

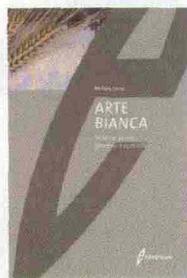
LIBRI

A cura della REDAZIONE

ARTE BIANCA

Materie prime, processi e controlli

L'arte bianca è l'arte di panificare ed utilizzare la farina per prodotti dolciari, da forno e per i vari tipi di paste alimentari. Il volume approfondisce gli aspetti tecnico-scientifici legati alle caratteristiche ed ai requisiti delle materie prime impiegate nei processi di produzione, i processi stessi e i controlli relativi ai prodotti finali, nella corretta terminologia scientifica e di settore, ma in maniera semplice e chiara.



Barbara Carrai
Edagricole,
Milano, 2010
(pagg. X + 309,
€ 28,50)

Rispetto alla prima edizione il testo è stato rivisto e aggiornato in ogni sua parte secondo la normativa vigente e ampliato con l'introduzione di nuovi argomenti come la pasta, i prodotti da ricorrenza, i biscotti di pasticceria, l'etichettatura dei prodotti alimentari, degli Ogm e dei cibi biologici, i concetti di tracciabilità e rintracciabilità, le micotossine per chiudere con cenni relativi al confezionamento.

Come nella prima edizione ogni linea di prodotto e la maggior parte degli ingredienti sono

corredati da diagrammi di flusso che descrivono la produzione e da un glossario per i termini tecnici. Il libro, infine, comprende una nutrita sezione dedicata alle analisi di laboratorio e un'utile appendice legislativa. ■

OLEUM

Manuale dell'olio da olive

L'affermazione secondo cui la qualità e la tipicità dell'olio hanno origine nell'oliveto e raggiungono la loro esaltazione nel frantoio viene confermata dalle linee di eccellenza della produzione oleicola italiana. Se, infatti, le differenze morfologiche e organolettiche consentono di produrre oli con una spiccata connotazione territoriale, il processo di formazione della "goccia d'olio" nell'oliva che culmina nell'estrazione è destinato ad acquisire una propria identità solo se le tecniche olearie riescono a selezionare e preservare le diverse componenti organolettiche e sensoriali contenute nel frutto stesso. Un obiettivo divenuto oggi un risultato acquisito con le operazioni colturali praticate negli oliveti, ma soprattutto con la continua innovazione tecnologica introdotta nei processi elaiotecnici.

Offrire una base conoscitiva dei molteplici aspetti di questo percorso interdisciplinare è al centro di Oleum, al quale hanno contribuito i più qualificati esperti del

settore e che, di fatto, rappresenta un testo unico di elaiotecnica.

Il volume è in grado di fornire, suddivisi e articolati nei diversi capitoli, quegli elementi conoscitivi indispensabili per avere un quadro organico e completo del processo chimico-fisico che avviene nelle fasi che contraddistinguono la formazione della "goccia d'olio", dall'estrazione dal frutto fino alla conservazione del prodotto. ■



A cura di **Antonio Ricci**
Edagricole, Milano, 2011
(pagg. XV + 320,
€ 45,00)

APPROCCIO TERRITORIALE E SVILUPPO LOCALE

Il programma di sviluppo del Distretto Agroalimentare di Qualità del Metapontino

In un contesto sociale ed economico condizionato da crisi prolungate e globalizzazione, la politica economica per il settore agricolo tende a sovraccaricare la dimensione produttiva con ulteriori funzioni di stabilizzazione sociale. Il ruolo del locale e dell'approccio territoriale allo sviluppo rurale risultano pertanto determinanti per dare un vantaggio competitivo alle imprese di un determinato territorio.

Partendo da tali presupposti, il Distretto Agroalimentare di Qualità del Metapontino si è affermato, nel panorama regionale e nazionale, quale modello reale in grado di organizzare "intelligentemente" lo sviluppo di un'area locale. La sfida di questo lavoro di ricerca consiste essenzialmente nell'evidenziare i tanti "come si fa" a trasformare in fatti le teorie consolidate e quelle più innovative presenti nella letteratura scientifica corrente, da cui si dipana il percorso tecnico-scientifico del volume.

Il lavoro si colloca nell'ambito del progetto Strugo (nuovi strumenti di governance per lo sviluppo del sistema agroalimentare e delle aree rurali alla luce dell'evoluzione delle politiche agricole comunitarie e nazionali), promosso dal ministero delle Politiche agricole. ■



A cura di **Francesco Contò**
Piermichele La Sala
Franco Angeli,
Milano, 2010
(pagg. 383, € 29,00)

IN BIBLIOTECA

☑ Società Italiana di Economia Agro-Alimentare
Economia Agro-Alimentare
Nuova serie
Anno XII, n.2, 2010
Franco Angeli, Milano, 2011

☑ **Rapporti con il cibo e comportamento alimentare**
A cura di Gianfranco Nuvoli
Studi e ricerche
Franco Angeli, Milano, 2010

☑ Guido Premuda,
Bruno Bedonni,
Fabio Ballanti
Nidi artificiali
Nuova edizione aggiornata
Edagricole, Milano, 2011

☑ **Olio**
Tre millenni di olive in Italia
A cura di Antonio Ricci
Bolis Edizioni, 2008 ■