

In difesa del cibo

di Michael Pollan, edizioni Adelphi, 2009

In questo libro Pollan demolisce la credenza che a renderci più sani e più belli non siano tanto le cose che mangiamo, quanto le sostanze che le compongono. Succede che gli stessi nutrizionisti mettano improvvisamente al bando le diete che fino a poco tempo prima avevano presentato come irrinunciabili, e che per paradosso gli Stati Uniti, cioè il paese più ossessionato dal terrore di mangiare qualcosa che fa male, si siano dati il modello alimentare più malsano e patogeno fin qui conosciuto. Il rimedio? Semplice: non mangiare nulla che la nostra nonna non avrebbe mangiato.



Il migratore onnivoro

di Giuseppe Rotilio, edizioni Carocci, 2012

La dispersione di Homo su tutto il pianeta, a partire dalla foresta africana, si è realizzata grazie a una capacità unica di adattarsi ad ambienti nuovi. La diversità umana che ne deriva è stata ampiamente trattata nei suoi aspetti genetici e culturali. In questo volume, invece, si adotta la prospettiva della nutrizione, cioè degli adattamenti del metabolismo in risposta alle diverse risorse alimentari presenti in ambienti diversi. Da questa risposta è dipeso, e tuttora dipende, il successo riproduttivo o il rischio di estinzione degli umani.



Green Italy

di Ermete Realacci, edizioni Chiarelettere, 2012

Possiamo battere la crisi? Sì, se sapremo guardare l'Italia in modo da cogliere i nostri talenti. L'autore racconta storie di un'alleanza tra imprese e comunità, tra ambiente e nuovi modi di vivere che possono traghettarci verso un paese migliore. E' Green Italy, dove la green economy sposa le vocazioni nazionali, tiene insieme le tradizioni con l'elettronica e la meccanica di precisione. Si apre ai mercati globali e rinalda i legami con il territorio, facendosi forte della coesione sociale e del capitale umano. Un'idea di futuro per l'economia, la società, la politica.



Nutrire il mondo è facile

di Colin Tudge, edizioni Slow Food, 2010

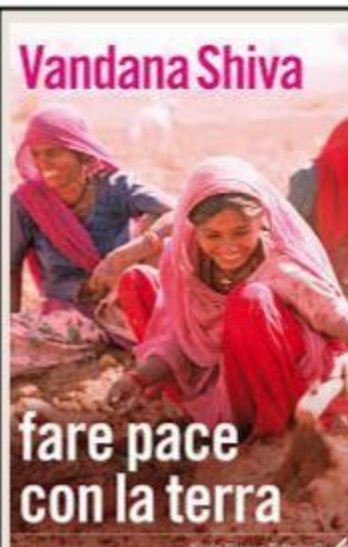
Un valido testo di divulgazione scientifica, in cui si denunciano le mende dell'attuale filiera alimentare mondiale e si propone un nuovo Rinascimento attraverso quella che l'autore definisce "agricoltura illuminata", grazie a cui sarà possibile nutrire il mondo non solo a sufficienza, ma anche bene. Colin Tudge, giornalista e scrittore free-lance specializzato in alimentazione e agricoltura, collabora con molte testate e radio inglesi.



Filosofia del cibo

di Franco Riva, edizioni Castelvecchi, 2015

Sul cibo si spendono fiumi di parole, ma dicendo cose talmente contrastanti che è difficile orientarsi. Più che aggiungere altre, questo libro vuole fermarne qualcuna. Il saggio di Franco Riva si articola in tre sezioni. "Mangiare è una gran cosa" si concentra sui paradossi del cibo, denunciando la logica perversa della tirannia dei bisogni e il conflitto globale tra grasso e magro. "Incomprensioni alimentari" viaggia tra cibo, letteratura e filosofia. "Corpi incerti" affronta, infine, le nuove prigioni del corpo, una realtà sempre ambivalente che resiste alle manipolazioni delle ideologie e del mercato.



Fare pace con la Terra

di Vandana Shiva, edizioni Feltrinelli, 2012

Vandana Shiva è diventata una delle più importanti testimonial delle lotte per la difesa dell'ecosistema, contro il saccheggio delle risorse naturali che le grandi corporation da tempo perseguono, senza alcun rispetto per le popolazioni, né per i luoghi. Contro questo, in tutto il mondo si sta formando una consapevolezza che pone al centro i diritti di Madre Terra. In pieno caos, con coraggio e tanto amore, la gente comune, dal basso, sta costruendo una nuova visione del pianeta. Questo libro fa il punto proprio sullo scontro in atto tra le due opposte concezioni del mondo.



La rivoluzione della lattuga

di Franca Roiatti, edizioni Egea, 2011

Il mercato alimentare è in mano a multinazionali. Un sistema che ha tagliato il prezzo di quello che mettiamo nei piatti, ma a quale costo? Nei Paesi avanzati ci si ammala di cibo e si sprecono tonnellate di alimenti, mentre nei paesi poveri un miliardo di persone continua a morire di fame. Perpetuare questo modello ed espanderlo non è sostenibile. Lo capiscono sempre più persone che si organizzano e agiscono per cambiare le cose dal basso. Un movimento di contadini di città, di consumatori consapevoli che comprano a chilometro zero e costituiscono gruppi di acquisto solidale.

La biblioteca Bertoliana presenta dei suggerimenti di lettura dedicati, di volta in volta, ad un tema diverso. I libri qui indicati sono ricercabili e richiedibili anche tramite il nostro sito: www.bibliotecabertoliana.it
A cura dell'ufficio consulenza 0444-578203 consulenza@bibliotecabertoliana.it

Istituzione pubblica culturale
Biblioteca Bertoliana
Vicenza

EXPO

**NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA**

**PROPOSTE DI
LETTURA**



Expo 2015

a cura di Federico Altavilla, edizione Barbera, 2014

L'Expo è un'occasione unica di crescita e formazione non solo per il capoluogo lombardo, ma per tutto il nostro Paese. Il tema scelto per l'Esposizione Universale di Milano 2015 è "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Vi partecipano 147 paesi da tutto il mondo, più tre Organizzazioni internazionali come l'Onu, il Cern e la Commissione Europea. Questo libro raccoglie informazioni, curiosità e aneddoti che raccontano l'Expo di Milano 2015.



Pappa mundi. Geoeconomia del cibo

di Francesco Galletti, edizioni Guerini Associati, 2015

2015: il blocco alle importazioni di cibo è l'arma brandita da Putin per rispondere alle sanzioni occidentali sull'Ucraina. Pechino inizia lo shopping alimentare in tutto il mondo. Nell'anno in cui a Milano si apre l'Expo, il BigMac è un affare di Stato. Il mercato mondiale del cibo è dominato dai paesi avanzati, in particolare dagli USA. Il cibo diventa così uno strumento di politica interna ed estera, e le principali potenze mondiali ne sono ben consapevoli.



Quando manca il pane

a cura di Luca Mocrelli, edizioni Il Mulino, 2013

Questo volume presenta i primi risultati di un progetto di ricerca sulla scarsità delle risorse nel lungo periodo. La ricerca porta a temi non sempre adeguatamente valutati, a partire dalla considerazione che molto spesso la disponibilità delle risorse alimentari non dipende semplicemente da fattori climatico-naturali. E questo vale per la terra, dove il confronto tra agricoltura e allevamento sottende la grande questione se il suolo debba servire a nutrire gli uomini o gli animali: come per l'acqua, che, ieri come oggi, deve soddisfare non solo i consumi umani, ma anche quelli agricoli e industriali.



Le bugie nel carrello

di Dario Bressanini, edizione Chiarelettere, 2013

Cos'è esattamente il Kamut? Le patate al selenio fanno bene? L'autore ci accompagna tra gli scaffali dei supermercati e ci aiuta a capire cosa nascondono le etichette dei prodotti. Scopriremo, tra l'altro, che l'equazione "naturale = buono" è uno dei pregiudizi più usati dalla pubblicità, che un prodotto che l'etichetta descrive come a "chimica zero" i conservanti li contiene, che il prezzo di una bottiglia di vino ne influenza l'apprezzamento.



La sfida del cibo

di Barbara Ghiringhelli, edizioni Carocci, 2014

Il nostro secolo è caratterizzato da una delle più importanti sfide per l'umanità: garantire cibo a un numero di persone in costante aumento, in scenari alterati dai cambiamenti climatici e in un pianeta fortemente in disequilibrio nella spartizione delle ricchezze e dei poteri. Il libro ripercorre i principali problemi, quali diritto al cibo, sovranità e democrazia alimentare, protezione dell'ambiente, della biodiversità, della diversità culturale, valorizzazione delle comunità e dei territori, per fornire suggerimenti di politiche e azioni efficaci.



I padroni del cibo

di Raj Patel, edizioni Feltrinelli, 2008

Quasi metà della popolazione mondiale vive quotidianamente il problema di un'alimentazione insufficiente. L'altra metà soffre dei tipici problemi legati a un'alimentazione sovrabbondante: diabete, eccesso di peso, problemi cardiocircolatori. Questo stato di cose è l'inevitabile corollario di un sistema che consente solo a un pugno di corporation di trarre profitto dall'intera catena alimentare mondiale. Questo volume è un'indagine che svela i retroscena della guerra in corso per il controllo delle risorse alimentari.



E l'uomo inventò i sapori

di Rosalia Cavalieri, edizioni Il Mulino, 2014

Nella storia il senso del gusto si è progressivamente raffinato, sino a diventare un "sapere che gode e un piacere che conosce". Unico fra tutti gli animali, l'uomo elabora l'atto alimentare come esperienza cognitiva e come linguaggio, fino a trasformarlo in oggetto dell'arte culinaria e delle scienze gastronomiche. A partire dai gusti degli ominidi fino alla nascita della gastronomia come scienza, il libro ripercorre le avventure della facoltà gustativa umana, mettendone in rilievo l'includibile portata corporea, simbolica ed emozionale.



La cultura del cibo in Italia

a cura di Massimo Montanari, edizioni Skira, 2013

L'identità italiana si è costruita in uno spazio culturale che nei secoli ha cementato il tessuto della nazione: una rete di scambi, un linguaggio comune che ha tenuto insieme territori diversi, eppure riconoscibili e riconosciuti fuori dell'Italia, come parti di un unico Paese. Di questa espressione culturale il cibo è sempre stato un protagonista. Il volume è articolato in quattro sezioni, rispettivamente dedicate al territorio, al mercato, alla cucina, alla tavola. Arricchisce il volume un utile alfabeto della cucina italiana.



Terra madre

di Carlo Petrini, edizioni Giunti, 2010

L'alternativa a un futuro di crisi deve partire dall'alimentazione: il futuro del cibo è il futuro della Terra. Riscoprire la centralità del cibo nelle nostre vite e nelle nostre attività può aiutarci a trovare una chiave per immaginare un futuro migliore. Saranno i contadini a salvare il mondo, con i loro saperi, grazie alla loro estraneità al modello di pensiero imperante, poiché sanno lavorare in sintonia con la natura, con la madre Terra.



Nel piatto: salute, sicurezza e futuro del cibo

di Brian J. Ford, edizioni Ambiente, 2002

Ford mette in luce le numerose idee sbagliate che caratterizzano il nostro modo di pensare il cibo. L'autore manifesta il suo entusiasmo per i "cibi del futuro" tratti da fonti nuove e poco conosciute, specialmente di fronte alle conseguenze rispetto ai cambiamenti climatici. Grande attenzione viene rivolta ai nutrienti di cui abbiamo bisogno, alle allergie e alle intolleranze alimentari, agli affascinanti rapporti tra cibo e culture e ai cambiamenti nelle teorie sulla dieta ideale.



La cultura del vino in Italia

a cura di Massimo Montanari, edizioni Skira, 2013

Da millenni il vino è parte integrante della nostra storia. L'affermarsi delle pratiche vitivinicole non avuto mai un significato esclusivamente tecnico, così come il consumo non ha mai un significato esclusivamente alimentare. Il vino da sempre riveste un ruolo centrale nella nostra cultura, elemento rappresentativo dell'eccellenza e dell'identità del nostro Paese. Dell'Italia il vino può raccontare la storia, la cultura nelle sue diverse espressioni. Ne disegna e aiuta a rileggere le peculiarità del territorio e del paesaggio che si snoda da nord a sud.



Il dilemma dell'onnivoro

di Michael Pollan, edizioni Adelphi, 2008

Che cosa mangiamo e perché? Sono le domande che si fa Pollan in questo suo documentato saggio, forse il primo sulla questione di non prendere alcun partito, se non quello dell'ironia e del buon senso. Che legga insieme a noi le strepitose biografie del defunto pollo "biologico" riportate sulla confezione di petti del medesimo, o attraverso le lande grigie e fangose del Midwest, dove milioni di bovini nutriti a mais e antibiotici vivono la loro breve esistenza fra immensi stagni di liquame, l'autore arriva immancabilmente a conclusioni di volta in volta raccapriccianti o paradossali.