

# RECENSIONE LIBRI

## IMBALLAGGIO

### PACKAGES AND BEVERAGES (Imballaggi e bevande)

M.R. Baroni, D. Porta, L. Torri - V + 63 pag. - Editore da Artek (Via Belvedere 31 - 21050 Porto Ceresio - VA) - 2014 - ISBN 9788890715969.

Food Packages Free Press

ISBN 978-88-907159-6-9

### Packages and beverages

English edition



Artek publishing

freepress.foodpackages.net

L'edizione cartacea in lingua inglese è stata distribuita in occasione del CibusTec.

Fresche, nutrienti, dissetanti, lisce, frizzanti, gusto-

se, alcoliche, dolci, energetiche: le bevande sul mercato mondiale sono tante e ciascuna va esaminata per cogliere appieno le opportunità offerte dalla corretta scelta del packaging. Nel settore delle bevande l'imballaggio detta nuove regole per l'utilizzo del contenuto e pertanto si trova ad avere un pesante impatto anche a livello sociologico. Basta pensare alle tendenze associate al mondo degli alcolici e dei liquori oltre che ai rituali e alle abitudini legati al tè e al caffè per finire con la gestualità e gli stili di vita connessi con l'uso delle bevande energetiche e degli integratori dietetici.

Nel testo si trova una sintetica rassegna delle principali problematiche di shelf life e delle tipologie d'imballaggio più diffusi per vino, birra, soft drink, suc-

chi di frutta, acqua minerale, prodotti coloniali, quali caffè e tè, e latte. L'ultimo capitolo è dedicato ad argomenti vari quali le tecnologie di riempimento, le diverse possibilità di chiusure per vino, acqua, birra e soft drink, l'etichettatura e la tracciabilità.

## ACQUA

### ACQUA: SAI COSA BEVI? - Conoscere e usare consapevolmente la più importante risorsa naturale

Giorgio Temporelli - X + 150 pagg. - Editore da Il Pensiero Scientifico Editore (Via San Giovanni Valdarno 8 - 00138 Roma - Tel. 06 862821) - 2014 - Prezzo 14,00 € - ISBN 9788849004915.

L'autore, in qualità di esperto di tematiche ri-

La pubblicazione del volume è resa possibile dal contributo di primarie aziende del settore: Amcor Flexibles, Ceti Group, Huber Italia, Sacchettificio di Rosà, Sealed Air, Taghleef Industries. È disponibile online per il download gratuito.

GIORGIO TEMPORELLI

### ACQUA: sai cosa bevi?

Conoscere e usare consapevolmente la più importante risorsa naturale



guardanti le acque destinate all'alimentazione, riceve molte richieste di chiarimenti, dalle semplici curiosità alle domande tecniche più complesse.

Per questo motivo, il libro ha una struttura a "domande e risposte" ed è nato dall'esigenza dell'autore di creare una pubblicazione semplice, ma rigorosa che affrontasse il tema dell'acqua anche per i non addetti ai lavori.

Il testo è suddiviso in 6 capitoli che rispondono a più di 100 dubbi e curiosità largamente diffusi.

Si parte dalle caratteristiche dell'acqua, indispensabile per la vita, dal ciclo dell'acqua (che fa sì che noi oggi beviamo la stessa acqua che hanno bevuto i dinosauri!) e dal fatto che la disponibilità futura, sia quantitativa che qualitativa, dipende dalle nostre scelte; si parla di acqua potabile, di quanto e come è impiegata l'acqua e del problema "acqua pubblica o privata".

Il secondo capitolo è dedicato al tema dell'acqua nella salute e nell'alimentazione, in quanto unica bevanda a zero calorie per passare al terzo nel quale si tratta delle acque in bottiglia, con la classificazione delle acque minerali naturali, la

definizione di microbiologicamente pura, liscia o gasata?, bottiglia in vetro o in plastica?, i controlli, il prezzo e l'impatto sull'ambiente del trasporto e delle bottiglie in plastica usate.

Il quarto è dedicato alle acque del rubinetto, tutte diverse, con la descrizione del funzionamento di un acquedotto, dei disinfettanti, dei controlli e delle possibili cause di alterazione.

Le apparecchiature per il

trattamento dell'acqua, dalla microfiltrazione al carbone attivo e dall'osmosi inversa agli addolcitori, fino al trattamento dell'acqua delle piscine sono descritti nel quinto capitolo.

L'ultimo capitolo contiene le domande più curiose, quali "perché l'acqua di mare è salata?", "quanta acqua contiene una nuvola?", "cosa sono le acque virtuali? O "scie chimiche o scie di condensazione?".

sullo stato dell'arte delle etichette.

Ricco come sempre il repertorio di immagini che rappresentano le diverse attrezzature vitivinicole, con uno spazio espressamente dedicato alle più recenti innovazioni tecnologiche per cantina e vigneto. Al fondo del volume un utile indirizzario per aiutare a trovare le coordinate per contattare facilmente i fornitori di prodotti e macchinari viticoli ed enologici, di materiale vivaistico e dei laboratori di analisi.

Arte, vino e solidarietà caratterizzano, come da alcuni anni a questa parte, la rubrica "Insieme", spazio tradizionalmente riservato a cantine cooperative e consorzi e alle loro particolari ricorrenze o iniziative, come anniversari di fondazione o nascite di nuovi gruppi aziendali.

## AGENDA

### VITENDA 2015 – L'Agenda del Vitivinicoltore

AA. VV. - 336 pag. ill. - Editore VitEn Edizioni (Via Bionzo 13 bis - 14052 Calosso - AT - Tel. 0141 853479) - Cartonato - 2014 - Prezzo 18,00 € - ISBN 9788886055321.

Vitenda, l'agenda del "Vitivinicoltore" giunta alla ventesima edizione, come tradizione riporta al proprio interno diversi articoli di viticoltura ed enologia scritti da esperti dei settori. Tra le note di tecnica viticola, per esempio, quest'anno è descritta e commentata l'annata vinicola 2014 caratterizzata da un andamento climatico non del tutto

favorevole, soprattutto al centro-nord d'Italia. È dedicato spazio al marciume acido, una delle patologie più dannose per la qualità dell'uva, alla *Drosophila suzukii* e la sua diffusione in Italia e soprattutto in Piemonte, e alla filiera vitivinicola in Basilicata o alla viticoltura delle piccole isole d'Italia. L'approfondimento principale è dedicato alle essenze erbacee del vigneto, esauritivo dal punto di vista fotografico.

Tra le note di tecnica enologica si trovano articoli sull'applicazione della tecnologia a ultrasuoni in vinificazione o sulla presenza della geosmina, sull'uso di batteri lattici selezionati o

