Agricoltura
Mensile
Data 04-2010
Pagina 128
Foglio 1

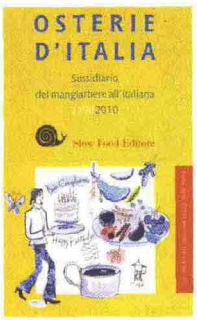
www.ecostampa.it

LIBRI

A cura di
LUIGI GOVONI

OSTERIE D'ITALIA 2010
Sussidiario del mangiarbere all'italiana

Una nuova edizione della famosa guida enogastronomica cha ha appena festeggiato i 20 anni di attività, tutti tesi a testimoniare l'importanza ed il piacere di una convivialità che vive attraverso il tempo. Se nel 1990 le schede che recensivano osterie, ristoranti, trattorie, enoteche, circoli e aziende agrituristiche erano poco più di 700, in quest'ultima edizione i locali consigliati e raccontati sono ben 1.696, dei quali 221 vantano la Chiocciola di Slow Food, ossia il riconoscimento assegnato alle osterie che si distinguono per le peculiarità elevate dell'ambiente, della cucina e dell'accoglienza.



A cura di
Paola Gho
Slow Food Editore, Bra (Cn) (pp. 912, ill., € 20,00)

Ogni esercizio è classificato sotto il comune di appartenenza, in ordine alfabetico all'interno delle singole regioni con l'indicazione della frazione (o località, contrada, sobborgo, quartiere) dove il locale ha sede. Oltre alle osterie premiate con la Chiocciola, con appositi simboli vengono segnalati gli esercizi che propongono una selezione di prodotti caseari particolarmente significativa per quantità e tipologia o una scelta di vini altamente qualificata, ma anche i negozi o le aziende dove si possono acquistare specialità gastronomiche locali e prodotti di qualità.
In occasione del ventesimo anniversario, la guida ripropone le prefazioni regionali della prima edizione. Un "libro dentro al libro" con racconti firmati da nomi prestigiosi del mondo della cultura, del giornalismo e dello sport, ovvero da personalità dalla storia individuale e professionale diversa, ma accomunate dall'attenzione per la cucina di territorio e la qualità dei prodotti. ■

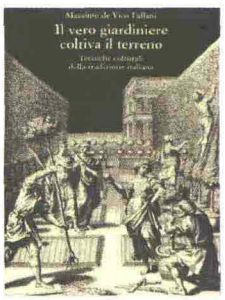
CIBOVAGANDO FRA I SALUMI D'ITALIA
Le pillole del gastronauta in un viaggio alla scoperta della qualità

Un viaggio nell'Italia dei salumi, fatta non solo di prosciutti, coppe e culatelli, ma anche di tradizioni gastronomiche e folcloristiche. Davide Paolini non si limita ad analizzare le caratteristiche, i segreti di lavorazione e degustazione di 41 salumi inseriti di diritto tra i più prestigiosi e ricercati dai buongustai, ma di ognuno di essi va alla ricerca del luogo di origine, ne approfondisce le tradizioni e le storie dalle quali è nato.
Per il viaggiatore del gusto non è infatti importante solo ammirare, annusare, assaggiare, ma anche fare tappa, pranzare e cenare, nonché acquistare a ragion veduta prodotti, frutto della tradizione del territorio, ottenuti con la gestualità tramandata dall'artigiano, ricco di saperi e sapori del tempo.
La struttura del libro è organizzata in sezioni, corrispondenti alla regioni d'Italia. All'interno di ogni regione vi sono i salumi, per ognuno dei quali vengono proposti una scheda tecnica, un itinerario consigliato, gli indirizzi per l'acquisto del prodotto, nonché le altre specialità locali da degustare e i posti dove alloggiare. Non mancano riferimenti alla sagre popolari del territorio, alle ricette e ad eventuali siti internet per ulteriori approfondimenti. Per ogni salume c'è un luogo da visitare o una città da scoprire: un nuovo modo di organizzare i propri spostamenti e i propri itinerari, conciliando il piacere della tavola e gli indirizzi golosi con la curiosità della scoperta. ■

A cura di
Davide Paolini
Edizioni Calderini, Milano, 2009
(pp. 263, ill., € 19,50)

IL VERO GIARDINIERE COLTIVA IL TERRENO
Tecniche colturali della tradizione italiana

Frutto dell'appassionato e illuminato impegno dell'autore, per molti anni direttore della conservazione di giardini storici e attualmente docente presso il dipartimento interateneo di pianificazione territoriale e urbanistica dell'Università di Roma "La Sapienza", il volume affronta il tema della conservazione dei giardini e analizza le tecniche colturali della tradizione italiana utilizzate nel corso dei secoli.
L'impianto narrativo permette al lettore di mettere a fuoco l'attenzione dell'autore sulla presenza e sulla funzione dell'uomo e della sua abilità artigiana, rivedendo, anche in chiave critica, i giudizi sull'attuale dimensione tecnologica. Se infatti il giardino contemporaneo, in ambito progettuale, trae vantaggio dall'innovazione dell'high-tech, non sempre è così per il giardino già costruito, virtualmente storico, che si confronta in primo luogo con i suoi contenuti artigianali e con quelli della manutenzione-conservazione.
Rivolto agli appassionati ed estimatori, il libro è utile anche a tecnici ed amministratori responsabili della conservazione dei parchi e dei giardini appartenenti allo straordinario patrimonio artistico italiano. ■



Massimo de Vico Fallani
Leo S. Olschki, Firenze, 2009
(pp. XVI + 180, €19,00)

IN BIBLIOTECA

- ☑ **Le innovazioni del prossimo futuro. Tecnologie prioritarie per l'industria.**
  A cura di Airi (Associazione italiana per la ricerca industriale).
  Agra, Roma, 2009
- ☑ Sami Sarè, **Risorse fitogenetiche e svolta nelle relazioni Nord/Sud. Il trattato internazionale Fao del 2001.**
  Franco Angeli, Milano, 2009
- ☑ Mauro Loy, **Il fenomeno discount. Storia e percorsi evolutivi del Discount in Italia.**
  Agra, Roma, 2010
- ☑ **Gli immigrati nell'agricoltura italiana.**
  A cura di Manuela Cicerchia e Pierpaolo Pallara. *Inea, Roma, 2009* ■

004580

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Casa editrice Leo S. Olschki