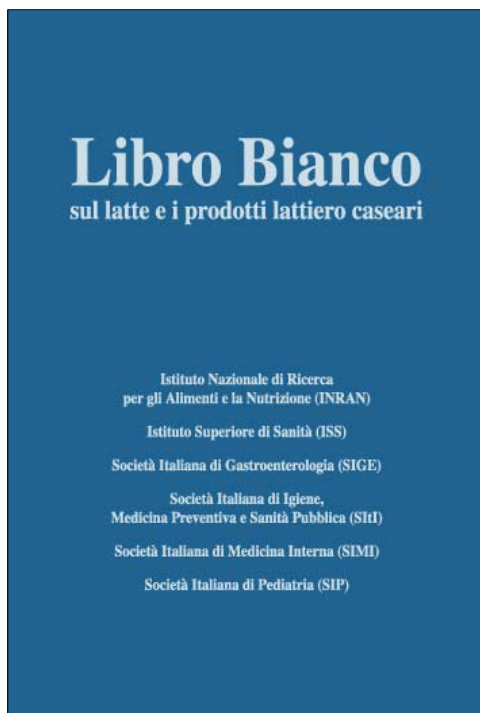


Libri/Book review

a cura di Manuel Graziani

Libro Bianco sul latte e i prodotti lattiero caseari

AA.VV.



Assolatte, pp. 604
www.assolatte.it

Per la prima volta in Europa, un settore produttivo industriale, le Istituzioni più autorevoli e le principali società scientifiche del settore alimentare e della salute si sono unite per produrre un documento di consenso, che stabilisce tutto quanto la scienza può affermare oggi sulle caratteristiche nutrizionali, salutistiche, psicologiche, produttive, organolettiche del latte e dei suoi derivati. Ne è venuto fuori un corposo volume che ha cristallizzato tutto il sapere della scienza su un settore così importante nell'alimentazione umana.

Il *Libro Bianco* è nato per volontà di Assolatte con la collaborazione dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e dell'Istituto Superiore di Sanità, come risposta ad una esigenza che appare sempre più sentita da ogni attore del mondo della comunicazione alimentare e della divulgazione scientifica.

Il volume è organizzato in 6 sezioni che trattano i molteplici aspetti legati ai prodotti lattiero-caseari: dal benessere animale alla salute umana, passando per tutte le problematiche zootecniche, chimiche e biochimiche, nutrizionali e cliniche, legislative e commerciali; senza tralasciare gli aspetti sociali, culturali e psicologici legati

al consumo. Alla sua stesura hanno lavorato più di 80 Autori, di chiara fama, che appartengono alle Istituzioni ed alle Società scientifiche che hanno partecipato al progetto, sotto la supervisione del Ministero della Salute deputato a svolgere il compito di "validazione" dei contenuti.

L'utilità di un'operazione editoriale del genere risiede soprattutto nell'importanza di divulgare solo informazioni certe e scientificamente provate di cui ha bisogno il mondo della ricerca, il sistema produttivo e, non ultimo, il consumatore finale per gestire correttamente il proprio comportamento alimentare.

L'imponente volume di oltre 600 pagine si presenta in una veste molto curata sin dalla rilegatura in broccata con copertina rigida stampata a caldo, comprensiva di due cordoncini segnalibro, fino alle comode dimensioni 21x30 cm. Di questa elegante edizione saranno diffuse più di 3.000 copie indirizzate ad Istituzioni, Istituti di ricerca, Associazioni di categoria, Associazioni di consumatori, Università e professionisti della comunicazione. Sulla base del *Libro Bianco* sarà prossimamente realizzato un "vademecum", ad esclusivo uso del consumatore, che in un linguaggio altamente accessibile diffonderà le informazioni basilari sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti lattiero-caseari, sulla loro etichettatura, sulla conservazione domestica e su tutto quanto è utile sapere sul mondo del latte e dei suoi derivati.