

LIBRI

 A cura di
LUIGI GOVONI
**STORIA DELL'INEA.
 80° ANNIVERSARIO 1928-2008**

Realizzato con il patrocinio del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, il volume analizza le ragioni della nascita e le principali tappe evolutive dell'Inea, l'istituzione fondata da Arrigo Serpieri nel lontano 1928 con l'intento di eseguire indagini e studi di economia agraria finalizzati alla costruzione di un patrimonio di conoscenze dirette, capaci di incidere nelle scelte di politica agraria.

La prima parte del volume è dedicata alle attività dell'istituto, che inizia negli anni Trenta con una serie di inchieste sui grandi temi della politica agraria e prosegue nell'immediato dopoguerra con la storica indagine sulla proprietà fondiaria in Italia, finalizzata a definire le procedure e gli interventi di riforma agraria attuati in diverse parti del territorio nazionale.

A partire dagli anni Sessanta, l'istituto ha poi partecipato attivamente alla predisposizione degli strumenti conoscitivi della Politica agricola comune, svolgendo un'importante funzione di collegamento tra lo Stato italiano e la Commissione europea per la creazione e la gestione della Rete d'Informazione contabile agricola (Rica).

La seconda parte analizza la storia recente dell'istituto e gli sforzi compiuti per un rinnovamento teso a stare al passo con i profondi mutamenti del settore agroalimentare. La terza parte propone una serie di schede che descrivono le attività dell'ente e gli strumenti di cui si è dotato per dare ad esse la necessaria visibilità. ■

**LA CUCINA CONTADINA
 Storia dell'alimentazione, patrimonio
 e tradizioni nei musei dell'Emilia-Romagna**

Frutto di una ricerca svolta sulle schede Ars dell'Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna, il volume propone una ricostruzione della cucina contadina, così come si poteva presentare tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento. Si tratta di un viaggio nel tempo in un'Emilia-Romagna che, come ricorda l'autrice, vive nella memoria, grazie ai musei che ne conservano l'evidenza materiale e all'impegno pionieristico di studio e catalogazione avviato dall'Istituto per conoscere e tramandare le vicende e le trasformazioni sociali e storiche della collettività emiliano-romagnola.

L'autrice, oltre a ricordare l'organizzazione agraria e le modalità di gestione dei poderi di quel tempo, presenta



Lorena Bianconi
 Editrice Compositori,
 Bologna, 2009
 (pp. 136, ill., € 15,00)

le antiche cucine con i loro focolari, forni e fornelli, illustra il modo in cui erano arredate, descrive gli utensili e i recipienti adoperati per la cottura e ricostruisce le modalità di preparazione dei cibi e delle bevande.

Arricchito da numerose fotografie, alcune delle quali tratte dall'archivio personale di Enrico Pasquali, il libro offre un'articolata rassegna degli oggetti della cucina rurale più diffusi e rappresentativi, oggi conservati nei musei dell'Emilia-Romagna, indicandone, quando possibile, l'area di provenienza, la corrispondente denominazione dialettale e le modalità d'uso. ■

**ALLA RICERCA DEL "VINO PERFETTO".
 IL CHIANTI DEL BARONE DI BROLIO
 Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano**

Assai noto per il suo impegno politico che lo vide protagonista nell'annessione del Granducato di Toscana al Regno di Sardegna e presidente del Consiglio dell'Italia unificata nel 1861-62 e nel 1866-67, Bettino Ricasoli è meno conosciuto come illuminato imprenditore agrico-

lo, impegnato per decenni nei suoi possedimenti di Brolio, nella zona del Chianti, a dare vita ad un vino che potesse competere con quelli francesi che all'epoca dominavano il mercato.

Ricasoli iniziò nel 1868 una collaborazione tecnico-sperimentale con Cesare Studati, professore dell'Università di Pisa, contrassegnata da incontri e frequenti rapporti epistolari. La profonda amicizia e stima che legava i due personaggi era nata da una condivisione di ideali politici, ma ben presto si era sviluppata e rinsaldata con la reciproca passione per la viticoltura e l'enologia.

Ed è proprio dal carteggio fra i due amici, al centro di questo libro, che l'autore è riuscito a ricostruire il tenace lavoro del barone di Brolio mirato a dar vita ad un vino di grande carattere ed eleganza che potesse stare a confronto con i grandi vini di Bordeaux e di Borgogna. Nel 1872 Bettino Ricasoli comunica all'amico di aver finalmente raggiunto l'obiettivo e in una lettera trascrive la formula del suo Chianti di Brolio, diventata in seguito e per lungo tempo la formula del Chianti classico. ■



Zeffiro Ciuffoletti
 Leo S. Olschki,
 Firenze, 2009
 (pp. VIII + 182, ill.,
 € 20,00)

IN BIBLIOTECA

- Hank Bruce
Il giardino dei sensi. Introduzione all'ortoterapia. Orti e giardini: luoghi di benessere e terapia.
 Macro Edizioni, Cesena, 2009
- Distribuzione in Europa. Annuario 2009.**
 Agra, Roma, 2009
- Mario Ubigli
I profili del vino. Alla scoperta dell'analisi sensoriale.
 Edagricole, Milano, 2009
- La professionalità a tavola. La cucina emiliano-romagnola in 100 ricette delle scuole.** ART Servizi Editoriali, Bologna, 2008
- Il settore ittico in Italia. Check-up 2008.**
 Ismea, Roma, 2009. ■