

A cura di  
LUIGI GOVONI

## TERRA MADRE

### Come non farci mangiare dal cibo

«L'agricoltura non deve essere un mero comparto economico, paragonabile per esempio alla siderurgia, ma qualcosa di più complesso, figlio di una visione olistica, che comprende la sacralità del cibo, il rispetto per l'ambiente, la socialità, la convivialità, ogni manifestazione culturale».



**Carlo Petrini**  
Giunti - Slow Food  
Editore, Prato, 2009  
(pp. 192, € 12,00)

È un passo del discorso pronunciato da Carlo Petrini, presidente di Slow Food e autore di questo libro, nell'ottobre 2008 durante la cerimonia di apertura della terza edizione di "Terra Madre - Incontro mondiale tra le comunità del cibo". L'asserzione e, più in generale, l'intero discorso, riportato in apertura di questo volume, rappresentano il punto di partenza delle riflessioni con cui l'autore aggiorna le sue teorie

partendo dalla crisi mondiale e dal modello di pensiero e sviluppo che ne è la causa.

Per il fondatore di Slow Food la risposta all'attuale crisi deve partire dall'alimentazione: il cibo è stato snaturato fino a trasformarsi in un mero prodotto di consumo, è stato privato dei suoi valori profondi, diventando una merce qualsiasi.

Terra Madre, la rete mondiale delle comunità del cibo fondata da Slow Food e composta da migliaia di contadini, pescatori, allevatori, ma anche di cuochi e accademici, può giocare un ruolo centrale per dar vita ad un dialogo costruttivo tra chi produce e chi mangia e riequilibrare il rapporto tra l'uomo e la terra nell'ottica di dare il giusto valore al cibo, realizzando una nuova alleanza tra i produttori e i consumatori. ■

## OGM TRA LEGGENDE E REALTÀ

### Chi ha paura degli organismi geneticamente modificati?

Quali piante geneticamente modificate si coltivano nel mondo e perché? Le loro produzioni sono utilizzate anche per i nostri alimenti? Chi guadagna dalla brevettazione di nuove forme di vita vegetale? Gli Ogm sono pericolosi per la salute? Minacciano le biodiversità agricole?

Sono solo alcune delle domande a cui questo libro tenta di dare delle risposte plausibili, cercando di fare chiarezza su un tema delicato, spesso al centro di un dibattito dove, a volte, per i comuni mortali è difficile scindere le realtà scientificamente provate da leggende di tipo metropolitano.

Il volume si propone l'obiettivo di chiarire cosa sia realmente oggi l'agricoltura Ogm e di far conoscere le singole colture Ogm, giudicandole caso per caso, in modo

da poter capire se siano utili o dannose, e se valga la pena di utilizzarle. Oltre a spiegare come si possono creare piante geneticamente modificate, l'autore descrive e analizza quelle sinora prodotte, le zone dove sono coltivate, le ragioni per cui sono state adottate e individua chi, alla fine ci ha guadagnato o ci ha rimesso.

Scritto con un linguaggio semplice e accattivante, senza trascurare la correttezza e il

rigore scientifico, il volume è corredato da un elenco di siti web, ritenuti affidabili dal punto di vista scientifico, che possono essere consultati da coloro che desiderano approfondire l'argomento e si chiude con una raccolta di 28 miti da sfatare. ■

## PICCOLI FRUTTI

### Mirtilli, lamponi, more, ribes, uva spina: come coltivarli, raccogliarli e utilizzarli

Mirtilli, lamponi, more, ribes, uva spina: sono i protagonisti di questo accattivante manuale che intende offrire un quadro aggiornato del variegato mondo dei piccoli frutti, la cui coltivazione è in continua crescita, sia presso i frutticoltori professionisti sia presso gli amatori.

Pur rimanendo fra le colture di importanza minore rispetto ad altre specie, i piccoli frutti continuano ad esercitare crescente interesse tra gli operatori del settore, soprattutto per aspetti legati alla differenziazione culturale, alla valorizzazione di talune aree interne e marginali ed alla trasformazione industriale per la preparazione di succhi, coloranti, bevande, confetture e sciroppi, nonché alle richieste dei consumatori, sempre più attenti alla salubrità della frutta e alle proprietà nutraceutiche.

Alla descrizione botanica delle varie specie e varietà, da quelle più comuni a quelle meno diffuse, si accompagnano dettagliate informazioni di carattere tecnico-agronomico, trattate con rigore scientifico e approccio divulgativo.

Alla ricca rassegna delle cultivar più utilizzate si affianca la descrizione dei pregi e delle virtù dei piccoli frutti che per valore dietetico, qualità organolettiche, proprietà medicinali e sapore si prestano ad un'infinità di impieghi. ■



**Dario Bressanini**  
Zanichelli Editore,  
Bologna, 2009  
(pp. 224, ill., € 11,80)



**Giancarlo Bounous**  
Edagricole,  
Milano, 2009  
(pp. X+394, ill., € 32,00)

## IN BIBLIOTECA

- ☑ Antonio Liroso - Enrico Cinotti, **L'assedio. Il difficile cammino delle liberalizzazioni a favore del cittadino-consumatore.** Aliberti editore, Roma, 2009
- ☑ Elena Pisani, **Il contributo della ruralità allo sviluppo. Il Cile quale laboratorio applicativo.** Franco Angeli, Milano, 2009
- ☑ **Gli apostoli della tagliatella. Cultura del buon vivere. Vol. II.** Italian team srl - Servizi editoriali, Bologna, 2009
- ☑ **Linking people places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications.** Fao, Roma, 2009
- ☑ Mario Ferrari - Angela Azzalini, **Piante erbacee perenni. Guida al riconoscimento e all'impiego delle perenni ornamentali in Italia.** Edagricole, Milano, 2009 ■