

José Antonio Marina

**Il fallimento dell'intelligenza
Teoria e pratica della stupidità**

Longanesi, Milano 2006, pp. 208 euro 14,60

Perché persone intelligenti agiscono talora in modo stupido? e perché cadiamo sempre negli stessi errori?



A queste e ad altre domande risponde Marina nel suo saggio dallo stile brillante e ironico, disegnando una mappa dell'intelligenza che indica la via verso la saggezza.

Primo Brandi, Anna Salvadori

Modelli matematici elementari

Bruno Mondadori, Milano 2004, pp. XVI-208 euro 18,00

Un approccio elementare alla modellizzazione matematica, dedicata a coloro che intendono scoprire la connessione tra mondo reale e matematico.



Del resto, colla diffusione del sapere tecnologico la conoscenza di questi modelli diventa sempre più necessaria, riavvicinando alla matematica coloro che ne sono stati "traumatizzati" in età scolare.

Michele Capozzi
De masturbatione

Malatempora, Roma 2006, pp. 128, euro 15,00

Una raccolta, riccamente illustrata, di aforismi sull'autoerotismo.



Tra gli autori citati: Diderot, Proust, Bukowski, Zola, Baudelaire, Freud, Musil, Moravia, ...

Sono raccolti anche estratti da scrittori come David Tissot, autore nel 1760 di un trattato sui dani delle pratiche onanistiche.

ANALISI. LE FRONTIERE DELL'EXPORT ALIMENTARE ITALIANO

Il made in Italy alimentare alla conquista della Russia

Un'analisi di Annibale Pancrazio, vice presidente Federalimentare, sullo stato delle esportazioni italiane verso la Russia



Dopo la prima edizione di Cibus Russia e di Cibus Vinitaly China, prosegue lo sforzo congiunto di Federalimentare, Fiere Verona, Fiere di Parma, Ice e Buonitalia per accelerare la conoscenza e la penetrazione dell'alimentare italiano all'estero. È quanto accaduto il 4 e 5 giugno a Mosca e il 7 giugno a San Pietroburgo con Vinitaly e Cibus Russia, tre giorni di presentazioni e workshop del *food and wine* italiano di eccellenza.

"Che sul mercato russo ci sia bisogno di dare una spinta",

afferma Annibale Pancrazio, vice presidente e capo delegazione Federalimentare, "lo dimostrano le cifre: se è vero che l'export 2006 dell'industria alimentare italiana in Russia ha raggiunto 243,2 milioni di euro, con un +16,8% sul 2005, tale aumento non si può definire soddisfacente. Da un lato, infatti, l'anno scorso l'export complessivo del Paese sul mercato russo ha totalizzato 7618 milioni, mostrando un tasso di crescita decisamente superiore (+25,6%) rispetto all'alimentare; dall'altro, nel periodo 1996-

2006 le esportazioni alimentari italiane sul mercato russo sono aumentate solo dell'11,5% (un tasso modesto), mentre l'export italiano totale in Russia ha evidenziato un +157,2%"

Più nello specifico, ecco l'andamento dei singoli comparti.

Con 98 milioni di euro (il 40% dell'export totale), il comparto enologico ha segnato l'anno scorso un progresso interessante sull'anno precedente (+18,7%), e rispetto al 1996 risulta quasi quadruplicato.

Acquaviti e liquori hanno raggiunto 4,2 milioni, con un buon aumento sull'anno precedente (+32,3%), ma con un calo di quasi il 50% rispetto al 1996.

Straordinaria la salita del caffè, che l'anno scorso ha toccato quota 16,9 milioni, con un +25,7% sull'anno precedente. Dieci anni fa il comparto era su quote export del tutto simboliche, attorno a 0,5 milioni.

In buona crescita anche gli olii e in aumento, anche se con cifre esigue, il lattiero-caseario.

Diverso l'andamento della pasta, che l'anno scorso ha toccato quota 16,1 milioni, con un +30,8% sul 2005, ma con un -72,5% sulla quota export raggiunta dieci anni prima.

Deludente anche un comparto in genere brillante come il dolciario. L'anno scorso ha toccato i 27,8 milioni, tenendo a fatica il livello dell'anno precedente (-3,6%), e cedendo nettamente rispetto a dieci anni fa.

R. D.

FRANCIA. LA GASTRONOMIA NOSTRANA IN COSTA AZZURRA

L'Italie à Table incanta Nizza

Sui toni del giallo e dell'arancio, colori dominanti di questa edizione, si conclude l'appuntamento con l'Italie à Table 2007.

Per il terzo anno consecutivo la manifestazione dedicata alla gastronomia italiana ha radunato sulla *Promenade des Anglais* oltre 100.000 visitatori, per un'edizione ampliata e rinnovata: aumentati a quattro, infatti, i giorni d'apertura e di 200 m² la superficie espositiva.

Quasi tutte le Regioni italiane erano presenti, con una partecipazione che ha saputo coniugare gastronomia, informazione e promozione territoriale. Per l'edizione 2007 ha vinto ancora la prossimità: è infatti la Liguria la

regione più rappresentata, seguita da Piemonte e Sardegna. Un intero padiglione intitolato ai *Sapori di Liguria* ha presentato il meglio della produzione gastronomica ligure: trentanove aziende in uno spazio decorato con agrumi, ulivi e vitigni hanno ricreato un'atmosfera caldamente mediterranea. Il Piemonte ha invece deliziato i palati dei visitatori con fumanti piatti di agnolotti impastati e cotti direttamente al salone da una brigata di cucina d'eccezione, diretta dal famoso chef Marco Bonafini.

A. B.

