



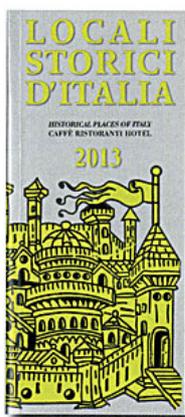
# Progetti sul vino e spesa **CONSAPEVOLE**



**Titolo: il Vino. Istruzioni per l'uso**  
 Autore: **AA.VV.**  
 Progetto editoriale: **Partesa**  
 Editore: **Cinquesensi**  
 Anno: **2013**  
 Pagine: **352**  
 Prezzo: **29,00 €**

### Vino a 360 gradi

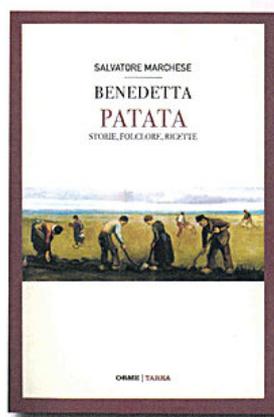
Partesa torna a distanza di cinque anni con una pubblicazione dedicata al ProgettoVino, summa ragionata e innovativa dedicata alla scoperta del vino, dai suoi albori per passare ai vitigni, fino alle nuove tendenze di consumo. In mezzo, a rendere piacevole le note più tecniche ma fondamentali - a cui chiarisce ogni dubbio un glossario snello e pratico - 15 interviste a produttori e ristoratori, cinque approfondimenti su enologia, terroir, comunicazione, 32 cartine vinicole di Italia, Europa e del Mondo. E il prezioso contributo delle più importanti firme del panorama enogaionistico italiano. Curatore: Roberto Racca. Il manuale vuole di fatto rivolgersi a un pubblico che sia il più vasto possibile, trattando le diverse informazioni su un nuovo piano di coordinate comprensibili anche ai non addetti ai lavori, permettendo una conoscenza basilare del mondo del vino, senza mai tradire gli aspetti più tecnici. Nel volume anche uno spazio dedicato alla birra.



**Titolo: Locali Storici d'Italia**  
 Autore: **Ass. Locali Storici d'Italia**  
 Editore: **Ass. Locali Storici d'Italia**  
 Anno: **2013**  
 Pagine: **280**

### I locali che hanno fatto la storia

La Guida 2013 annovera quest'anno i 240 più antichi e prestigiosi locali d'Italia che hanno contribuito, a loro modo, a fare la storia del "Bel Paese", disegnando un percorso tra gli oltre settanta locali storici testimoni dello stile Liberty. Sette le new entry e un omaggio al primo luogo all'aperto citato nella Guida: la piazzetta del borgo marinaro di Portofino, salotto di mondanità dall'inizio del novecento. Dedicata a chi ama il turismo culturale, la Guida propone, in italiano e inglese, un identikit storico, culturale e architettonico dei vari locali citati, accompagnati da aneddoti divertenti, curiosi, a volte al limite della leggenda, su diversi personaggi illustri della storia italiana. Il maneggevole volumetto è illustrato dal pittore Gianni Renna con piacevoli schizzi in verde, marchiando con la scritta "Liberty" i locali che appartengono al percorso. Diretta da Claudio Guagnini, la Guida viene distribuita gratuitamente dall'Associazione a chi ne fa richiesta, con il solo contributo delle spese di spedizione. Disponibile invece presso i locali associati.



**Titolo: Benedetta patata. Storie, folclore, ricette**  
 Autore: **Salvatore Marchese**  
 Editore: **Orme Tarka - collana "cucine" diretta da Franco Muzzio**  
 Anno: **2013**  
 Pagine: **320**  
 Prezzo: **18,00 €**

### Il tubero per eccellenza

Degno di menzione, questo libro cela un grande lavoro di ricerca da parte dell'autore sulla nobilitazione della patata, da foraggio per le bestie a cibo per gli uomini. È il 1793 quando i parroci del dominio della Serenissima Repubblica di Genova ricevono un libello con istruzioni dettagliate sulla coltivazione della patata. A ruota, precise istruzioni agrarie, arrivano in molti comuni d'Italia, accompagnate da ricette a base di patata. Salvatore Marchese, recuperato un esemplare di tale libello, l'ha arricchito di curiosità, storie e oltre 250 ricette - già presenti nell'edizione del 1999 - a cui si sono aggiunte una sessantina anche di grandi chef, da Bottura a Cracco, da Vissani a Perangolini. Le prime pagine sono dedicate letteralmente ai "pomi di terra", farcite di aneddoti storici e folcloristici. Nuovi anche alcuni capitoli introdotti nell'edizione 2013: la patata viola, il mondo occitano e valdese e riferimenti alla tradizione ebraica e italiana. Ampio spazio poi alle ricette, introdotte da un breve incipit sulle caratteristiche della tipologia di preparazione. Ogni ricetta è poi dettagliatamente spiegata.



**Titolo: Le bugie nel carrello. Le leggende e i trucchi del marketing sul cibo che compriamo**  
 Autore: **Dario Bressanini**  
 Editore: **Chiarelettere**  
 Anno: **2013**  
 Pagine: **192**  
 Prezzo: **12,60 €**

### I trucchi del mestiere

Suggerimenti, esoterismi, chimica, biodinamica, inganni, codici, dilemmi, cloni...non si tratta di uno dei romanzi di Dan Brown, ma semplicemente di cibo. Quello che compriamo tutti i giorni: pane, mozzarella, pomodori, farina, uova, latte. Dario Bressanini, ricercatore presso il dipartimento di Scienza e alta tecnologia dell'università dell'Insubria a Como, cerca di trovare un capo al famoso filo di Arianna, andando alla ricerca della retta via per aiutare il consumatore a orientarsi tra gli scaffali dei supermercati, a leggere le etichette e a sfatare quei miti che ci fanno credere di acquistare prodotti con poteri eccezionali. Diversi i temi trattati, con esempi concreti e pratici, divisi per capitoli in base al prodotto in esame: dal kamut alla patata, dalla mortadella alla mozzarella di bufala, dai pomodori pachino alle uova, dal tonno al latte. Il volume pullula di saggezza scientifica, ricerche sulla psicologia umana, sfruttata in questo caso a tutto vantaggio di trucchi di vendita che funzionano benissimo. La prima parte è dedicata a "Suggerimenti e trucchi del marketing", la seconda "Per una spesa più consapevole".