

# La filiera corta sostenibile

La filiera corta presenta numerosi vantaggi e ciò risulta ancora più vero per la filiera agro-alimentare. Avvicina produttore e consumatore, abbassa i costi di intermediazione, garantisce un maggiore freschezza del prodotto, sviluppa un legame territoriale tra campagna e centro abitato. Favorisce il recupero di certe tradizioni, riduce l'inquinamento, consente il contenimento dei costi energetici e facilita accordi di fornitura. Tuttavia, se numerosi sono pregi, non pochi sono gli ostacoli che l'impresa deve affrontare per adeguarsi al modello della filiera corta: vincoli normativi, dimensionali, gestionali, organizzativi. Questo libro si propone di indicare una serie di percorsi possibili sottolineando l'importanza della comunicazione e dell'informazione al consumatore nel costruire un'azienda vocata al principio della brevità di commercializzazione del proprio prodotto.

Una brevità il cui successo può essere garantito da una politica di marketing strutturata ad hoc, ritagliata contemporaneamente sulle esigenze del produttore e del consumatore senza tralasciare le caratteristiche intrinseche del prodotto oggetto della transazione.



## DAL CAMPO ALLA TAVOLA • Il marketing della vendita diretta dei prodotti agricoli

Agra edizione • 182 pagine • cm. 14,4x22 • € 25,00

# La storia siamo noi

Scalchi e trinciati, coppieri, bottiglieri, credenzieri: il volume è molto preciso sulla definizione di ruoli e gerarchie cortesi che costituivano i modelli conviviali in uso nel '500. L'accurato trattato storico offre l'affresco di un importante periodo caratterizzato da cambiamenti culturali, riforme sociali, artistiche e religiose che seguono il distacco definitivo dai costumi dell'antichità aprendosi, anche in cucina, a nuove esperienze e alla ricerca di valenze estetiche tendenti alla perfezione.



## CUCINA E CONVIVIALITÀ ITALIANA DEL CINQUECENTO

di C. Benporat • Biblioteca dell'Archivum Romanicum  
345 pagine • cm. 17x24 • € 32,00

# Una regione per filo e per segno

**ALTO ADIGE  
SUDIROL**  
Una regione  
tre culture  
Slow Food  
Editore  
198 pagine  
cm. 14x23  
€ 11,00  
Soci Slow  
Food  
€ 9,00

Chi ama viaggiare con calma, lontano dalle strade scontate e rumorose del turismo di massa, troverà interessanti percorsi attraverso la natura, l'arte, il folklore, le tradizioni gastronomiche ed enologiche della regione, con suggerimenti per deviazioni verso strade meno battute, da affrontare magari a piedi, in bicicletta, con gli sci.

L'itinerario, naturalmente, è particolarmente connotato dal punto di vista enogastronomico. Ogni percorso è infatti accompagnato da una nutrita selezione di luoghi affidabili in cui dormire, mangiare, comprare: osterie, ristoranti, alberghi, agriturismi, cantine, botteghe artigiane.



# Le coltivazioni difficili



In questo libro l'autrice percorre le sue esperienze di militante, riprende tematiche come la gestione delle foreste, il diritto ai semi e la salvaguardia dei beni comuni (l'acqua, la terra, l'aria), evidenziando l'impegno e l'amore per il luogo dove è nata e vive: l'India. Vandana, che si è riconosciuta nelle tematiche sollevate da Slow Food con Terra Madre e ne ha abbracciato la filosofia, ci racconta una vita dalla parte degli ultimi, come appunto sottolinea il titolo: le vittorie e le sconfitte, le gioie e lo sconforto di una battaglia che, comunque, vale la pena di essere combattuta.

**DALLA PARTE DEGLI ULTIMI** • di V. Shiva • Slow Food Editore • 126 pagine • cm. 15x21 • € 13,50

# Racconto per immagini

In occasione del venticinquesimo anniversario di Arnolfo Ristorante a Colle Val d'Elsa, è stata realizzata una pubblicazione celebrativa dell'attività. Attraverso significative immagini, l'elegante volumetto racchiude l'essenza della filosofia del gusto che ha contraddistinto negli anni il lavoro di Gaetano e Giovanni Trovato, siciliani trapiantati in Toscana, autori di una cucina che fonde le caratteristiche peculiari delle due regioni in un mix armonico e seducente.



**ARNOLFO** • Fotografie di Stefano Scatà • cm. 14x21  
arnolfo@arnolfo.com

# Quando manca l'aria

**SOTTOVUOTO**  
Tecnica  
evoluta  
di F. Sangiorgi  
Bibliotheca  
Culinaria  
Editore  
184 pagine  
cartonato  
cm. 20x25  
€ 42,00

Simpaticamente confezionata sottovuoto, un'opera che unisce teoria e pratica, rigore e creatività, scienza e ricette, con i consigli di Fabrizio Sangiorgi per utilizzare il sottovuoto non solo come sistema di conservazione, ma anche di cottura diretta e indiretta. Vantaggi, parametri di valutazione, tecniche di corretto utilizzo per migliorare l'organizzazione del lavoro professionale.

