

*i libri*

## Cooperazione e creatività, la forza delle donne

● **Scenari di marketing del vino, una prospettiva al femminile**, a cura di **Andrea Rea**, **Franco Angeli Editore**, Milano, 213 pagine, 25 euro

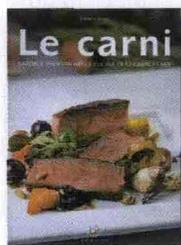
Se il modo di condurre un'azienda è legato a una leadership maschile, sono premiate la sicurezza di sé e la capacità di controllo mirata a incoraggiare o punire i dipendenti, se, invece, la leadership è di pertinenza femminile allora saranno privilegiate la cooperazione e la creatività. Le due diverse concezioni sul mondo del lavoro sono emerse da numerosi studi manageriali e di psicologia sociale. Naturalmente i risultati della ricerca sono stati ridimensionati da altri studi che imputano le differenze tra i modelli di gestione a contesti ambientali diversi. Ciò non toglie il fatto che comunque la *management* al femminile si stia allargando, e il fenomeno coinvolge il mondo del vino. Donne di polso in aziende vitivinicole o che hanno influenzato il mondo del vino ce ne sono sempre state. Un esempio è quello della

vedova Clicquot, all'anagrafe madame Nicole Barbe Ponsardin, che a fine Settecento ampliò le vendite del suo Champagne e lo portò su scenari internazionali creando un marchio e perfezionando le lavorazioni delle fasi della fermentazione in bottiglia e la sboccatura.

L'universo femminile, nello specifico nel caso delle Donne del vino, è stato protagonista della pubblicazione affidata a un docente universitario e responsabile dell'Osservatorio marketing del vino della Sda Bocconi per ricordare i vent'anni dell'associazione Donne del vino, nata nel 1988. Il lavoro è stato suddiviso in due parti: nella prima si raccontano i risultati di un sondaggio svolto su 200 associate dei valori dati dalla cultura del passato e di quelli su cui occorre puntare per affrontare un mercato competitivo. Nella seconda si approfondiscono alcuni punti fermi del marketing. Una parte sostanziosa è riservata alle esperienze sulla comunicazione, sui diversi modi di coinvolgere il cliente all'acquisto promuovendo eventi anche nei ristoranti e nelle enoteche. Secondo un grafico che riporta la percezione delle Donne del vino di come saranno gli scenari futuri emergono i valori della ricettività del territorio e della cantina, la comprensione dei gusti del consumatore e infine la notorietà e il marchio aziendale.



● **Le carni**, a cura di **Daniela Guaiti**, Edizioni Gribaudo, Milano, 200 pagine, 30 euro



Ricche di ferro e della vitamina B12, indispensabile per costruire le cellule dell'organismo, la carne fa parte della dieta dell'uomo. Dopo un passato in cui era di pertinenza delle classi più ricche, oggi è disponibile per tutti anche se pochi sanno come cucinarla al meglio. In aiuto viene la pubblicazione che lascia a 12 grandi chef l'interpretazione del tema in una cinquantina di ricette colorate, gustose e con un tocco misurato di creatività. Vi si considerano tutte le categorie, dagli animali da cortile alla cacciagione, al maiale ai bovini, e c'è perfino qualche proposta con carne esotica. Per ogni ricetta si consigliano due vini in abbinamento.

● **La riscoperta del Pecorino**, Edizioni Tecniche nuove, Milano, 79 pagine, 12,90 euro



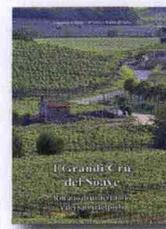
L'area privilegiata del vitigno Pecorino è l'Italia centrale: Lazio, Abruzzo, Umbria e Marche. Il Pecorino trattato nel testo è marchigiano, con particolare attenzione alla provincia di Ascoli Piceno e al comune di Offida, areale che ha ricevuto la Doc nel 2001. L'origine del vitigno è antica e se ne ha una descrizione precisa nel 1871, quando appare tra i 10 bianchi più diffusi nelle Marche. Passeranno più di cent'anni prima che venga rilanciato da un produttore di Ripatransone (Ascoli Piceno) il quale riuscì a recuperare alcune piante in una vecchia vigna e a riprodurle. Nel 1990 inizia la produzione che sta conquistando fette di mercato sempre maggiori.

● **Quando il lavoro scopre una passione - La cucina creativa di Maurizio Conti**, 113 pagine, 40 euro



Un libro di ricette per rappresentare una tappa della carriera è una consuetudine consolidata nella ristorazione. L'impresa non è semplice per chi trascorre buona parte del tempo ai fornelli e tuttavia si scopre che è una grande soddisfazione per chi lo ha realizzato. La nascita di una ricetta è sempre frutto di una serie di componenti mai uguali in cui rientrano tecnica, cultura, esperienza e capacità, condite con infinita pazienza, passione e umiltà, poiché, secondo l'autore, chi sta ai fornelli deve essere prima di tutto un grande artigiano, dedito a soddisfare al meglio le aspettative di chi si reca da lui. (f) Emilio Rizzi ✉ emilio@ildieci.it

● **I grandi Cru del Soave**, a cura di **Aldo Lorenzoni**, **Massimo Zanichelli** e **Giovanni Ponzia** per il Consorzio di tutela vini di Soave e Recioto di Soave, Editore T-Studio, Soave (Verona), 335 pagine, 25 euro



Il Soave è tra i bianchi più noti della provincia di Verona, con i suoi 6.500 ettari di vigneti iscritti alla Doc Soave e Soave Classico. Nel 1998 ha ricevuto la Docg. Era doveroso, per sostenere il prestigio che ricopre la zona e per le aziende che vi lavorano, circa 3 mila, conoscere le caratteristiche del territorio. Dopo un lungo lavoro di zonazione si è arrivati a individuare i cru, quel qualcosa in più fatto di terreno, di ambiente e di ingegno umano che dà a ciascun vino una personalità inimitabile. (☎) 0457.68.15.78 ✉ consorzio@ilsoave.com