

agricoltura, ma non solo ...



COLTURA
&
CULTURA
www.colturaecultura.it

già pubblicati:

il grano
il pero
la vite e il vino
il mais
il pesco
il melo
il riso

l'ulivo e l'olio
il carciofo e il cardo
l'uva da tavola
il pomodoro
la fragola
la patata

in preparazione:

le insalate
gli agrumi
il ciliegio
la frutta secca

il cocomero e il melone
il susino e l'albicocco
l'orzo e la birra



la vite e il vino

Alla scoperta delle uve e del vino, dell'origine ed evoluzione della vite, toccando aspetti morfologici e fisiologici. Guidati dai 38 autori specialisti del settore si attraversa la viticoltura di territorio, i vitigni coltivati, il vivaismo viticolo, le tecniche di vinificazione, i distillati, il mercato italiano e mondiale. Ci si sofferma sulla vite nel paesaggio delle varie regioni italiane, e sul dialogo fra vino e cibo, per imparare ad abbinarli al meglio. Completa il volume un'ampia parte dedicata alla presenza della vite e del vino nella storia, nella religione e nell'arte, dalla pittura alla musica, dall'architettura alla scultura e alla letteratura, con curiosità come i musei dedicati al vino.

Pagine 624 - Illustrazioni 1.254 - Prezzo € 69,00
ISBN 978-88-96301-02-9



il melo

Il melo è la specie da frutto temperata più importante per quantità e superficie coltivata. Il viaggio dentro questo frutto, simbolo delle tentazioni umane, permette di comprendere le ragioni del suo successo. Con uno sguardo curioso sul paesaggio, sull'arte, sulla cucina, ci si inoltra nella melicoltura italiana, esempio di specializzazione territoriale e di eccellenza qualitativa. L'attenzione alla ricerca scientifica e all'esperienza sul mercato globale fa di questa un'opera insostituibile, oltre che per studiosi, frutticoltori e studenti, anche per i non addetti ai lavori desiderosi di informazioni accurate, grazie all'indiscussa competenza degli autori e a una ricchezza iconografica senza pari.

Pagine 624 - Illustrazioni 1.375 - Prezzo € 69,00
ISBN 978-88-902791-5-7



il mais

Con stile sintetico ed essenziale sono affrontati i principali aspetti di una coltura che nei paesi avanzati è destinata all'allevamento del bestiame e a una moltitudine di impieghi, come la produzione delle plastiche biodegradabili e dei combustibili, e che continua a essere fonte di cibo nei paesi in via di sviluppo. Caratteristiche biologiche, origine e storia, antichi e moderni impieghi nell'alimentazione umana, influenza sul paesaggio, coltivazione, ricerca genetica, utilizzazioni zootecniche e industriali: con il consueto rigore scientifico e con uno sguardo attento alle prospettive future, il volume propone inoltre originali quadri riassuntivi e un'ampia documentazione fotografica.

Pagine 448 - Illustrazioni 941 - Prezzo € 56,00
ISBN 978-88-96301-03-6



il riso

“Il riso è vita”: lo slogan della FAO dà la misura della centralità di un cereale da cui dipende per la propria nutrizione circa un terzo della popolazione mondiale, e che riveste una posizione di primo piano nell'agricoltura dei paesi mediterranei, non ultima l'Italia. I 56 autori esaminano ogni aspetto del riso: da quelli botanici, genetici e nutrizionali a quelli storici, artistici, culturali e paesaggistici, senza trascurare le tecniche di coltivazione e gli impieghi industriali. Con stile semplice ma accurato scientificamente e con un ricco apparato di illustrazioni, schemi e riquadri esplicativi, l'opera soddisfa ogni curiosità di chi voglia approfondire le proprie conoscenze su questa coltura.

Pagine 696 - Illustrazioni 1.361 - Prezzo € 76,00
ISBN 978-88-902791-7-1



il pesce

Origini storiche, caratteristiche botaniche, tecniche di coltivazione, impieghi commerciali e industriali, insieme a numerose testimonianze della presenza del pesce nel nostro territorio, nonché nel patrimonio artistico e nelle ricette della tradizione: gli argomenti trattati, anche i meno noti al lettore comune, si uniscono a comporre lo scintillante mosaico della peschicoltura italiana, da oltre cinquant'anni un modello di riferimento assoluto per i paesi stranieri. Nettarine e pesche a polpa bianca e gialla, con i loro profumi inconfondibili, vengono raccontate da autori di riconosciuta competenza, sia con la consueta accuratezza scientifica, che con uno sguardo attento a ciò che accade nel mondo.

Pagine 512 - Illustrazioni 1.275 - Prezzo € 59,00
ISBN 978-88-96301-04-3



l'ulivo e l'olio

L'ulivo inizia il suo percorso di coltivazione 6000 anni fa. L'olio, il suo prodotto principe, si afferma come fonte di luce, alimento, elemento simbolico delle grandi religioni monoteiste, unguento prezioso degli atleti olimpici, centro della dieta mediterranea. Seguendo lo stretto legame tra il sistema produttivo e paesaggistico dell'olivicoltura, il volume mette in luce le innovazioni della ricerca scientifica italiana. Apposite sezioni trattano gli aspetti nutrizionali e salutistici, le DOP italiane, l'olio del Mediterraneo, il marketing e il mercato internazionale dell'olio di oliva. Gli 85 autori trasmettono all'olivicoltore e al frantoiano, allo studente e al lettore attento, i valori e la cultura di una pianta e di un alimento di straordinaria importanza.

Pagine 784 - Illustrazioni 1.375 - Prezzo € 76,00
ISBN 978-88-902791-6-4



il carciofo e il cardo

Carciofo, "il re dell'orto". L'Italia ne è il maggior consumatore e produttore mondiale, nonché un modello di riferimento per le innovazioni e le conoscenze sulla pianta. Il volume ci guida in un'esplorazione dell'origine e evoluzione della coltura, delle sue caratteristiche morfologiche e fisiologiche, del suo ruolo nella storia, nell'arte e nell'alimentazione. 70 autori di riconosciuta competenza offrono, oltre a una disamina sull'aspetto tecnico-agronomico, un quadro sulle ricerche e le sperimentazioni, i prodotti trasformati, gli aspetti economici e commerciali e una panoramica sulla produzione internazionale. Corredano il testo illustrazioni, schemi, riquadri, tabelle e grafici.

Pagine 464 - Illustrazioni 1.108 - Prezzo € 56,00
ISBN 978-88-96301-05-0



l'uva da tavola

La rilevanza dell'uva da tavola è testimoniata dalla sua imponente produzione mondiale che conferisce al settore una sempre maggiore globalità, con l'Italia paese europeo leader nella produzione e nell'esportazione. Per il volume sono stati coinvolti 82 autori, qualificati esponenti del mondo scientifico nazionale, rappresentanti di aziende leader, esperti italiani e stranieri. Grazie anche grazie ai preziosi dati statistici messi a disposizione dall'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), il volume racconta a studenti, tecnici, operatori della filiera, consumatori informati un frutto che va mostrando sempre più importanti effetti positivi per la salute dell'uomo.

Pagine 624 - Illustrazioni 1.303 - Prezzo € 69,00
ISBN 978-88-96301-09-8



il pomodoro

Le più moderne tecniche di orticoltura ruotano intorno al miglioramento della resa quantitativa e qualitativa del pomodoro, i cui frutti compaiono nelle cucine di tutto il mondo. In questo volume si ripercorre la storia della coltivazione della pianta e se ne esaminano le tecniche (tradizionali e in fase di studio, industriali e domestiche), non dimenticandone le caratteristiche agronomiche e gli aspetti nutrizionali e culinari. Grazie al linguaggio semplice e preciso dei 76 autori, e alla presenza di illustrazioni, schemi e tabelle esemplificative, il libro risulta di piacevole lettura e utile per conoscere un prodotto che, nato nel Nuovo Mondo, ha trovato la sua patria nel nostro Paese.

Pagine 592 - Illustrazioni 1.264 - Prezzo € 68,00
ISBN 978-88-96301-06-7



la fragola

La fragola: un settore agricolo che vede l'Italia fra i maggiori paesi europei produttori, ma anche una sempre maggiore competitività a livello internazionale. Il volume approfondisce tutti gli aspetti fondamentali della pianta, dalla botanica alle tecniche di coltivazione, dall'alimentazione alle possibili utilizzazioni, dalla storia all'arte. Dalle realtà territoriali italiane al mercato globale, un confronto ricco di spunti sulle possibilità di utilizzazione e commercializzazione di tale frutto. Con taglio esauriente e piacevole, grazie alla competenza dei 64 autori e al ricco apparato iconografico, il volume è una vera bussola di orientamento su una coltura di importanza considerevole.

Pagine 548 - Illustrazioni 1.195 - Prezzo € 64,00
ISBN 978-88-96301-08-1



la patata

Grazie a proprietà nutrizionali, versatilità agronomica e resa produttiva, la patata è la quarta coltura al mondo per estensione, e la più diffusa dopo il pomodoro in Italia. In questo volume 104 autori, con rigore scientifico e linguaggio accessibile, ne descrivono aspetti morfologici, processi fisiologici, tecniche di coltivazione e tendenze della ricerca scientifica, con approfondimenti sulla lotta alle avversità e sugli approcci finalizzati al rispetto dell'ambiente. Grande rilievo all'alimentazione, dato che la patata ha ora superato l'immagine da "cibo dei poveri" del passato, e agli aspetti economici e di marketing, non tralasciando i sempre più cospicui impieghi non alimentari. Completa il quadro una ricca trattazione sulla patata nella storia e nell'arte.

Pagine 928 - Illustrazioni 1.807 - Prezzo € 100,00
ISBN 978-88-96301-07-4

www.colturaecultura.it contiene tutte le informazioni indispensabili per approfondire i contenuti della collana e conoscere da vicino il mondo agroalimentare italiano.

L'acquisto dei volumi della collana può avvenire, oltre che direttamente presso l'editore, anche nelle migliori librerie sul territorio, in internet e alle principali fiere e saloni del settore.

Per ulteriori informazioni:

- visitare la sezione "Acquisto" del sito www.colturaecultura.it
- scrivere a colturaecultura@colturaecultura.it
- telefonare al numero 051-61.63.860