

● SET-ASIDE:
UNO STRUMENTO
DA USARE BENE

Edagricole, Bologna, 1998
(pp. X+164, ill., lire 25.000)

Inserito nella "Collana del Progetto Finalizzato Panda" del ministero delle Politiche agricole, questo volume non si limita a considerare il set-aside solo come forma di riposo del terreno agrario collegata ad incentivi economici e a criteri pratici di attuazione regolati dalla politica agricola comunitaria. Si spinge infatti molto più a fondo ed affronta il tema in modo da interessare la gestione del suolo da un punto di vista più ampio, prendendo in esame, in modo generalizzato, tutte le fasi nelle quali il suolo non è interessato da



colture. La prima parte espone le motivazioni e gli obiettivi del set-aside, la sua evoluzione nel tempo, le modalità di applicazione e gli effetti economici della messa a riposo, con puntuali riferimenti tecnico-applicativi. La seconda parte considera invece la gestione agronomica dei terreni a set-aside in funzione di alcune

delle sue più importanti soluzioni agronomiche.

L'interesse della parte agronomica va oltre quello strettamente legato alla conduzione dei suoli a set-aside e coinvolge anche la gestione dei terreni nei periodi che, nella successione colturale, si interpongono tra due colture. Il volume, in concreto, si propone come uno strumento di lavoro utile per l'aggiornamento di agronomi, tecnici e ricercatori del settore.

● DISTRIBUZIONE
ALIMENTARE
IN ITALIA
Annuario 1998

Agra Editrice, Roma, 1998
(pp. 1.025, lire 180.000)



Giunta alla sua quinta edizione e realizzata da Agra Editrice in collaborazione con Cfce (Centro del commercio estero francese) e Sopexa, la pubblicazione si propone,

in particolare, di approfondire le modificazioni che negli ultimi anni hanno coinvolto la moderna distribuzione.

L'annuario si apre infatti con un rapporto sui "Caratteri e tendenze della moderna distribuzione in Italia". Segue poi l'analisi della presenza territoriale, secondo una ripartizione regionale e provinciale. In questa sezione sono individuate tutte le aziende che in ogni provincia hanno una loro consistenza. Per ogni azienda, oltre ai dati anagrafici, sono indicati il fatturato, la rete vendita, le piattaforme di riferimento, il management aziendale ed i responsabili acquisto per i singoli prodotti.

Sempre secondo la stessa ripartizione provinciale, sono individuati gli ipermercati con indicazione del gruppo di appartenenza, della superficie *food* e *no food* e della organizzazione degli acquisti. L'analisi della presenza territoriale della distribuzione prosegue poi con una sezione in cui sono riportati tutti i punti vendita con superficie superiore ai 400 metri quadri. In un'altra sezione sono infine riportate le aziende operanti a livello nazionale, le centrali e supercentrali di acquisto, puntualmente corredate dalle informazioni relative al management aziendale e ai responsabili acquisti.

IN BIBLIOTECA

• Aldo Brighigna, *Le olive a tavola. Varietà, lavorazioni, legislazione, impiantistica e analitica di controllo*. Edagricole, Bologna, 1998.

• *La pianura emiliana tra Bologna, Ferrara e Modena. "Gli itinerari d'arte"*. A cura di Costanza Busi, Graziano Campanini. Skira Editore, Milano, 1998.

• Valerio Ferrari - Damiano Ghezzi, *Le siepi in campagna*. Edagricole, Bologna, 1999.

• Cesare Cesari, *Elementi di politica agricola comune*. Editrice San Marco, Bergamo, 1999.

• 1999. *Anno della lumaca*. Associazione Nazionale Elicicoltori, Confraternita della Chiocciola...detta anche Lumaca, Parma, 1997.

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

● Merceologia-Legislazione-Igiene-Dietetica

Salvatore Faro

Editrice San Marco, Bergamo, 1998 (pp. 615, ill., lire 37.000)

Un approccio multidisciplinare, basato sull'analisi degli aspetti merceologici, legislativi, igienici e dietetici, può rappresentare un efficace mezzo per offrire una visione globale del problema alimentare, inserendolo nell'ambito di un processo educativo generale, che miri alla tutela della salute. Il possesso delle conoscenze fondamentali in scienza dell'alimentazione rappresenta, pertanto, sia un necessario ed insostituibile supporto per la preparazione professionale delle diverse tipologie di operatori, sia una preziosa chiave di lettura per capire i grandi mutamenti che il settore alimentare ha subito nell'ultimo ventennio.

Partendo da questi presupposti, l'autore del volume ritiene che la scuola debba farsi garante di un'azione educativa di base, che sia in grado di contribuire all'affermazione di una nuova "coscienza alimentare", rivolta verso modelli più consoni al mantenimento dello stato di salute, anche perché l'enorme diversificazione di prodotti che l'industria offre, unitamente ad un'opera continua e martellante di marketing e pubblicità, può determinare nel consumatore molta confusione, spingendolo a volte verso modelli alimentari non sempre corretti dal punto di vista nutrizionale.

Articolato in cinque parti, ognuna delle quali è suddivisa in moduli, il volume si propone come un valido supporto alla attività di docenti e studenti, ma anche di tutti coloro che sono affascinati da queste problematiche. Oltre alla trattazione di temi di grande interesse, quali l'igiene dell'alimentazione e degli alimenti, l'autore si sofferma ampiamente sulla composizione chimica degli alimenti e sulle varie tecnologie di produzione, senza trascurare i fondamenti di dietetica. In questo ambito, trovano la dovuta attenzione aspetti di grande attualità, quali la dieta, l'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche, l'educazione alimentare, nonché la ristorazione collettiva e le biotecnologie.

