

## Libri



**EURO GENUINE FOOD**  
**Annuario europeo di tutti i prodotti e produttori Dop, Igp, Stg**  
 Edizioni Pubblicità Italia  
 Pagine 408, euro 90,00

Terza edizione per *Euro Genuine Food*, l'annuario europeo di tutti i prodotti e produttori Dop, Igp ed Stg pubblicato da Edizioni Pubblicità Italia in lingua italiana con chiavi di lettura in inglese, francese, spagnolo e tedesco. Il volume riporta non solo le schede anagrafiche di oltre 900 prodotti a denominazione di origine, che rappresentano la cultura e la storia di territori estremamente ricchi di conoscenza e tradizioni, ma anche quelle dei produttori e dei relativi Consorzi di tutela ai quali sono associati. Disponibile anche in versione cd rom, l'annuario si apre con una serie di articoli e fornisce inoltre informazioni su fiere, mostre e convegni del settore agroalimentare, sulla politica della qualità dei prodotti agricoli dell'Unione europea, sulle autorità nazionali e sui servizi competenti dei singoli Stati membri dell'Unione europea.



**MANGIAR BENE LOW COST 2011/12**  
**Sfizi e alta qualità dai 10 ai 30 euro**  
 Gambero Rosso  
 Pagine 338, euro 9,90

Quinta edizione di *Mangiar bene low cost*, la guida del Gambero Rosso dedicata ai locali che coniugano alta qualità e prezzi contenuti, rivolta a un pubblico sempre più curioso, colto e attento alle nuove realtà gastronomiche, che vuole mangiare bene e spendere poco. L'edizione 2011 comprende oltre un centinaio di segnalazioni in più rispetto alla precedente, divise in tre sezioni per accontentare tutti i tipi di esigenze, con 1.150 indirizzi di locali

che vanno dalle birrerie ai chioschi di strada, dalle dependance dei grandi chef alle paninerie, e che hanno in comune un modo di mangiare intelligente, innovativo e soprattutto low cost. Una guida che dimostra anche come l'alta cucina voglia avvicinarsi sempre di più al grande pubblico con menù speciali a costi accessibili a tutti. Ecco allora la suddivisione in tre categorie con proposte a volte "rivoluzionarie" e con linee d'autore che si reinventano. *Break gourmet*, lo sfizio di mangiare in piedi, dedicato a chi non vuole rinunciare alla qualità anche a colazione o a chi vuole concedersi una pausa da gourmet. *Paninerie, street food e pizza a taglio* propongono ottimi sfizi all'insegna dei sapori più diversi e delle soluzioni più divertenti. *Trattorie, wine bar, birrerie e locali etnici* fanno parte della sezione centrale della guida. Dal più classico al più originale, una scelta di locali selezionati per il loro uso accurato di materie prime, l'amore per la cucina e i prodotti del territorio. Per finire, nella sezione alta cucina per tutti, dependance d'autore, si trovano le "succursali" dei grandi chef dove chiunque può sentirsi protagonista di tavole prestigiose rigorosamente *low cost*. Nell'ultima sezione *menu special price*, i grandi maestri della ristorazione propongono formule adatte ai bambini, a un pranzo di lavoro o menù che riassumono la loro filosofia gastronomica perché mangiare bene non sia un lusso per pochi.



**A cura di Daniele Rama**  
**IL MERCATO DELLA CARNE BOVINA**  
**Rapporto 2010**  
 Franco Angeli  
 Pagine 232, euro 20,00

La nona edizione del *Rapporto sul mercato della carne bovina*, curato dall'Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Zootecnici in collaborazione con l'Aia (Associazione Italiana Allevatori), si propone come strumento

di conoscenza del comparto della carne bovina a supporto di coloro che, a diverso titolo - si tratti di istituzioni pubbliche, organizzazioni professionali, strutture associative, operatori d'impresa e studiosi - sono chiamati a contribuire al suo funzionamento.

Lo sforzo principale è stato quindi quello di coniugare completezza, tempestività e rilevanza delle informazioni fornite e delle analisi effettuate, con la sintesi necessaria a farne uno strumento efficace. La pluriennale e qualificata tradizione che l'Osservatorio può vantare nell'ambito delle analisi di settore costituisce la garanzia di un robusto rigore scientifico associato ad una maggiore concretezza ed aderenza ai problemi più vivi di un comparto, quello delle carni bovine, che è uno dei più complessi ed articolati del settore agroalimentare nazionale. L'impostazione dello studio prevede che non si limiti ad una semplice elencazione dei fatti di mercato ma che rappresenti, piuttosto, un'analisi dell'intera filiera produttiva, arricchita con un'analisi economico-finanziaria delle principali imprese del comparto, e fornisca delle chiavi di interpretazione che, a partire dal comportamento dei singoli operatori, considerino gli effetti dello scenario internazionale e delle politiche comunitarie di settore, per arrivare ad una sintesi compiuta del funzionamento del sistema nazionale.

L'Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Zootecnici (già Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Lattiero-caseari) è frutto della collaborazione tra l'Associazione Italiana Allevatori e l'Università Cattolica e opera dal 1987. Si tratta di una struttura di ricerca che, attraverso la raccolta ed elaborazione di informazioni di natura sia quantitativa che qualitativa, si pone come obiettivo principale quello di interpretare la dinamica del "sistema prodotti di origine animale" - i flussi di produzione, scambio, distribuzione e consumo; le imprese e le loro strategie; i prezzi ai diversi stadi di mercato; le politiche settoriali - a livello sia nazionale che comunitario, per fornire un supporto concreto alle scelte degli allevatori e delle loro organizzazioni.