

A cura di LUIGI GOVONI

## IN BIBLIOTECA

✓ Emilia Valli, **Asparagi. I segreti dell'ortolano e le ricette per avere sapore e salute.**

Calderini, Bologna, 2007

✓ **Risultati delle misure agroambientali per la biodiversità in Emilia-Romagna.**

A cura di Franco Marchesi e Roberto Tinarelli. Regione Emilia-Romagna, Bologna, 2007

✓ Nicola Dante Basile, **All'origine del "made in Italy". I primi 150 anni della Cirio.**

Cirio De Rica, Modena, 2006

✓ **Armonie del gusto. Atlante dei sapori tipici della provincia di Bologna.**

Provincia di Bologna. Assessorato all'Agricoltura, Bologna, 2006

✓ **La via Artusiana. Percorsi e cucina di tradizione fra Romagna e Toscana.**

A cura di Roy Berardi e Leonardo Romanelli. Edizioni Aida, Firenze, 2005. ■



A cura dell'**Osservatorio Permanente sul Turismo Natura** Agra editrice, Roma, 2006 (pp. 184, ill., € 15,00)

## 4° RAPPORTO ECOTUR SUL TURISMO NATURA

## Sistemi di gestione e certificazione delle produzioni agroalimentari

Nel 2005 le presenze nei parchi naturali e nelle aree protette italiane sono aumentate di circa 800 mila unità, arrivando ad oltre 76 milioni per un fatturato complessivo di 8,14 miliardi di euro, in crescita rispetto all'anno precedente del 12,7%, a fronte di un incremento generale del turismo nazionale che non ha superato il 2%. È quanto emerge da questo rapporto, frutto del lavoro di un comitato tecnico-scientifico appositamente costituito e che ha raccolto e analizzato numeri e dati statistici di vario tipo, con il preciso intento di definire l'essenza, i contorni e le dinamiche del mondo del turismo natura. Un'iniziativa davvero complessa e articolata, che vuole far comprendere meglio que-

sta componente particolare e significativa del turismo nazionale, riservando ampio spazio ai parchi nazionali e regionali, alle tipologie delle strutture ricettive, ma anche ai "sottomercati e nicchie di attività" del settore (*birdwatching*, *wolf howling*, *leaf-watching*, *trekking*, ippoturismo, cicloturismo, *green way* o vie verdi e agriturismo). Un apposito capitolo è inoltre riservato alla "Disciplina normativa del turismo e dell'agriturismo nel quadro delle competenze dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali". In concreto, il volume si pone come un supporto didattico e uno strumento utile per quanti vogliono conoscere e vivere il turismo espressione della natura. ■



**Marco Delledonne** Edagricole, Bologna, 2006 (pp. X + 140, ill., € 22,00)

## MICOTOSSINE

## Riconoscimento e prevenzione delle micotossicosi di interesse medico

Le micotossine, ovvero le sostanze con elevato potere cancerogeno presenti in natura, costituiscono uno degli aspetti più preoccupanti nell'ambito della tematica relativa alla contaminazione di alimenti e mangimi e rappresentano un possibile rischio per la salute dell'uomo e degli animali. Un problema già noto anche in passato, ma di cui, in seguito agli studi più recenti, si ha piena consapevolezza solo da pochi decenni con con-

seguente presa di coscienza da parte delle industrie produttrici di alimenti.

Oggi infatti vengono condotte ricerche mirate all'analisi del rischio e si tende sempre più spesso ad agire su tutta la filiera alimentare, anche sulla base di una legislazione che intende prevenire il rischio con specifiche norme sui limiti di contaminazione, sulle metodiche di campionamento e di analisi. Le micotossine, le proprietà chimiche, fisiche e la tossicità

dei vari ceppi in cui vengono classificate, ma anche la formazione e il riconoscimento di tali sostanze sono al centro di questo libro, che ha il merito di aver riunito in un unico testo gli aspetti microbiologici e quelli pratici di analisi e controllo del rischio. Il volume riserva ampio spazio alla legislazione comunitaria, che mira a far mettere in campo tutti gli accorgimenti necessari per tenere sotto controllo questi possibili killer silenziosi. ■



A cura di **Achille Mingozzi e Rosa Maria Bertino** Bio Bank by Egaf Edizioni, Forlì, 2007 (pp. 304, ill., € 16,00)

## TUTTO BIO 2007

## Annuario del biologico

Emilia-Romagna, Lombardia e Toscana sono le tre regioni leader del biologico secondo il Rapporto Bio Bank 2007, i cui dati vengono riportati in questo ormai tradizionale annuario, giunto alla tredicesima edizione. L'Emilia-Romagna è infatti la regione con il medaglione più ricco d'Italia: prima per numero di mense scolastiche e per numero di ristoranti, seconda per agriturismi, aziende con vendita diretta, siti di *e-commerce*, terza per mercatini. Ma anche quarta per negozi di alimenti naturali, quinta per gruppo di acquisti solidali e, più in generale, sempre presente tra le prime cinque nelle otto tipologie di operatori del biologico

consente nel corso del 2006 e prese in considerazione dal rapporto. Al secondo posto, con sette presenze in graduatoria e con il primato per negozi, mercatini e gruppi d'acquisto, si colloca la Lombardia, seguita a ruota dalla Toscana.

L'annuario riporta approfondimenti su temi specifici di grande attualità e informazioni aggiornate su oltre 5.500 operatori bio, tra i quali si segnalano: 1.324 aziende con vendita diretta, 839 agriturismi, 193 mercatini, 288 gruppi d'acquisto e d'offerta, 1.094 negozi, 293 ristoranti, 658 mense scolastiche. Una ricca sezione è inoltre dedicata ai prodotti, per i quali, in apposite schede, vengono riportati i dati di base e le caratteristiche principali. ■