

A cura della REDAZIONE

## IN BIBLIOTECA

## ✔ Guida

**Verditalia 2008.**

A cura  
di Nicola Saluzzi.  
*Progetti e Strategie*  
srl, 2008.

✔ Il Gusto della  
Cooperazione:  
Emilia-Romagna.

*Le Guide regionali*  
di Fedagri -  
*Confcooperative*,  
2008.

✔ Agronomi  
e Forestali  
tra agricoltura,  
risorse naturali,  
territorio  
ed ambiente.

A cura  
dell'Ordine  
dei Dottori  
Agronomi  
e dei Dottori  
Forestali  
della Provincia  
di Modena, 2008.

✔ Grande  
ippovia  
dell'Appennino  
Emilia-Romagna.  
Le tratte  
nelle province  
di Ravenna,  
Forlì - Cesena,  
Rimini

A cura del Gal  
*L'Altra Romagna*,  
2008. ■



A cura di **Nomisma**  
Agra Editrice  
Roma, 2008  
(pp.250, ill., € 80,00)

## WINE MARKETING

**Scenari, mercati internazionali e competitività del vino italiano**

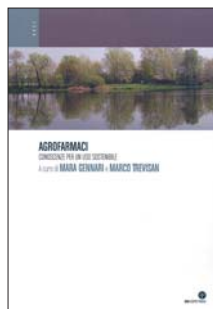
Il volume, riedizione del 2008 aggiornata ed ampliata rispetto ad una prima stesura del libro omonimo di cinque anni fa, è frutto del lavoro di un gruppo di esperti di Nomisma, coordinato da Denis Pantini, ed esamina nella prima parte gli scenari, i mercati internazionali, i punti di forza e di debolezza del vino italiano.

La novità, di particolare interesse, è proprio la disamina dei nove mercati principali di importazione (Stati Uniti, Regno Unito, Germania, Canada, Giappone, India, Cina, Russia e Polonia), per ognuno dei quali viene presentata un'analisi relativa alla concorrenza, ai canali distributivi, ai prezzi ed ai consumatori, in modo da fornire alle imprese vitivinicole le principali carat-

teristiche dei mercati internazionali descritti, basilari per le strategie di export.

Nella seconda parte del libro, curata da Agra Editrice, sono contenute oltre mille schede su aziende grossiste ed importatrici attive a livello internazionale nel commercio del vino.

Il volume risulta assai utile a tutti coloro che vogliono saperne di più sulla produzione e sugli sbocchi commerciali della vitivinicoltura italiana, oltre che sulle problematiche legate all'internazionalizzazione. Ma è anche una pubblicazione che costituisce un ottimo strumento di conoscenza per gli operatori decisi ad affrontare con coraggio le sfide dei mercati esteri. ■



A cura di  
**Mara Gennari**  
e **Marco Trevisan**  
Oasi/Alberto Perdisa  
Editore (pp.XXIV  
+ 624, € 39,00)

## AGROFARMACI

**Conoscenze per un uso sostenibile**

In un momento particolarmente importante che registra un'intensa valutazione e riclassificazione a livello europeo dei principi attivi degli agrofarmaci, questo volume - che arricchisce una già nutrita pubblicistica - affronta un argomento complesso e delicato attraverso molti contributi di diversi specialisti del settore del mondo accademico italiano.

Pensato come testo universitario, ma anche come punto di

riferimento per i tecnici ed i ricercatori (chimici, biologi, agronomi) che operano nel campo fitoiatrico e fitosanitario, il libro coniuga argomenti tipici di un manuale - quali la classificazione chimica e funzionale dei prodotti, la loro formulazione e adozione - con aspetti pratico - applicativi (distribuzione, registrazione, normative europee legate al processo autorizzativo) nonché tossicologici, ecotossico-

logici e di impatto ambientale (su aria, acqua e suolo). Sotto questo profilo, sono esaminate le interazioni degli agrofarmaci con i vegetali e le conseguenze del loro uso sulla salute umana, con l'esame dei rischi sanitari e delle problematiche derivanti dalla presenza di residui negli alimenti. Nella parte finale vengono trattate, tra l'altro, la bonifica dei suoli contaminati e la depurazione delle acque; inoltre, un capitolo è dedicato agli insetticidi di origine naturale. ■



A cura di **Rosamaria Pavoncelli**  
e **Cristian Castorri**  
La Greca Arti  
Grafiche, Forlì, 2008  
(Pagg. 190, ill. s.p.)

## MANGIARE IN ROMAGNA

**Cultura, ricette e tradizione**

Dalla collaborazione tra enti pubblici - Province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna, Gal L'Altra Romagna - e dalla consultazione di diverse fonti ecco un libro di ricette ma non solo, anche di notizie sulle principali tradizioni e usanze gastronomiche romagnole.

I testi e la ricerca storica, a cura di Marisa Fabbrì, ci mostrano un variegato e ampio mondo di specificità locali e di prodotti tipici che hanno fatto la storia di borghi, paesi e città di una terra ricca e generosa. Dai passatelli ai tortelli fino ai dolci come il latteruolo o il *sabadò*, passando per l'agnello all'uovo, la faraona al tegame, l'anguil-

la in pineta e i sardoncini marinati, il viaggio, accompagnato da scritti di romagnoli illustri come Giovanni Pascoli e Aldo Spallicci, giunge ai vini classici: l'Albana o il Sangiovese di Romagna. Abbiamo citato pochi tra i tanti cibi che le ricette di questo libro insegnano a preparare utilizzando, valorizzandoli, prodotti Dop e Igp come il sale di Cervia, l'olio extravergine di oliva di Brisighella o delle colline di Romagna, lo scalogno, i salumi, la carne.

Il volume si può chiedere gratuitamente a [Ichinaglia@mail.provincia.ra.it](mailto:Ichinaglia@mail.provincia.ra.it), a [prosperi@provincia.rimini.it](mailto:prosperi@provincia.rimini.it), a [rosamaria.pavoncelli@provincia.fc.it](mailto:rosamaria.pavoncelli@provincia.fc.it) (tel. 0543.714512), [castorri-figc@libero.it](mailto:castorri-figc@libero.it), ed è scaricabile dal sito [www.provincia.fc.it/agricoltura](http://www.provincia.fc.it/agricoltura) ■