

Octavio Paz

La duplice fiamma

Amore ed erotismo

SE, Milano 2006

pp. 184 euro 18,00

Il premio Nobel Paz ripercorre tutta la tradizione occidentale seguendo l'evoluzione dei concetti di amore ed erotismo, con particolare riguardo alla loro espressione letteraria.



Ernst Cassirer

Linguaggio e mito

Un contributo al problema dei nomi degli dèi

SE, Milano 2006

pp. 128 euro 17,00

Un testo nato dalla sintesi dei primi due volumi dell'opera più nota di Cassirer, *La filosofia delle forme simboliche*. In esso Cassirer cerca infatti sia di riassumere quanto scritto nel suo opus magnum, sia di arricchirlo alla luce delle riflessioni successive.



Bruno Bettelheim

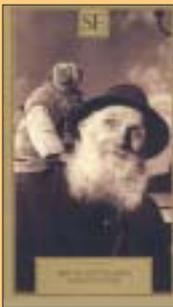
Sopravvivere

e altri saggi

SE, Milano 2005

pp. 320 euro 22,00

Raccolta di saggi scritti nell'arco di una quarantina d'anni dallo psicologo dell'infanzia, che conobbe l'esperienza dei lager.



Il filo rosso che lega i saggi è come si possa – specie tramite la scuola – aiutare le persone ad acquisire una piena autonomia e consapevolezza.

WellFood fa il suo debutto a Colonia
WellFood makes its debut in Cologne

Koelnmesse sta per lanciare una nuova fiera-convegno, WellFood, che si concentrerà sui cibi salutari e biologici e sul loro enorme potenziale di crescita.

Si punta a creare un evento che copra più di un aspetto di discussione sui prodotti; saranno dibattuti anche temi onnicomprensivi riguardo il marketing del cibo salutare e biologico nel commercio al dettaglio, nel catering, nella distribuzione alimentare e per il catering, nei settori alberghiero e turistico.

WellFood debutta alla Fiera di Colonia dal 14 al 15 novembre 2006 e comprenderà un congresso, seguito da delegati di prim'ordine, accompagnato da un salone. WellFood è organizzata da Koelnmesse in collaborazione con la casa editrice Lebensmittel Praxis. La Bve, federazione tedesca dell'industria alimentare e la Bll, federazione tedesca di diritto alimentare e scienze alimentari cooperano per i contenuti dell'evento.

Il cibo salutare e biologico rappresenta una tendenza in crescita del commercio al dettaglio. Sempre più consumatori richiedono prodotti salubri, in grado di far aumentare prestazioni e prevenire malattie rimanendo però gustosi, economici e di bell'aspetto. Questi cibi possono essere usati anche nei ristoranti e nei servizi alimentari e di catering.

La tendenza verso cibi con valori salutari aggiunti è arrivata in Europa e Stati Uniti dal Giappone, attraverso altri stati asiatici. Secondo ricerche di mercato condotte da associazioni e istituti di rilievo, il segmento ha notevoli potenzialità di sviluppo.

L'industria alimentare, industrie leader comprese, sta incrementando le iniziative in questa direzione, mostrando che i cibi salutari e biologici giocano un ruolo sempre più importante in qualità di fattore che genera valore.



WellFood non offrirà solamente un'analisi dei requisiti e dei potenziali di questi cibi, ma anche l'opportunità di condividere idee con rappresentanti del settore, dell'industria, di istituti di ricerca e associazioni industriali.

La nuova fiera-convegno è l'espansione dell'iniziativa sul cibo salutare e biologico lanciata durante l'ultimo Anuga (8-12 ottobre 2005).

Koelnmesse is launching a new combined congress and trade fair called WellFood. It will focus on health and functional food products and their tremendous growth potential.

They aim to create a scope for the event that covers more than just product discussions; also on show will be all-encompassing concepts for marketing health and functional food in the retail trade, the catering sector, the food service and catering market, the hotel trade and the tourism sector.

WellFood makes its debut in Cologne from 14th to 15th November 2006, and will comprise an informative congress attended by top-level delegates, accompanied by an exhibition. WellFood 2006 is being organized by Koelnmesse GmbH in cooperation with Lebensmittel Praxis Verlag Neuwied GmbH (Lpv). The Federal Association of the German Food Industry (Bve) and the German Federation of Food Law and

Food Science (Bll) are assisting with the content of the event.

Health and functional food is a growing trend in the retail trade. More and more consumers are calling for products that promote health, enhance performance and prevent disease while remaining tasty, convenient and appealing to the eye. Health and functional food can also be used in restaurants and the food service and catering market.

The trend towards food with added health benefits travelled to Europe and the Usa from Japan via other Asian countries. According to market research conducted by leading associations and institutes, the segment harbours tremendous development potential. The food industry, including market-leading companies, is stepping up its activities in this area, showing that health and functional food is playing an increasingly important role as a factor that generates added value.

WellFood 2006 will offer not only an analysis of the requirements and potential of health and functional food, but also the opportunity to share ideas with representatives of the trade sector, the industry, the catering/food service market, research institutes and industrial associations.

The new congress trade fair is an extension of Koelnmesse's Health & Functional Food initiative launched at the last Anuga (8-12 October 2005).