

 **ECO_LETTURE&CO**
di Floriana Morrone

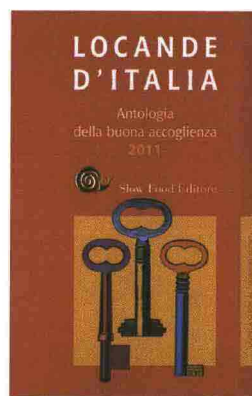
GUIDE

CON TANTO GUSTO

COSA FA LA DIFFERENZA SEDUTI DI FRONTE AD UN PIATTO FUMANTE? SECONDO LA GUIDA SLOW FOOD, QUALITÀ E CORTESIA

Il sottotitolo è *Antologia della buona accoglienza*. E c'è da crederci visto che questa guida è edita da Slow Food che dedica un'accurata ricerca all'osteria che, come la locanda, è un luogo dell'immaginario italiano. Giunta alla quarta edizione, la raccolta di recensioni gastronomiche è ricca ed originale per la scelta di posti in cui, oltre alla buona cucina, fanno la differenza l'ospitalità e l'atmosfera. Nei 1.150 locali segnalati, anche alberghi, agriturismi, affittacamere, ostelli perché il concetto dell'accoglienza riacquista un valore ampio e trasversale rispetto ai generi. Luoghi e ambienti confortevoli, prezzi corretti, cordialità e cortesia, sono i parametri utilizzati dai curatori del volume. Insieme ai buoni consigli per dare più gusto al viaggio.

LOCANDE D'ITALIA, D. BUTTAGLIO e G. NOVELLINI, SLOW FOOD EDITORE, BRA, 2010
PREZZO: 18 EURO.



FOOD

LA STRADA DEL CIBO

Il sottotitolo è "Come non farci mangiare dal cibo" e la lucida analisi di Carlo Petrini è sul significato più autentico di ciò che mangiamo. Per alimentarci, in modo scorretto, devastiamo le campagne, creando iniquità sociali, e inquiniamo il Pianeta. Una riflessione è d'obbligo. La parola passa alle comunità del cibo che dovranno scegliere cosa produrre e in che modo e come procedere alla corretta distribuzione.

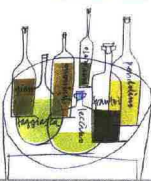


CARLO PETRINI, TERRA MADRE, SLOW FOOD EDITORE, BRA, 2010, PREZZO: 12 EURO.

2010

GUIDA AGLI
EXTRAVERGINI

 Slow Food Editore



UNICITÀ E ORIGINE

L'Italia vanta una grande tradizione oliaria, uno straordinario patrimonio. Ma orientarsi nell'acquisto non sempre è facile. Slow Food ha esaminato 706 aziende (e 984 extravergini) sia consolidate che emergenti ed ha prodotto una guida. I parametri sono la qualità, ovviamente, ma anche la tipicità dei caratteri e l'unicità dell'origine. Il meglio della campagna 2009 coronata con 60 oli decretati come migliori d'Italia e premiati con il riconoscimento Tre Olive. All'interno per ciascun produttore storia, novità, valutazione, indirizzi.

DIEGO SORACCO, GUIDA AGLI EXTRAVERGINI, SLOW FOOD EDITORE, BRA, 2010, PREZZO: 14,50 EURO.

ECOMAFIA

RAPPORTO 2010

Non c'è presentazione migliore a questo rapporto di Legambiente che quella fatta da Roberto Saviano.



"Quando metterete lo sguardo su questo dossier, nonostante tutto il chiasso che vi circonda, sentirete soprattutto silenzio. E tutto quello che leggerete vi arriverà direttamente allo stomaco".

LEGAMBIENTE, ECOMAFIA 2010, EDIZIONI AMBIENTE, MILANO, 2010, PREZZO: 24 EURO.

A TUTTA BIRRA!

Cresce la voglia di birra anche se il nostro Paese non è tra i più importanti produttori del mondo. E il desiderio di degustarla nei luoghi in cui viene prodotta dal nord al sud. Per questo alcuni birrifici eccellenti, come la Baladin di Teo Mussi, a Piozzo, propongono dei percorsi sensoriali alla scoperta di questa gustosa bevanda in una cantina specializzata. Nella guida, 179 produttori per 1092 birre elencate.

LUCA GIACCONE, GUIDA ALLE BIRRE D'ITALIA, SLOW FOOD EDITORE, BRA, 2010, PREZZO: 15 EURO.

2011

GUIDA ALLE
BIRRE D'ITALIA

 Slow Food Editore

