

A cura di
LUIGI GOVONI

OSTERIE D'ITALIA 2009

Sussidiario del mangiare all'italiana

Nuova edizione di una guida sicuramente utile a tutti coloro che desiderano consumare un pasto piacevole e soddisfacente in ambienti accoglienti, senza dover pagare un prezzo eccessivo. Il lettore può infatti trovare in questo libro le indicazioni utili per scegliere tra 1.600 locali che offrono piatti e specialità di tante e belle cucine regionali, frutto di saperi e produzioni locali, dispensatrici di sapori originali, vari e stimolanti.

Più che di locali a buon prezzo si tratta comunque di luoghi testimoni dell'identità gastronomica nazionale, luoghi della socialità, del cibo e del vino che richiamano alla memoria le atmosfere delle vecchie osterie.

Osterie tradizionali e non, trattorie, enoteche con mesquita e cucina, agriturismi, ristoranti familiari e *wine bar* sono

presentati sotto il comune di appartenenza, in ordine alfabetico all'interno delle singole regioni.

Tra le indicazioni fornite, oltre ai piatti e alle varie specialità offerte, il giorno di chiusura settimanale, l'orario di servizio e il periodo di ferie. Con appositi simboli vengono inoltre identificati gli esercizi che si distinguono per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza in sintonia con lo Slow Food, ma anche



Slow Food Editore,
Bra (CN), 2008
(pp. 862, € 20,14)

quelli che si segnalano per varie tipologie di offerta, come una selezione di prodotti caseari particolarmente ricca, oppure una proposta di vini altamente qualificata. Sicuramente significativa e utile l'indicazione dei prezzi di un singolo pasto calcolati, a seconda dei casi, con riferimento al costo di tre portate o al costo unitario di un menù tipo o a prezzo fisso. ■

PIANTE MINACCIATE DI ESTINZIONE IN ITALIA

Il "Libro Rosso" fotografico

Frutto di una meticolosa ricerca e di una indiscutibile passione per la botanica, questo volume propone un'attenta e approfondita analisi relativa alle piante rare e a rischio di estinzione del nostro Paese. Attraverso un suggestivo percorso fotografico, l'autore illustra le piante vascolari più rare della flora italiana con il preciso intento di sensibilizzare il lettore sul problema della salvaguardia della biodiversità floristica.

Il volume, riccamente illustrato con splendide fotografie delle piante esaminate, colma una lacuna del *Libro Rosso delle Piante d'Italia*, pubblicato nel 1992, che ha costituito uno dei primi tentativi tesi a individuare e raggruppare



Giancarlo Marconi
Oasi Alberto Perdida,
Bologna, 2007
(pp. XXX + 464, ill.,
€ 49,00)

in modo organico le entità in pericolo d'estinzione della flora italiana. Infatti tale pubblicazione era corredata solo da disegni in bianco e nero che, per quanto attendibili sotto l'aspetto iconografico e scientifico, non rendono di certo come una bella foto a colori. Ognuna delle piante prese in considerazione viene analizzata in un'apposita scheda che, oltre all'immagine fotografica, propone importanti informazioni scientifiche, quali il numero cromosomico, l'habitat, la fioritura/sporificazione, le eventuali associazioni fitosociologiche, lo status di rarità e la distribuzione della specie in Italia. ■

QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Una rivoluzione nel cuore del sistema agroalimentare

Le crisi sanitarie - dall'encefalopatia spongiforme bovina all'influenza aviaria - che si sono susseguite in questi ultimi anni hanno eroso a più riprese la fiducia dei consumatori e, allo stesso tempo, hanno indotto gli stessi attori privati a intervenire.

Se da un lato, infatti, le autorità competenti europee hanno promosso le certificazioni di qualità nella filiera agroalimentare e profondamente rivisto il dispositivo regolamentare della sicurezza sanitaria, dall'altro gli stessi operatori non hanno tardato a reagire all'incalzante domanda espressa dalla società in materia di qualità e sicurezza degli alimenti. Le preoccupazioni dei consumatori si sono tra-



A cura di Cristina
Grazia, Raul Green,
Abdelhakim
Hammoudi
Franco Angeli,
Milano, 2008
(pp. 420, ill., € 35,00)

dotte, in concreto, in una pressante richiesta di innovazione nei metodi di lavoro e nelle pratiche organizzative delle diverse attività dell'intera filiera agroalimentare. In questo contesto il volume intende far emergere con forza la necessità di una nuova riflessione e di un diverso approccio, concettuale e operativo, nell'ambito di un dialogo interdisciplinare. Realizzata, infatti, grazie ad una cooperazione internazionale tra ricercatori appartenenti a diverse discipline, l'opera analizza i progressi registrati nell'ambito della sicurezza alimentare, ma anche problemi e preoccupazioni che affliggono esperti ed addetti ai lavori. ■

IN BIBLIOTECA

☑ Tutto Bio 2009. Annuario del biologico.

A cura di Achille Mingozzi e Rosa Maria Bertino.
Bio Bank Egaf Edizioni,
Forlì, 2009

☑ Il mercato della carne bovina. Rapporto 2008.

A cura di Daniele Rama.
Franco Angeli, Milano, 2008

☑ Stefano Cerni e Adriano Mattoni, I fiori dei pigri. Guida al riconoscimento dei fiori spontanei della Provincia di Rimini.

Provincia di Rimini,
Rimini, 2008

☑ Il sistema agro-alimentare della Lombardia. Rapporto 2008.

A cura di Dario Casati e Renato Pieri.
Franco Angeli, Milano, 2008

☑ Sicurezza & antinfortunistica nei cantieri forestali.

A cura dell'Associazione Nazionale Aziende Regionali delle Foreste.
Agra Editrice, Roma, 2008.