



ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI. IL PANE

A cura dell'Insr-Istituto Nazionale di Sociologia Rurale
Agra e Rai-Eri, Roma, 2000 (pp. 304, lire 35.000)

In Italia ben il 12% (12.000 miliardi di lire in valore) della produzione lorda vendibile agricola è riconducibile al sistema dei prodotti tipici. Il nostro Paese infatti detiene il 22% dei 526 riconoscimenti (Dop, Igp, Stg) rilasciati dall'Ue. Un enorme patrimonio quindi che va ulteriormente valorizzato ed è proprio in questa prospettiva che si pone la nuova edizione degli "Atlanti" realizzati dall'Insr (le precedenti edizioni sono esaurite da tempo). Nel realizzare la nuova serie, della quale questo è il primo volume, Corrado Barberis, curatore dell'opera, pur mantenendo l'impianto originario, si è fatto carico di un impegnativo e puntuale lavoro di aggiornamento. Il volume dedicato al pane, a cui seguiranno quelli dei formaggi, dei salumi e delle conserve, illustra le 200 tipologie tecniche fondamentali alle quali sono riconducibili le 1.500 varianti create dalla fantasia dei protagonisti dell'arte bianca e dalla tradizione popolare. Si compone di 304 pagine nelle quali, oltre ad una approfondita analisi storica ed economica di questo tradizionale prodotto, sono presenti oltre 200 schede suddivise per regioni, nelle quali per ogni tipo di pane sono indicati gli aspetti tecnologici, il tipo di farine utilizzato, i lieviti richiesti, le modalità di preparazione. Nelle schede sono inoltre riportate le zone in cui si realizzano i vari tipi di panificazione, le quantità prodotte e il loro valore.

AGRITURISMO E VACANZE VERDI

Guida dell'ospitalità rurale 2000

A cura di Agriturist

AT s.r.l. Editore, Roma, 2000 (pp. 448, ill., lire 29.000)



«Un prezioso supporto per tutti coloro che desiderano organizzare e trascorrere le vacanze o il tempo libero in ambienti agricoli esclusivi a contatto con la natura e ospitati in edifici prestigiosi, dove è ancora possibile trovare e scoprire, oltre alla cordialità e professionalità dell'accoglienza, i profumi ed i sapori della migliore tradizione rurale». È quanto si propone di essere questa guida edita a cura dell'Agriturist, ossia dell'Associazione nazionale per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio, che presenta esclusivamente le aziende agricole associate, in possesso delle previste autorizzazioni di legge per l'esercizio dell'ospitalità e impegnate al ri-

spetto di uno specifico disciplinare.

Il volume, in particolare, propone la carta d'identità e i servizi offerti a livello nazionale da 1.250 fattorie per le vacanze, dotate di 23.000 posti letto, da 650 punti di ristoro, 250 centri di turismo equestre e da 150 aree per campeggiatori. Il tutto corredato da puntuali mappe dei prodotti agroalimentari a denominazione di origine e indicazione geografica protetta, nonché dalla descrizione dei parchi nazionali. Le aziende sono ordinate per regione e provincia e per ognuna di esse la guida propone tutte le informazioni utili alla scelta del lettore: foto a colori, fondo colorato per visualizzare immediatamente il tipo di ospitalità, testo descrittivo, sigle e simboli che evidenziano i principali servizi. Nella parte finale della guida, infine, si trova un indice sintetico di tutte le aziende, con l'indicazione dei servizi essenziali, che può essere sicuramente utile per una prima rapida selezione delle offerte che interessano.

IN BIBLIOTECA

- *Rapporto sullo stato della pianificazione urbanistica in Emilia-Romagna*. Regione Emilia-Romagna, Bologna, 1999.
- *Laboratorio di urbanistica. Studi per la legge regionale*. A cura di Giovanni De Marchi. Regione Emilia-Romagna, Bologna, 2000.
- *Agriturismo e dintorni. Fra aziende*

- agrituristiche e bellezze storico-culturali della provincia di Bologna*. Supplemento a "Il Divulgatore" n. 12 - Dicembre 1999, anno XXI.
- *Catalogo delle capsule italiane di spumanti e vini frizzanti*. A cura di Renato Procacci. Agra srl, Roma, 2000.
- M. Calori-F. Davanzo, *Serpenti velenosi*. Edagricole, 1999. Bologna.

GUIDA ALLA NATURA IN CAMPAGNA

Animali e piante, degli ambienti agresti

Maurizio Bonora

Edagricole, Bologna, 1999 (pp. 432, ill., lire 55.000)



Il mercato ambientale sarà tra i "motori" trainanti per i prossimi anni, insieme all'informazione, alla comunicazione e al trasporto. Tale affermazione è condivisa da molti e nel contesto tipicamente naturalistico si colloca sicuramente questo libro che vuole essere di valido aiuto a chi desidera approfondire le proprie conoscenze sulla vita degli animali selvatici che pulsa ancora in campagna, nonostante l'impronta indelebile dell'uomo che ha profondamente modificato l'ambiente.

Attraverso questa pubblicazione, il naturalista, o chi aspira a diventare tale, potrà scoprire le principali forme viventi che hanno saputo adattarsi al nuovo ambiente. Nelle aree coltivate, infatti, si possono ancora osservare numerose specie, che li hanno trovato modo di condurre la loro esistenza, a volte stentata, come avviene, ad esempio, per la volpe e per l'usignolo, a volte addirittura avvantaggiata dalla trasformazione in atto, come nel caso della nutria che sta colonizzando nuove zone seguendo fossi e canali di bonifica, o dell'allodola che trae vantaggio dall'espandersi della monocoltura.

Ad animare e allegrare le campagne italiane ci sono naturalmente anche rettili, anfibi, insetti, altri animali, erbe e piante selvatiche che l'autore provvede a descrivere e a illustrare con numerose foto a colori.

Sempre nell'ambito di un contesto naturalistico, ma con più specifici risvolti professionali, si colloca anche il volume "La natura dà lavoro" di F. Petretti e M. Visentin, edito da Edagricole, (pp. 96, ill., lire 25.000), che si propone come un compendio di informazioni e consigli per chi vuole trasformare l'interesse per il mondo della natura in un'occasione di lavoro. Gli autori infatti, sulla scorta delle proprie esperienze, offrono al lettore una serie di suggerimenti sui vari percorsi formativi e professionali che si possono intraprendere.