

[Free read ebook] L'occasione fa l'uomo lardo: Manuale di resistenza in difesa dei prodotti tipici italiani e contro le truffe agroalimentari (Saggio) (Italian Edition)

L'occasione fa l'uomo lardo: Manuale di resistenza in difesa dei prodotti tipici italiani e contro le truffe agroalimentari (Saggio) (Italian Edition)

Eduardo Grottanelli de' Santi
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

2015-09-04 2015-09-04 File Name: B014VOFP3C | File size: 15.Mb

Eduardo Grottanelli de' Santi : L'occasione fa l'uomo lardo: Manuale di resistenza in difesa dei prodotti tipici italiani e contro le truffe agroalimentari (Saggio) (Italian Edition) before purchasing it in order to

gare whether or not it would be worth my time, and all praised Lrsquo;occasione fa lrsquo;uomo lardo: Manuale di resistenza in difesa dei prodotti tipici italiani e contro le truffe agroalimentari (Saggio) (Italian Edition):

Ma davvero sai che cosa mangi? Bresaola di zebugrave;, Parmesan, funghi ucraini, tartufi croati, riso Karnak: se li conosci li eviti. Si sa, lrsquo;occasione fa lrsquo;uomo lardo. I prodotti tipici made in Italy - dal Parmigiano Reggiano al Lardo di Colonnata - sono spesso minacciati da contraffazioni e frodi; il nostro export soffre la concorrenza dei prodotti Italian Sounding. Non solo. Lrsquo;origine delle merci che acquistiamo spesso egrave; incerta, le etichette sono poco trasparenti, a volte ingannevoli. Infine i patti stipulati tra potenze globali, Paesi ricchi, multinazionali del cibo, organismi finanziari internazionali mettono a rischio la biodiversitagrave; e la sicurezza alimentare. Questo egrave; un manuale di resistenza - per difendere i nostri prodotti a marchio DOP e IGP, certo - ma soprattutto per mettere in discussione questo sistema, che ha esautorato contadini e agricoltori, e restituire loro la parola. E ricostruire modelli alimentari o food policy dove cibo fa rima con territorio e la fiducia conta piugrave; delle certificazioni. Con 20 storie di prodotti da conoscere, dallrsquo;olio extravergine drsquo;oliva alla pasta, dalle conserve di pomodoro alla mozzarella. Percheacute; la consapevolezza non si compra al supermercato. Eduardo Grottanelli dersquo; Santi, geografo, studioso di storia del territorio e giornalista, ha lavorato con Touring Club Italiano, De Agostini, La Stampa, La Repubblica, Corriere della Sera. Dal 2005 tiene corsi di editoria turistica per la Laurea in Scienze del turismo e comunitagrave; locale dellrsquo;Universitagrave; degli Studi di Milano Bicocca. Egrave; autore di saggi e articoli su turismo, enogastronomia, storia del paesaggio e del territorio. Ha curato il catalogo della mostra ldquo;Luigi Veronelli-Camminare la terrardquo; (Ottogono-Giunti) e la nostra ldquo;Guida alle microvacanze in Italiardquo; (2014).