

A cura di  
LUIGI GOVONI

## INTELLIGENZE PLURIME

### Manuale di scienze cognitive animali

Una presentazione generale dell'approccio delle scienze cognitive all'interpretazione del comportamento animale, per illustrare le caratteristiche delle sue molteplici espressioni. È quanto propone questo volume, che intende spie-



**Roberto Marchesini**  
Oasi Alberto Perdisa,  
Bologna, 2008  
(pp. 463, € 32,00)

gare il comportamento quale espressione dello stato della mente, evitando da una parte la tendenza di considerare l'animale come un automa mosso da fili e meccanismi, dall'altra di leggere la mente animale attraverso facili immedesimazioni.

Marchesini ritiene in particolare che le attività cognitive delle prestazioni adattative si possano collocare alla stessa stregua delle altre funzioni organiche, quindi tarate sulle particolari esigenze

della specie. In quest'ottica non ha senso parlare di mente e di processi cognitivi utilizzando l'uomo come misura, ma "l'intelligenza" viene vista come una funzione biologica che - come la sensorialità, l'anatomia degli arti, la digestione - si presenta nell'universo animale in modo plurale con una molteplicità di vocazioni e attitudini non sovrapponibili tra loro. In altre parole, le attività cognitive non sono eccellenze che avvicinano gli altri animali all'uomo, bensì delle funzioni strettamente correlate ai problemi adattativi e per questo tese a dare a ogni specie delle proprietà soggettive.

Articolato in undici capitoli, il volume si conclude con un'ampia e preziosa bibliografia per chi è interessato ad ulteriori approfondimenti. ■

## UN FUNGO. UNA RICETTA

### Guida ai migliori funghi commestibili. Come riconoscerli e consumarli

Opera postuma, tratta dai materiali inediti di Paolo Liverani, il libro è stato pubblicato grazie al contributo di Giovanni Acquaviva e Giuseppe Barattoni del Gruppo micologico Villa Franchi di Faenza, che hanno compiuto un attento lavoro di revisione e aggiornamento dell'impianto originario, completando anche i materiali iconografici e del testo.

Il libro tratta essenzialmente dei migliori funghi commestibili, illustrati nel contesto di una serie di efficaci schede con descrizione delle caratteristiche e habitat di ogni singolo fungo, per il quale viene proposta una specifica ricetta tesa ad esaltarne le qualità gastronomiche. Si passa dai prataioli in graticola ai funghi al prosciutto, dai lattari in padella ai tramezzini al tartufo bianco, senza dimenticare



**Paolo Liverani**  
Reda Edizioni,  
Torino, 2008  
(pp. 128, ill., € 13,50)

piatti più noti, come i porcini impanati in graticola e l'insalata mista di ovoli.

Scritto con un linguaggio semplice e chiaro, alla portata di tutti, accompagnato da belle immagini, il volume è sicuramente un utile strumento di indagine micologica gastronomica in grado di soddisfare le esigenze di ogni tipo di lettore, ma anche soprattutto una preziosa guida per coloro che intendono an-

dare per boschi alla ricerca dei funghi nel rispetto della natura, attenti ad una raccolta consapevole e mirata ad un consumo diretto. Completano il volume un'apposita sezione dedicata ai funghi immangiabili, tossici e velenosi e un corposo glossario che spiega i termini più ostici per i principianti. ■

## AGRICOLTURA SOCIALE: QUANDO LE CAMPAGNE COLTIVANO VALORI

### Un manuale per conoscere e progettare

L'agricoltura sociale, ovvero le attività che fanno leva sulle risorse delle piante e degli animali e sulla presenza di



A cura di  
**Francesco Di Iacovo**  
Franco Angeli, Milano,  
2008 (pp. 154, € 16,00)

piccoli gruppi di persone che operano in realtà agricole per promuovere azioni d'inserimento socioterapeutico e d'inclusione lavorativa, ma anche l'organizzazione di servizi alla persona per minori e anziani. Una tematica relativamente nuova che si inserisce nel dibattito sull'agricoltura multifunzionale e che da qualche tempo trova il supporto di specifiche politiche, in Italia ed in Europa.

Per chi intende avvicinarsi al-

l'agricoltura sociale e conoscerne più a fondo i vari aspetti, il libro fornisce un'inquadratura utile, gli approfondimenti necessari e le modalità operative da seguire. Allo stesso tempo, dà gli strumenti per un dibattito sul tema dei servizi alle popolazioni rurali ed urbane, per valorizzare talune risorse dell'agricoltura e favorire una migliore applicazione delle politiche previste nella programmazione dello sviluppo rurale a sostegno dell'agricoltura sociale.

Sul piano più pratico e immediato, il manuale vuole invece proporre una chiave di lettura sull'argomento e, con esempi e casi aziendali, spunti utili per progettare servizi alla persona capaci di usare le risorse dell'agricoltura e degli strumenti di politica agricola e sociale oggi disponibili. ■

## IN BIBLIOTECA

☑ **Il risveglio del Tocai.**  
Le ragioni produttive e di mercato per il rilancio del prodotto.

A cura di Vasco Boatto.  
Franco Angeli, Milano, 2008

☑ **Nonsolonerò.**  
Immigrazione straniera e trasformazioni dell'economia italiana.

A cura di Nomisma. Agra Editrice, Roma, 2008

☑ **Alessandro Banterle, Laura Carraresi, Alessia Cavaliere**  
Le filiere biologiche in Lombardia.  
Vol. I - Analisi economica del settore agricolo.

Franco Angeli, Milano, 2009

☑ **Alberto Pirani**  
Anna Gaviglio  
Martina Licitra Pedol  
Le filiere biologiche in Lombardia.  
Vol. II - Analisi economica delle fasi di trasformazione, distribuzione e consumo.

Franco Angeli, Milano, 2009

☑ **Guida tecnica per l'azienda agrituristica.**  
Organizzazione, tecnologie e fornitori.

A cura di Arm - Azienda romana mercati.  
Agra Editrice, Roma, 2008. ■