

## LIBRI

A cura di  
**LUIGI GOVONI**

### PREGO, SI ACCOMODI!

#### Idee e soluzioni per l'accoglienza di qualità



**Giovanni Fassio**  
**Franco Angeli,**  
Milano, 2008  
(pp. 206, € 22,00)

Un libro rivolto agli imprenditori e ai manager dell'ospitalità che intendono migliorare la qualità dei prodotti e dei servizi offerti ad una clientela in continua evoluzione per quanto riguarda sia gli stili di vita, che i modelli di consumo e di svago. Oggi più che mai i gestori di alberghi, villaggi vacanze, campeggi, agriturismo, residenze per anziani, impianti sportivi e altre strutture di accoglienza devono infatti sapere affrontare, oltre alle tradizionali conoscenze, anche problematiche connesse all'assunzione di decisioni complesse e spesso assai diverse tra loro.

Il libro, in particolare, mette in luce le competenze trasversali necessarie alle imprese del settore, il tutto nell'ottica di due diverse visioni delle organizzazioni. La prima è più attenta ai luoghi, ai processi operativi, al funzionamento delle imprese e alla gestione corretta dell'asse costi-ricavi. La seconda ha invece come sfondo il modo con cui il servizio è offerto e considera i bisogni primari degli ospiti, le loro prefigurazioni, i piaceri, le sensazioni e le percezioni che li accompagnano nel loro periodo di permanenza.

In sostanza, l'opera si sviluppa secondo due diverse logiche che consentono di identificare i principali problemi gestionali e le teorie cui fare riferimento per risolverli e, al tempo stesso, di affrontare le varie aree di competenza che dovrebbero far parte del bagaglio culturale e professionale di tutti i manager dell'ospitalità. ■

### QUALE MADE IN ITALY

#### Norme, profili e performance dell'agroalimentare italiano nei mercati esteri

Questo libro è frutto di una ricerca compiuta da Nomisma, su incarico di Veronafiere, con l'intento di offrire una migliore conoscenza della produzione agroalimentare italiana, con particolare riferimento alla sua capacità di proporsi sui mercati internazionali, ma anche e soprattutto di portare un contributo nella complessa definizione del concetto di *Made in Italy*.

Attorno a questa idea vi è infatti da tempo un ampio dibattito: se da un lato si riscontra un diffuso e condivisibile consenso sul valore del tessuto produttivo italiano, dall'altro emerge un significativo livello di disaccordo nel momento in cui si tenta di darne una definizione univoca. Partendo da questo contesto, gli autori della ricerca hanno individuato un nuovo modello interpretativo del *Made*

*in Italy*, basato sulla misurazione di cinque parametri: origine delle materie prime, differenziale di prezzo all'export, specializzazione produttiva, diffusione del mondo dell'agroalimentare italiano, imitazione dei nostri prodotti. Sulla base di questo schema sono poi stati individuati cinque panieri di prodotti agroalimentari e per ciascuno di essi è stata misurata la "performance" sui mercati internazionali. Il volume, oltre a fornire una nuova chiave interpretativa del *Made in Italy* agroalimentare, delinea una serie di possibili strategie di promozione anche attraverso politiche più mirate. ■



A cura di **Nomisma**  
Agra srl, Roma, 2008  
(pp. 78, € 12,00)

### ACETI FAI DA TE

#### Come far l'aceto in casa



**Paolo Giudici**  
**Carlo Zambonelli**  
**Luigi Grazia**  
Edagricole,  
Bologna, 2008  
(pp. 161, ill., € 16,00)

Aceti di vino, di frutta, di miele, ma anche derivati dal latte, da amidi, radici e tuberi. Un panorama davvero ampio e interessante, quello che passa in rassegna questo libro, dedicato a chi si diletta a produrre questo condimento in casa, con risultati che spesso raggiungono l'eccellenza, ma anche a coloro che intendono partire da zero per cimentarsi in un'attività che può essere semplice o complessa in relazione ai prodotti

che si vogliono ottenere. L'aceto può infatti essere facile da produrre, tanto che addirittura capita di ottenerlo per sbaglio, lasciando aperta per qualche tempo una bottiglia di vino. Ma è anche vero che certi tipi di aceto si possono ottenere solo con lavorazioni complesse, o dopo anni e anni di invecchiamento.

Dopo un capitolo generale sugli aceti e uno sugli utensili e sugli attrezzi necessari a produrli, gli autori analizzano i vari tipi di aceti, descrivendone le procedure e le tecniche di produzione. Ampio spazio è dedicato all'Aceto balsamico: vengono riportati anche i disciplinari di produzione dei due aceti "tradizionali" di Modena e Reggio Emilia, che si fregiano del titolo della "Denominazione di origine protetta" (Dop), e dell'Aceto balsamico di Modena che ha ottenuto il riconoscimento di "Indicazione geografica protetta" (Igp). Un capitolo, infine, è dedicato agli aceti strani, ovvero quelli di palma, di sherry, di cachi o addirittura di cipolla. ■

### IN BIBLIOTECA

- ✓ **Cristina Mento,**  
**Guida alla conoscenza della biologia e dell'ecologia. Funzionalità, diversità biologica, indicatori.**  
Oasi Alberto Perdisa, Bologna, 2008
- ✓ **Antonio Brunori,**  
**Legno ed energia. Come produrre energie con le biomasse legnose.**  
Edagricole, Milano, 2008
- ✓ **Agricoltura e mercati in transizione.**  
A cura di Antonio Boggia e Gaetano Martino.  
Atti del XLIII Convegno di studi della Società Italiana di Economia Agraria.  
Franco Angeli, Milano, 2008
- ✓ **Microbiologia agroambientale.**  
A cura di Bruno Biavati e Claudia Sorlini.  
Casa Editrice Ambrosiana, Milano, 2008
- ✓ **Mario Muccinelli,**  
**Prontuario degli agrofarmaci.**  
Edagricole, Milano, 2008. ■