

Andrea Sonnino e Loretta Bacchetta: IL CAMPO NEL PIATTO

La qualità di ciò che mangiamo è certamente al centro dell'attenzione dell'opinione pubblica. I mezzi di comunicazione di massa dedicano infatti spazio crescente a questo importante aspetto della nostra vita quotidiana, soprattutto alla cucina e a chi la realizza. Non c'è giorno infatti che passi senza che cuochi più o meno stellati compaiano in qualche trasmissione televisiva, o siano intervistati da qualche giornale, o che esprimano pareri in qualche programma radiofonico. Raccolte di ricette campeggiano ben in vista sugli scaffali di quasi tutte le librerie. Il libro IL CAMPO NEL PIATTO prova a ribaltare questa prospettiva: la qualità degli alimenti vista non dagli chef ma da due agronomi. Secondo Sonnino e Bacchetta - ma come non essere d'accordo con loro? - la bravura di chi prepara le pietanze è certo determinante, ma la qualità delle materie prime impiegate per prepararle lo è ancor di più. E difatti i migliori cuochi ripongono massima cura nella spesa. Ma la qualità dei prodotti agricoli non si esaurisce certo nel loro aspetto esteriore o nel loro gusto, come esemplifica il significativo sottotitolo del volume: "Coltivare la qualità per il gusto, per la salute, per la convenienza economica, per l'ambiente". "Nella qualità si incontrano il soggetto e l'oggetto, per concretizzarsi nella sicurezza alimentare e nella sostenibilità". Cibi non solo buoni, quindi, ma anche sani, accessibili ad un prezzo ragionevole, e che siano stati prodotti rispettando l'ambiente ed i lavoratori coinvolti. I valori veri dei sistemi agroalimentari si colgono nelle citazioni di Bruntland, Lester Brown e Artusi o nelle poesie di Pascoli e Neruda che aprono ogni capitolo. Gli autori discutono come si ottengono prodotti vegetali di qualità, quali sono i fattori naturali e le pratiche agronomiche che ne determinano le caratteristiche e come possiamo riconoscere la qualità quando facciamo i nostri acquisti. Il testo è corredato da tabelle, grafici, schemi che ne rendono più facile la lettura. Questo libro, nato come raccolta di appunti delle lezioni di "Produzioni vegetali di qualità" per il Corso di laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche dell'Università Roma Tre, è di grande interesse per un pubblico più ampio, per tutti coloro che amano mangiare piatti gustosi e che sono interessati a capire come sono stati prodotti.

Per chi fosse interessato, il libro "Il Campo nel piatto" può essere acquistato presso la sede della FIDAF (Via Livorno 6, traversa di via Po - Roma), on line (http://www.informat-press.it/ebook/fidaf/campo_nel_piatto/) o presso la libreria Efestò, Via Corrado Segre 11 (Zona Eur-Marconi).

©

Andrea Sonnino e Loretta Bacchetta

IL CAMPO NEL PIATTO



ANDREA SONNINO - LORETTA BACCETTA - IL CAMPO NEL PIATTO

