



## Libri Top Ten e Lo Scaffale

Postato da: Claudio Zeni il: 26 Ottobre 2020 In: Turismo&libri Nessun commento

### TOP TEN

#### 1. Perché l'Europa ha cambiato il mondo. Una storia economica

di Vera Zamagni, Il Mulino (€ 24.00)

#### 2. Invito al pensiero

di G. Michele Tortolone – Ugo Mursia Editore (€ 9.50)

#### 3. Un vivaio di storia. L'Europa nel mondo moderno

di Aurelio Musi, Biblion (€ 32.00)

#### 4. Cina Covid 19. La chimera che ha cambiato il mondo

di Joseph Tritto, Cantagalli (€ 20.00)

#### 5. Emilia Romagna da bere e da mangiare

a cura di AIS Emilia e AIS Romagna, Primapagina Editore (€ 13.90)

#### 6. Helgoland

di Carlo Rovelli, Adelphi (€ 15.00)

#### 7. La mia pasta madre

di Veà Carpi in collaborazione con Irene Hager, Raetia Edition (€ 24.90)

#### 8. Il cielo come una tenda

di Sergio Valzania, EDB Edizioni (€ 10.00)

#### 9. Riccardino



di Andrea Camilleri, Sellerio Editore Palermo (€ 15.00)

## 10. Fu sera e fu mattina

di Ken Follett, Mondadori (€ 27.00)

## LO SCAFFALE

### ACQUALAGNA CAPITALE DEL TARTUFO

a cura di Davide Eusebi, Edizioni Plan (€ 28.00)

Il volume celebra i 50 anni (1966-2015) della Fiera nazionale del tartufo di Acqualagna. È diviso in 4 sezioni: 1. Marche, l'Italia dei tartufi in una regione. Che cos'è il tartufo; le tipologie di tartufo; Acqualagna capitale del tartufo tutto l'anno e primo mercato; consigli utili su conservazione e consumo; il tartufaio: storia di passione da secoli, storia del tartufo. 2. Acqualagna capitale del tartufo. Vengono ripercorsi 50 anni di Fiera nazionale del tartufo di Acqualagna, con le foto di ogni edizione; il libro passa in rassegna anche la cronaca di questi cinque decenni selezionando fatti di rilevanza nazionale e non solo, scelti per contestualizzare il susseguirsi delle varie edizioni della fiera. 3. Dove mangiare del buon tartufo. I ristoranti di Acqualagna. L'autore presenta i più rinomati ristoranti di Acqualagna attraverso l'esperienza dei gestori, la narrazione della loro storia e la presentazione delle principali specialità a base di tartufo. 4. Alma. Il tartufo nell'alta cucina. 20 deliziose ricette a base di tartufo di Acqualagna, ideate dagli Chef di Alma, Scuola internazionale di cucina italiana.

### CAMBIARE ROTTA. IL FUTURO NELL'ANTROPOCENE

di Simone Morandini, EDB Edizioni (€ 17.50)

Venezia 12 novembre 2019: un'acqua alta senza precedenti, in un anno che ha visto bruciare l'Alaska e la Siberia e accentuarsi lo scioglimento dei ghiacciai della Groenlandia. Sono i segni di un tempo inedito, in cui la minaccia del mutamento climatico si fa sentire con forza crescente sulla famiglia umana, suscitando la reazione dei giovani di Fridays for Future. Un tempo che stiamo imparando a chiamare Antropocene, in cui la specie umana è diventata il principale fattore che muove la storia biologica e geologica del pianeta. Come abitare questo tempo? Come far fronte a mutamenti a livello di quella struttura ecosistemica planetaria che supporta la vita? Quali prospettive etiche si disegnano per orientarci alla sostenibilità e all'ecogiustizia? Per dare futuro alla famiglia umana occorrono trasformazioni esigenti a livello dei comportamenti personali e sociali – una conversione ecologica, un cambiamento di rotta, una giusta transizione –, ma quali orizzonti teologici possono supportare tali processi?

di **Claudio Zeni**

---

