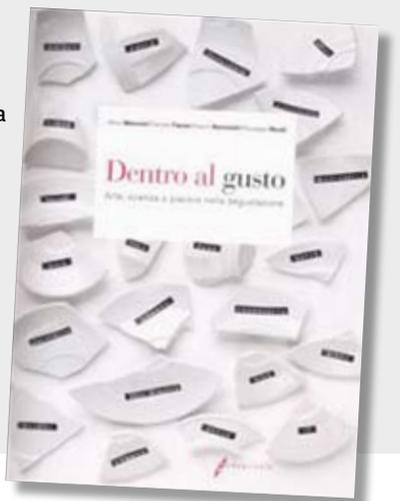


Dentro al gusto. Arte, scienza e piacere nella degustazione

Scritto da Mirco Marconi, Daniele Fajner, Gianni Benevelli e Giuseppe Nicoli, è un libro che vuole dare una risposta al perché un alimento ha un gusto anziché un altro o perché si formano quelle sostanze che possiamo chiamare molecole del gusto. Da sempre gusto e olfatto sono il nostro miglior laboratorio per valutare la qualità di cibi e bevande. Sapore e aroma sono il risultato di un'interazione tra i nostri sensi e le molecole in grado di stimolarli: un fatto in apparenza meramente chimico e fisiologico, ma che è in realtà strettamente legato anche a ragioni storiche e tecnologiche. Le molecole del gusto esistono, infatti, perché l'agricoltura produce le materie prime in un modo piuttosto che in un altro, perché la mano dell'uomo crea il cibo con una tecnica piuttosto che con un'altra. E l'agricoltura e le tecnologie alimentari hanno una storia millenaria, quindi anche le molecole del gusto accompagnano ciò che beviamo e mangiamo nell'intricata spirale di scienza e piacere che caratterizza la vita di ogni giorno. Nel libro i capitoli 6 e 10 sono dedicati rispettivamente ai formaggi e ai salumi.



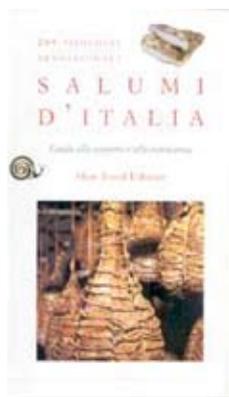
Il Sole 24 Ore - Edagricole
Anno 2007
Prezzo 43 €
Pagine 342

“Dizionario dei salumi” rappresenta uno strumento per valutare regole e metodi della realtà produttiva dei prodotti Dop, Igp e Stg (specialità tradizionale garantita). Un volume ideale per quei lettori-consumatori che vogliono comprendere l'artigianato gastronomico per potersi orientare nella molteplicità dell'offerta. Completano l'opera le regole disciplinari di produzione, le zone di provenienza, i consorzi di riferimento e le indicazioni sull'agropirateria (tutte le norme a garanzia del consumatore).

Mondadori
Anno 2009
Prezzo 30 €
Pagine 1.000

“Salumi d'Italia” racconta l'origine, la storia, le tecniche di produzione e conservazione, le caratteristiche organolettiche nonché gli usi e costumi di 250 specialità regionali. La sezione introduttiva è dedicata alla descrizione delle famiglie dei salumi, dei processi di stagionatura, delle tecniche di degustazione e di taglio. Arricchisce il libro un glossario dedicato al lessico specifico del settore.

Slow Food Editore
Anno 2007
Prezzo 14,50 €
Pagine 354



Realizzato dall'Istituto nazionale di sociologia rurale, il **“Dizionario enciclopedico dei formaggi”** esamina tutte le tipicità dei prodotti caseari italiani, i presupposti tecnologici per ottenere prodotti di qualità, le modalità di difesa, l'identità di ogni singolo formaggio, le materie prime usate, la stagionatura, le aree tecniche e i calendari di produzione. L'opera si completa con un glossario e un'elencazione di siti d'interesse generale.

Mondadori
Anno 2008
Prezzo 30 €
Pagine 1.213



“Chi ha spostato il mio formaggio”, scritto da Spencer Johnson, narra di quattro personaggi che vivono in un labirinto e sono alla costante ricerca di un formaggio che li nutra e li faccia vivere felici. Il formaggio rappresenta un metafora di quello che tutti noi vorremmo dalla vita (lavoro, amore, soldi, salute, serenità ecc.), mentre il labirinto è il luogo in cui cerchiamo quello che desideriamo (l'azienda, la famiglia, la comunità ecc.).
Sperling & Kupfer - Anno 2007
Prezzo 16,50 €
Pagine 128

La **“Guida ai salumi Dop e Igp”** è stata ideata nell'ambito di una campagna d'informazione finanziata con il contributo dell'Unione europea e dello Stato italiano e realizzata dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. L'obiettivo è quello di fornire al consumatore una panoramica dei salumi certificati Dop e Igp. Contiene le informazioni più importanti per permettere di apprezzare al meglio le tradizioni, i territori e i sapori della salumeria e funge da supporto alle degustazioni, ai momenti piacevoli e conviviali con alcuni dei più antichi e tradizionali prodotti del nostro paese.

Anno 2008
Pagine 46

