



# Slow Food®

## Slow Food Editore

Slow Food Editore, espressione del Movimento Internazionale Slow Food, è parte di un progetto culturale che, partendo dalla riscoperta del piacere e dallo sviluppo del gusto, propone una nuova idea di gastronomia. Le pubblicazioni di Slow Food Editore sono pensate a supporto di questa filosofia: per valorizzare l'enogastronomia di qualità; sensibilizzare il pubblico sulle produzioni artigianali, le varietà vegetali e animali a rischio di scomparsa; informare e educare il consumatore; approfondire le conoscenze su storia e cultura del cibo; favorire un turismo attento e rispettoso dell'ambiente; promuovere un'agricoltura pulita.

Le diverse collane rispondono a una serie di parole-chiave: le stesse che presiedono alle attività del Movimento Slow Food

### Tradizione Convivialità Piacere

#### Collana *Le Guide*

*Osterie e locande, luoghi e vini, specialità da salvare.*

In questa collana, il fiore all'occhiello di Slow Food Editore: *Osterie d'Italia - Sussidiario del mangiarbere all'italiana*, dal 1991 dedicato alla ricerca delle tavole che propongono e illustrano le tradizioni culinarie locali. Un libro che ha avuto un'influenza significativa sull'evoluzione della cucina, della ristorazione e della critica enogastronomica in Italia, che ha contribuito a salvaguardare il patrimonio gastronomico di tradizione e a rilanciare il gusto per il piacere del cibo e della convivialità. Pubblicata anche per il mercato di lingua tedesca da Hallwag Grafe und unzer di Monaco di Baviera.

Tra gli altri titoli: *Locande d'Italia*, 1000 indirizzi per restituire un senso al concetto di ospitalità; le guide **agli Extraverdini**; al *Vino Quotidiano*, alle *Birre del mondo*, ai *Vitigni del mondo e d'Italia*. Poi i repertori alle produzioni tipiche d'Italia: *Formaggi, Dolci, Pani, Salumi, Mozzarelle di bufala*. In lingua inglese, *Osterie & Locande d'Italia - A guide to traditional places to eat and stay in Italy*, in 2100 indirizzi il meglio delle guide al mangiare e al dormire secondo Slow Food.

*Vini d'Italia*, una guida, realizzata in collaborazione con il Gambero Rosso Editore, diventata il punto di riferimento di produttori, operatori e appassionati. Entrambi, insieme all'Itinerario Slow *Barolo e Barbaresco*, sono editi in lingua tedesca da Hallwag Grafe und unzer di Monaco. I titoli in lingua inglese, invece, sono: *A wine Atlas, Italian Cheese, A World of Presidia, Terra Madre, Osterie & Locande d'Italia*; altri titoli della collana *Ricette di Osterie d'Italia* sono pubblicati in Olanda.

### Tipicità Memoria Condivisione

#### Collana *Ricette delle Osterie d'Italia*

*La grande tradizione della cucina regionale nelle ricette raccontate dai loro artefici: osti, cuochi, massaie, artigiani del gusto.*

Tre volumi tematici dedicati rispettivamente a **verdure, pesci e dolci**; una grande raccolta con le migliori preparazioni delle osterie d'Italia; una serie di **ricettari** che esplorano il sapere gastronomico delle diverse regioni: dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dal Monferrato alla Puglia, dalle Langhe all'Emilia, dal Veneto alle Marche.

## Storia Cultura Identità

### Collana asSaggi

*Memorie di personaggi noti e meno noti, riflessioni sulla tavola e i mercati, storie e favole del cibo e del vino, testi storici.*

Fra i titoli più recenti: le biografie di Grimod de la Reynière (*Il buongustaio eccentrico*) e di Brillat-Savarin (*Gastronomo e giudice*), *Storie nel bicchiere* di Michael Jackson, *Château Lumière*, vino e cinema dai tempi del muto a oggi, *Viti americane*, storia del vino negli Stati Uniti.

## Educazione Sensorialità Gusto

### Collana Manuali

*Educare il gusto è da sempre uno degli obiettivi di Slow Food, perché addestrare i sensi significa imparare a scegliere e ad apprezzare il meglio.*

Aperta da *Il piacere del vino*, manuale per imparare a bere meglio, la collana si è arricchita con i volumi dedicati alla degustazione dell'olio (*Extravergine*) e dei formaggi (*Le forme del latte*). *Dire fare gustare* è invece un percorso di didattica del gusto a uso di insegnanti e genitori.

## Terra Agricoltura Biodiversità

### Collana TerraMadre

*Studi e riflessioni su agricoltura, ambiente, alimentazione, società. Per sancire un nuovo patto fra l'uomo e la terra, pensando a un futuro condiviso.*

Dall'autobiografia di Vandana Shiva (*Dalla parte degli ultimi*) ai saggi di Wendell Berry (*La risurrezione della rosa*); dal classico studio di Sir Albert Howard *I diritti della terra* alle riflessioni sull'Africa (*Cibo d'Africa*) di Ettore Tibaldi e sul mare (*Guarda che mare*) di Silvio Greco e Cinzia Scaffidi, fino all'analisi di George Ritzer sul mondo contemporaneo (*La globalizzazione del nulla*).

## Viaggiare Incontrare Conoscere

### Collana Itinerari Slow

*Viaggi alla scoperta di città e paesaggi fra arte, storia, cibi e vini.*

*Venezia, Barolo e Barbaresco, Trentino, Cinque Terre, Ponente Ligure, Alto Adige-Südtirol* sono alcuni dei percorsi proposti da una collana che vuole accompagnare il viaggiatore gourmet.

I soci italiani ricevono sei numeri della rivista *Slowfood*. Italiana nella lingua ma internazionale nelle firme e negli interessi, dall'aprile 2004 racconta i paesaggi, i piatti, i gusti di ogni angolo del mondo, spaziando fra la letteratura e il giornalismo d'indagine, fra la recensione (gastronomica, libraria, artistica, musicale) e l'indagine scientifica o statistica, fra l'illustrazione e la foto d'autore. Il vino, il turismo, l'ambiente, la biodiversità e un approccio sensoriale a ogni prodotto alimentare sono i suoi temi portanti, senza dimenticare i piaceri della tavola, della convivialità, della lettura.

L'ufficio internazionale di Slow Food, in collaborazione con la casa editrice, cura la redazione e la pubblicazione di newsletter trimestrali (nella lingua di ogni paese) che arrivano ai soci in Olanda, Australia, Gran Bretagna, Irlanda, Francia, Canada. Le sedi nazionali di Svizzera, Germania, Argentina e Stati Uniti producono autonomamente la propria newsletter associativa.

Le edizioni sono affidate alle cure di Pierluigi Piumatti e Maria Vittoria Negro che ne seguono le diverse fasi, dalla progettazione alla produzione. La redazione occupa una trentina di collaboratori; la direzione artistica è affidata dal 1996 a Dante Albieri, la rivista *Slowfood* è curata dallo studio grafico Bodà di Torino. I libri di Slow Food Editore sono distribuiti in libreria dalla Rcs e offerti direttamente ai soci a prezzo scontato.