiolo di fronte alle istituzioni, promuovendo la qualità e autenticità dei vini italiani – spiega la stessa associazione –. Per statuto, possono aderire alla Fivi solo i produttori che soddisfano alcuni precisi criteri: coltivare le proprie vigne, imbottigliare il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vendere tutto o parte del raccolto in bottiglia, sotto la propria responsabilità, con il proprio nome ed etichetta». Attualmente sono circa 1300 i produttori associati, da tutte le regioni italiane, per un totale di circa 13.000 ettari di vigneto, per una media di circa 10 ettari vitati per azienda agricola. Quasi 95 sono i milioni di bottiglie commercializzate e il fatturato totale si avvicina a 0,8 miliardi di euro, per un valore in termini di export di 330 milioni di euro. I 13.000 ettari di vigneto sono condotti per il 51% in regime biologico/biodinamico e per il 49% secondo i principi della lotta integrata.

### ON LINE

## Le donne della Coldiretti per l'educazione alimentare

Il progetto, battezzato "Alimentarsi bene, fa bene" per 900 studenti del Ravennate

#### RAVENNA

Le donne della Coldiretti per l'educazione alimentare. Da più di 20 anni, infatti, le imprenditrici titolari di fattorie didattiche, agriturismi, agri-asili, dalla campagna si spostano alle classi per educare gli studenti alla corretta alimentazione con progetti che, prima dell'emergenza sanitaria, prevedevano anche visite degli alunni nelle stesse fattorie e aziende agricole per vedere da vicino e toccare con mano come nasce il cibo. «Le restrizioni legate al Covid – spiega Irene Bagni, coordinatrice Donne Impresa Ravenna – hanno ovviamente richiesto una riprogrammazione dell'intero progetto di "Educazione alla Campagna Amica" che comunque non si ferma e, anzi, riparte con rinnovato slancio coinvolgendo oltre 900 studenti del Ravennate, dalla materna alle medie». Donne Impresa Ravenna si è infatti attrezzata rapidamente per trasformare il programma didatti-

co in un progetto digitale ancora più smart: «Quest'anno – spiega la Responsabile Laura Cenni – sfruttando le potenzialità del web e tecnologie video entreranno virtualmente in tutte le classi coinvolte rispettando quindi le norme e sviluppando un'attività innovativa, sempre con l'obiettivo di continuare a supportare le scuole sui temi della corretta alimentazione e sul valore delle produzioni agricole del territorio». Il progetto, battezzato "Alimentarsi bene, fa bene", punta in particolare a stimolare i bambini e le famiglie alla comprensione della stagionalità delle produzioni, alla corretta lettura delle etichette, all'apprendimento del ciclo vitale delle piante, al corretto utilizzo dei prodotti in cucina, anche da un punto di vista nutrizionale e del risparmio anti-spreco. Non mancheranno poi focus sulle singole filiere locali, dal latte al formaggio, dall'ape al miele, dall'uva al vino, dal seme alla pianta. Il progetto andrà a intrecciarsi ai piani formativi degli istituti coinvolti, in particolare all'educazione alimentare che da quest'anno è inserita appunto nel piano didattico nazionale, con le singole classi e le famiglie degli alunni.

### FAENZA E DINTORNI

## La “cena degli auguri” arriva fino a casa

Le Condotte Slow Food del Ravennate con il menù dell'osteria La Baita di Faenza

#### FAENZA

La cena degli auguri delle Condotte Slow Food del Ravennate diventa “da asporto”. L'appuntamento è per il 15 dicembre restando ciascuno a casa propria, la cena a cura dell'Osteria La Baita di Faenza sarà consegnata al domicilio nella stessa modalità delle cene condivise del primo lockdown, e con i piatti saranno fornite anche tutte le informazioni per la preparazione della cena. In menù ci saranno: insalata di lesso e giardiniera di La Baita, lasagna bianca al cardo di Cervia e ragù di vitello, guancia brasata al sangiovese con pere volpine e marroni, crema romagnola al limone con savour di amarene brusche di Vignola. L'oste Fabio Olmetti proporrà in abbinamento una selezione di vini molto interessanti, di cui si potrà acquistare anche una sola bottiglia che verrà consegnata con la cena. Menta e Rosmarino “Area 18” rifermentato di trebbiano sui lieviti; Podere Sali-

ceto “Falistra” Lambrusco di Sorbara, Cantina San Biagio Vecchio “Sabbia Gialla” Romagna Albana 2018, Il Teatro “I Vespri” Trebbiano 2019, Gallegati “Corallo Rosso” Romagna Sangiovese superiore 2019, Il Teatro “Atto secondo” Romagna Sangiovese superiore 2018. Dopo cena, verso le 22 ci si potrà collegare alla pagina Facebook di Slow Food Ravenna dove si potrà fare una chiacchierata tra amici su progetti inerenti il cibo e la sostenibilità, in compagnia di Fabio e dello chef dell'Osteria La Baita. Costo della cena: 28 a soci Slow Food e amici (5 euro saranno devoluti dalla Condotta di Ravenna a sostegno della Comunità del cibo “Il Lavoro dei Contadini” e di quella nascente della Pesca Locale e dalla Condotta di Godo e Bassa Romagna, per i progetti formativi che sta portando avanti. Info e prenotazioni: entro venerdì 11 dicembre ai contatti: maurozanarini@gmail.com oppure 335 375212; slowfoodbassaroma@gmail.com oppure 347 4524084. Consegna: martedì 15 dicembre dalle 10 alle 19. Il territorio di consegna: Ravenna-Cervia e dintorni, Bagnacavallo-Lugo e dintorni (sino Argenta), Forlì e Faenza.

### RIMINI

## Raschi testimonial per l'olio di oliva

#### RIMINI

Mentre la Guida Michelin attribuisce al Ristorante Guido la Stella per il 14° anno consecutivo, lo chef Gianpaolo Raschi diventa testimonial del made in Italy sulle reti Rai: in onda in questi giorni uno spot sull'olio d'oliva voluto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in cui lo chef realizza un audace mix di crostacei di mare crudo che vengono a rappresentare la “Pizza Amarcord” nel centenario della nascita di Federico Fellini. La tv pubblica sta infatti mandando in onda lo spot di 60 secondi girato qualche mese fa in Riviera all'interno di un progetto realizzato da Ismea (l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) nell'ambito della campagna informativa e di comunicazione istituzionale nel settore dell'olio d'oliva voluta dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Nello spot, Raschi viene messo in parallelo con un pittore per lanciare il messaggio che grazie alle “500 varietà di olio italiano anche la tua cucina si riempirà di capolavori”.