

ecoimpresa



**Sara Fornasiero,  
Silvio de Girolamo,  
Laura Oliva**  
**Sostenibilità per scettici**  
Mondadori Electa  
pp. 320, 21,90 euro

● Oggi, finalmente, tutti parlano di sostenibilità. Ma non sempre alla popolarità del tema corrisponde una comprensione reale del problema, e spesso bisogna fare i conti con diffidenze e malintesi. Manca ancora la consapevolezza che la sostenibilità – concetto che non riguarda solo l'ambiente, ma l'intera società – sia un orizzonte indispensabile e ricco di opportunità per il mondo dell'impresa. Organizzazione, ricerca e sviluppo, attività di approvvigionamento, gestione delle risorse umane, produzione, sistemi informativi, marketing, comunicazione e vendita: nel libro gli autori, che hanno alle spalle decenni di esperienza in aziende e società di consulenza, illustrano come includere elementi di sostenibilità sociale e ambientale in tutte le funzioni aziendali. Chi opera in ciascun settore troverà gli strumenti più efficaci per avviare o consolidare un cambiamento positivo, gestire l'impatto della sostenibilità sul mondo del business e trarne vantaggi competitivi e occasioni di sviluppo. Una guida chiara e ricchissima rivolta a imprenditori, investitori, consulenti, responsabili d'area, professionisti e consumatori consapevoli.

oceani



**Edith Widder**  
**Sotto la soglia delle tenebre**  
Bollati Boringhieri  
pp. 364,  
28 euro

● Il libro racconta una delle forme di comunicazione più utilizzate in natura, la bioluminescenza, facendo scoprire mondi nascosti e uno spettacolo di luci e colori messo in scena da creature invisibili. Un memoir autobiografico ironico di una grande pioniera, che fa riflettere sulla sempre più critica condizione degli oceani. Edith Widder ci presenta alcune rarissime testimonianze in presa diretta dagli abissi. In questa "fiaba reale", l'autrice mostra come anche solo un minuscolo flash di luce nella vasta oscurità dell'oceano possa annunciare lo straordinario esperimento della vita.

eccellenze



**Marco Frittella**  
**L'oro d'Italia**  
Rai Libri  
pp. 260,  
18 euro

● Attraverso le parole di archeologi, manager culturali, specialisti, volontari e militari, Marco Frittella racconta come stanno risorgendo Pompei e le Regge di Caserta, di Carditello e della Venaria Reale, il giardino di Colimbetra ad Agrigento, la Villa Gregoriana di Tivoli e l'affascinante sottosuolo napoletano grazie ai giovani strappati all'emarginazione, e le tante dimore storiche recuperate con il lavoro del Fai. C'è anche il racconto di altre due eccellenze del nostro Paese, ammirate in tutto il mondo: le scuole di restauro e il nucleo dei Carabinieri che tutela il nostro patrimonio culturale.

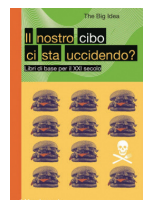
salvalarte



**Legambiente Sicilia**  
**Unesco alla siciliana**  
Nulla Die Edizioni  
pp. 120,  
16,50 euro

● Nato nell'ambito della campagna "Salvalarte", questo dossier restituisce una fotografia aggiornata dei siti Unesco in Sicilia. Siti ribattezzati "alla siciliana" per i ritardi nella gestione delle eccellenze culturali, per i casi di abusivismo edilizio, cementificazione, sfruttamento edilizio e per la mancanza di una visione di lungo periodo. I siti analizzati sono: Area archeologica di Agrigento, Villa Romana del Casale, Isole Eolie, città tardo barocche della Val di Noto, Siracusa e la necropoli di Pantalica, Monte Etna, Palermo arabo-normanna e le cattedrali di Cefalù e Monreale, Rocca di Cerere, Madonie e Opera dei Pupi siciliana.

alimentazione



**Joy Manning**  
**Il nostro cibo ci sta uccidendo?**  
Nutrimenti  
pp. 144,  
15 euro

● Nel mondo sviluppato, le piccole fattorie familiari sono state sostituite da allevamenti intensivi, i pasti condivisi hanno lasciato il posto al take-away e i nostri cibi preferiti, prodotti in serie, possono essere acquistati ovunque. Potrebbero essere indicatori di progresso. Ma con l'obesità cronica in aumento, cibi ricchi di additivi e sostanze chimiche, e un ambiente devastato da agricoltura industriale, pesticidi, fertilizzanti e monoculture, è tempo di ripensare ciò che mangiamo e come lo mangiamo. L'autrice Joy Manning è co-conduttrice di "Local Mouthful", un podcast dedicato al cibo e alla cucina casalinga.