

## INDICE

<i>Presentazione</i> di MORENO PIERONI	7
<i>Prefazione</i> di FRANCESCO GIOVANNI BRUGNARO	9
<i>Introduzione</i> di CATIA ELIANA GENTILUCCI	15

### PARTE I – Economia, cultura e paesaggio

EMANUELA DI STEFANO <i>Silva saltus ager: economia integrata e specializzazioni colturali come fattori di equilibrio alimentare e demografico fra Medioevo ed età moderna</i>	29
ALESSANDRO DELPRIORI <i>Tra territorio e iconografia, fiori, frutta e realtà nel Rinascimento delle Marche</i>	63
SERGIO SALVI <i>Varietà storiche di frumento e origine del concetto di prodotto tipico</i>	83
ANDREA CATORCI, PAOLA SCOCCO e FEDERICO MARIA TARDELLA <i>Storia del paesaggio, tradizione e innovazione in agricoltura come strumenti di sviluppo economico e conservazione degli ambienti montani</i>	97
MASSIMO SARGOLINI <i>Paesaggio e cibo, qualità della vita e attrattività dei luoghi</i>	107
FRANCESCO MUSOTTI e SONIA VENANZI <i>Da economia agro-alimentare a economia della cultura: principi di rilettura del made in Italy tra food design e produzioni tipiche</i>	123

PARTE II – Sperimentazioni, prodotti tipici  
e gastronomici

CLAUDIO PETTINARI <i>Dall'uva al vino: natura e chimica per un prodotto eccellente</i>	137
GIANNI SAGRATINI <i>Legumi e salute: lenticchie per un nuovo approccio nutra- ceutico</i>	145
PAOLO CONTI, MARIO BERRETTONI, FABIO PAPANONI e SILVIA ZAMPONI <i>Certificare la qualità dell'olio di oliva</i>	159
GIULIO LUPIDI e SILVIA DAMIANO <i>Visciole: dalla tradizione proprietà e benefici per la salute</i>	181
PAOLA SCOCCO e ANDREA CATORCI <i>Lo zafferano: ricerca integrata tra sviluppo economico, con- servazione del paesaggio e promozione del territorio</i>	199
UGO BELLESI <i>Cucina popolare e aristocratica: i ricettari nella sinclinale camerte-fabrianese fra Seicento e Ottocento</i>	213
MARCO SANTARELLI <i>Contributi alla storia della gastronomia: ciabuscolo e mac- cheroni nelle carte dell'Archivio di Stato di Camerino</i>	231
LUCA PETRELLI <i>Conclusioni</i>	247
<i>Abstract</i>	251
<i>Autori</i>	259