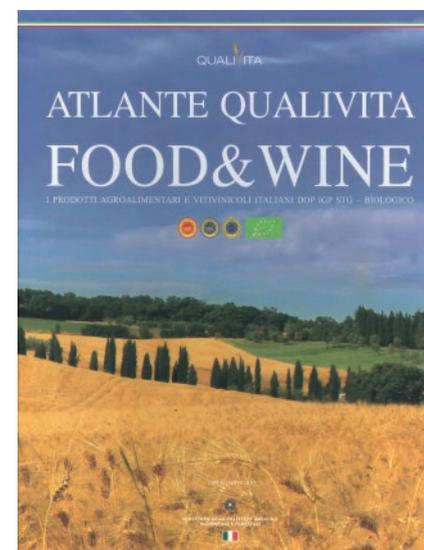


## Atlante Qualivita Food & Wine Fondazione Qualivita

L'Italia, con le sue 243 DOP, IGP, STG registrate, è la prima nazione in Europa per numero di prodotti agroalimentari certificati. Il settore risulta essere alquanto dinamico e in continuo sviluppo, come testimoniato dall'incremento non solo dei volumi produttivi, dei fatturati e delle aree coltivate, ma anche dall'aumento del numero delle aziende. La VI edizione dell'atlante Qualivita Food è il frutto di un accurato e metodico lavoro di ricerca che raccoglie tutte le informazioni sul mondo delle produzioni italiane registrate come DOP, IGP, STG. Il volume è composto da una sezione sul settore agroalimentare e sul comparto biologico e da schede descrittive che ci raccontano le peculiarità di ogni prodotto. La prima edizione dell'atlante Qualivita Food accompagna il lettore attraverso un percorso tra le vigne del Paese del Vino. Ogni regione propone vini con le proprie peculiarità, tutti diversi tra loro ma uniti, sempre più spesso, da un comune denominatore che si chiama qualità. Il volume analizza questa straordinaria eterogeneità attraverso tre sezioni: un'analisi generale sul comparto italiano dei vini di qualità certificata; 521 schede articolate in sei paragrafi descrittivi e, infine, un'appendice dedicata ai vitigni e alle relative cartografie. La filosofia seguita nella realizzazione dell'atlante Qualivita Food & Wine è stata quella di dare ordine al magma di informazioni, spesso dispersive, che caratterizzano il settore dei prodotti Made in Italy. Con questa opera si è tentato di costruire un format che fosse in grado di garantire un'adeguata conoscenza delle peculiarità legate al prodotto: dalle tecniche produttive alla cultura, dalla tracciabilità alla storia, dalle caratteristiche del territorio fino al ruolo svolto dal prodotto nell'ambito del tessuto economico e sociale della zona di riferimento.

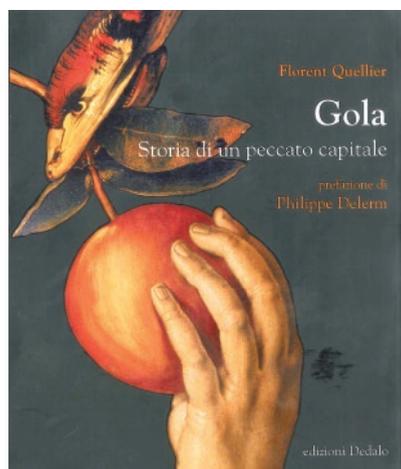
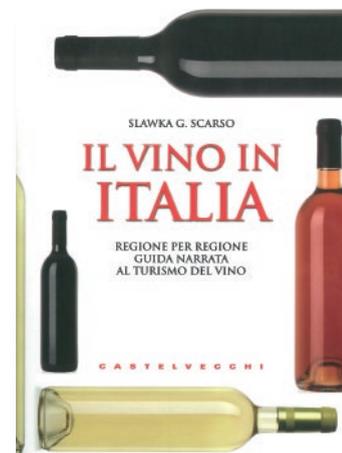


## La biblioteca delle emozioni di Carola Barbero edizioni Ponte alle Grazie

I romanzi sono laboratori emotivi in cui si possono sperimentare una molteplicità di emozioni a costo zero, mantenendo quella distanza di sicurezza che ci permette di non farci male, di non soffrire o di non gioire mai in prima persona. Comodamente seduti sulle nostre poltrone assistiamo a spettacoli intensi e indimenticabili, certi di essere al sicuro e di non dover pagare di tasca nostra il prezzo di quel dolore, di quella paura, di quella tristezza. Se fossimo noi a vivere quelle emozioni in prima persona ci troveremmo inevitabilmente travolti e non avremmo quindi la possibilità di capirle, assaporarle, osservarle. Studiare le nostre emozioni attraverso quelle dei personaggi dei romanzi: questo è forse il più grande privilegio di noi lettori. In questo libro sono allestiti undici laboratori scelti tra i capolavori della letteratura contemporanea, per provare quel lusso straordinario che solo l'arte eterna della lettura ci sa offrire "È un luogo al riparo dalla vita reale in cui non si prendono in prestito libri, bensì emozioni, quelle dei personaggi dei romanzi. Prima di entrare non sai che cosa troverai una volta dentro. Non sai cosa ti potrebbe capitare. Non sai l'effetto che ti potrà fare o dove ti porterà. Magari te ne hanno parlato, ma non bastano i resoconti altrui per capire di che cosa si tratta. È la stessa differenza che c'è tra descrivere un vino e berlo. Bisogna provare, non c'è descrizione che tenga. Non è una droga. Però crea dipendenza. Non è un alcolico. Però dà ebbrezza. Non è un pasticcino. Però è un dolce conforto. È la biblioteca delle emozioni."

## Il vino in Italia di Slawka G. Scarso edizioni Castelveccchi

Raccontare il vino significa mettersi in viaggio, per esplorare le zone di produzione più belle e interessanti ma, soprattutto, per dare voce a chi produce la bevanda italiana per eccellenza. Perché la bellezza del vino sta proprio nelle tante avventure che si possono trovare dentro a un bicchiere, storie di passioni capaci di infondere una personalità indimenticabile ad ogni etichetta. Dalla Valtellina alla Basilicata, dall'Alto Adige alla Sicilia, questo libro contiene tutti i riferimenti utili per andare in cantina, farsi una passeggiata in mezzo ai filari e, magari, per spillare un bicchiere direttamente dalla botte che lo contiene. Per ogni zona vinicola sono stati scelti i produttori più rappresentativi, quelli in grado di abbinare l'eccellenza nella manifattura a una grande cultura dell'accoglienza. Il tutto è completato da aneddoti storici, dritte su cosa è indispensabile degustare e, naturalmente, da indicazioni utili su dove mangiare e dormire. Perché il turismo enologico è tutto questo insieme: vino, cibo, cultura e territorio. Il vino in Italia è una guida adatta a tutti, pensata per il semplice appassionato così come per l'esperto, un libro che farà da bussola agli amanti della degustazione in giro per lo stivale, o permetterà loro di viaggiare direttamente da casa, seduti comodamente in poltrona, accompagnando la lettura a un buon bicchiere di vino.



## Gola, Storia di un peccato capitale di Florent Quellier edizioni Dedalo

Diversamente da tutti gli altri esseri viventi, l'uomo mangia e beve non solo per una necessità fisiologica. Certo, l'alimentazione è innanzitutto essenziale per la sopravvivenza, ma molto presto nella storia essa è diventata un valore aggiunto in grado di influenzare la qualità stessa della vita. L'autore prende le mosse dal Medioevo, quando cioè il piacere legato al cibo, o meglio la ricerca di tale piacere viene identificata dal cristianesimo come uno dei sette peccati capitali, la gola, le cui radici sono addirittura ricondotte al peccato originale. Ha così inizio un lungo itinerario storico, in cui la gola accompagna l'uomo nella sua evoluzione culturale, rispecchiandone di volta in volta inclinazioni, aspirazioni, contraddizioni. Da sinonimo di ingordigia e voracità a principale spunto di fantasie utopiche, da pomo della discordia tra protestantesimo e cattolicesimo, fino alla sua rilettura moderna in chiave di scienza gastronomica e fenomeno di costume, la gola mostra tutta la sua ambiguità e un'inesausta capacità di suscitare le discussioni più accese. A tavola si mangia, si beve, ma si fa anche molto altro... Il libro è arricchito da uno splendido corredo iconografico, immagini tanto belle a vedersi quanto funzionali a una più efficace comprensione del discorso storico. Un'opera accessibile a un pubblico vasto ed eterogeneo, capace di coniugare chiarezza espositiva e rigore storiografico su un tema più che mai presente nella nostra vita quotidiana.