

# *Il libro è servito*

bibliografia su CIBO, CUCINA, ALIMENTAZIONE, SALUTE



a cura di: Luciana Luciani

orario

lunedì 14,00-19

martedì-venerdì 8,30-19,00

sabato 8,30-13,30

Biblioteca Casa di Khaoula  
 Via di Corticella 104 Bologna tel. 0516312721 fax 0514158463  
[bibliotecacasakhaoula@comune.bologna.it](mailto:bibliotecacasakhaoula@comune.bologna.it)

(♂ :questo simbolo indica la NARRATIVA)  
(GA: questo simbolo indica GIOVANI ADULTI)

1. Allende Isabel	<i>Afrodita : racconti, ricette e altri afrodisiaci</i> ♂	Feltrinelli, 1998
-------------------	---	-------------------

Passeggiando per i giardini della memoria, tra gli spiriti del passato e quelli del futuro, Isabel Allende scopre che i suoi ricordi sono indissolubilmente legati ai sensi e che il piacere dell'amore e quello della cucina, amici inseparabili, accompagnano la sua vita e la sua arte, le sue storie e i suoi desideri. I legami tra erotismo e gastronomia colorano le sue riflessioni, guarniscono le sue ricerche familiari, insaporiscono i suoi incontri. Incurante dei rigidi confini che separano i generi letterari, l'Allende si aggira scanzonata e pungente tra facezie e tabù sessuali. Il tutto servito con tanti disegni, un pizzico di divertita misura e una spruzzata di delicata autoironia.

(K/NARRATIVA/ALLENDE - INV. 5595)  
(GA/NARRATIVA/ALLENDE - INV. 5970)

2. Accursio Florasol	<i>Street food : ricette da tutto il mondo per italiani curiosi</i>	Terre di mezzo, 2013
----------------------	---	----------------------

Il cibo di strada è un filo conduttore che attraversa tutti i continenti. Ovunque andrete, troverete negozi pieni di leccornie adatte a un consumo veloce, come samosa, tiropita, empanadas; locali attrezzati a placare quella fame improvvisa di chiles rellenos, wanton o pastelinhos de bacalhau; bancarelle pronte a risolvere un pranzo fuori casa con un bel cartoccio di fish & chips o una piadina, oppure una cena al volo con un souvlaki, una tortilla di patate e un dolce halo halo. Questo ricettario pesca il meglio della tradizione mondiale in fatto di street food e vi insegna a cucinarlo a casa.

(K/ 641.53/ ACCURSIO - INV. 18811)

3. Anselmi Gian Mario	<i>Banchetti letterari cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri</i>	Carocci, 2011
-----------------------	---	---------------

Dal pane di Dante e di Manzoni al risotto di Gadda, dalle salsicce del Decameron al timballo di maccheroni del Gattopardo, la presenza del cibo nella letteratura italiana non è certo casuale o sporadica. Proprio per questo - in un momento in cui fra l'altro si registra a tutti i livelli un rinnovato interesse per la cucina - Gian Mario Anselmi e Gino Ruozzi hanno scelto il cibo come fil rouge attraverso cui ripercorrere il nostro patrimonio letterario. Sarà un percorso inevitabilmente fatto di "assaggi", volti a stimolare più che a soddisfare la nostra fame di buone letture (e di buone pietanze), in cui si accosteranno cibi dietetici a cibi "infernali", la cucina kosher all'inverno assai meno commestibile cucina futurista, la cioccolata ai biscotti o alle merendine, la piada ai tartufi. Un banchetto insomma, o un buffet, a cui siamo tutti invitati e che, nella ricorrenza del suo centenario, ci piace immaginare idealmente imbandito per noi da Pellegrino Artusi. Dunque, buona lettura e... buon appetito!

(K/ 850.9/BANCHETTI- INV. 15962)

4. Arcari Morini Domenica et al.	<i>Bioterapia nutrizionale</i>	Red 2004
----------------------------------	--------------------------------	----------

La Bioterapia Nutrizionale è un'originale ed innovativa metodica terapeutica che permette, ove non vi siano accertate ed indiscusse situazioni di non ritorno, di ripristinare, con metodi naturali, le normali funzioni fisiologiche di organi ed apparati, utilizzando il potere farmacologico dei singoli alimenti o di complesse associazioni di alimentari che, in sinergia, intervengano nelle più diverse condizioni di squilibrio o disfunzioni organiche.

Ogni tipo di patologia, esclusi i traumi accidentali, trova la sua realizzazione e ragione d'essere in un alterato meccanismo biologico vuoi dismetabolico, vuoi di tipo tossico endogeno o esogeno, se non addirittura iatrogeno, o più semplicemente per deficit funzionale indotto da cattiva conduzione alimentare. L'alimento è il primo attore di tutti i processi vitali, da esso si traggono tutti gli aminoacidi essenziali, che non siamo in condizione di sintetizzare, le proteine, i sali minerali, le vitamine ed infine tutti gli altri oligoelementi e fattori indispensabili alle complesse reazioni chimiche da cui dipende la vitalità e la vita dell'individuo.

(K/ 613.2/ARCARI- INV. 8995)

5. Barbery Muriel

*Estasi culinarie*

edizioni e/o, 2000

Nel signorile palazzo di rue de Grenelle, già reso celebre dall'"Eleganza del riccio", monsieur Arthens, il più grande critico gastronomico del mondo, il genio della degustazione, è in punto di morte. Il despota cinico e tremendamente egocentrico, che dall'alto del suo potere smisurato decide le sorti degli chef più prestigiosi, nelle ultime ore di vita cerca di recuperare un sapore primordiale e sublime, un sapore provato e che ora gli sfugge, il Sapore per eccellenza, quello che vorrebbe assaggiare di nuovo, prima del trapasso.

(K/NARRATIVA/BARBERY- INV. 9728)

6. Berhe Thshome

*A tavola con la Regina di Saba*

Studioemme, stampa 2005

E' un piccolo libro completo sulla cucina etiope. Nella prima parte introduttiva, vi avvicinerete alla storia antichissima dell'Etiopia, già chiamata Abissinia, che vanta tracce di una lingua scritta - unica in Africa - risalente a circa 4000 anni fa'. E' il Paese della leggendaria regina di Saba, Lo stretto legame della cultura etiopica con quella ebraica e le influenze culinarie mediorientali trovano origini in questa leggenda. Alla base dell'alimentazione è l'injera, una grande sfoglia di pane a lievitazione naturale a base del cereale T'ef. Piatto nazionale è il Wo't, uno stufato preparato in un tegame di cocci con carni, pollami, pesci o verdure - ma non con carne di maiale - in almeno venti varietà e che viene servito con una salsa piccante a base di berberè (una miscela di peperoncini e spezie). (KLS/ 641.596/BERHE - INV. 9861)

7. Bivona Rosalia

*La mensa in scena magrebina, ovvero Il cibo  
come pre-testo narrativo*

Arte tipografica 2005

Saggi con un filo conduttore gastronomico per unire appetito e memoria, sapori e saperi. Analisi del cibo, letteratura e cinema del Magreb. (ARABO/840.9/BIVONA - INV. 14593)

8. Bollo Patriz

*Allergie e intolleranze alimentari: chiaramoci le idee*

Ponte alle Grazie 2008

In questi ultimi anni si è fatto un gran parlare di allergie e intolleranze alimentari, nel bene e nel male. In un certo senso, sono diventate di moda, si nominano spesso come causa dei sintomi più disparati. Si è diffuso anche un metodo "fai-da-te" che porta ad escludere tassativamente dalla tavola intere categorie di alimenti. Ed è proprio questo il problema: eliminare dalla dieta varie tipologie di cibi può esporre a seri rischi, provocando carenze di principi nutritivi essenziali per il benessere psico-fisico dell'individuo. Per non correre questi rischi, è necessario essere informati, possedere gli strumenti per compiere le scelte più opportune. Questo libro vuole essere un contributo per chiarirsi le idee, per non fare scelte affrettate, per essere consapevoli. (K/616.975/BOLLO - INV. 10078)

9. a cura di Giuliana Bonomo

*Cucina vegetariana*

Solaria, 1989

L'autrice illustra come sia possibile, da un punto di vista dietetico, che l'uomo possa vivere bene anche senza carne e come sia possibile conciliare una cucina puramente vegetariana con il piacere di mangiare bene. (K/641.6/CUCINA - INV. 13794)

10. Brentani Katia

*Messaggio in bottiglia*

Albus, 2014

Al centro della storia, ancora una volta, una Bologna che fa da sfondo e da protagonista al racconto di perversioni, omicidi, abissi, nel contrasto sociale di classi che oppongono diversi modelli di umanità e disumanità. La narrazione del caso da risolvere si accompagna al racconto parallelo di una tentazione amorosa. Volpi potrebbe cedere alle magiche braccia di un amore, proprio nel momento più critico della sua carriera e della sua storia privata, che lo vede marito e padre affettuoso, lasciato in "stand-by" da una moglie troppo affaticata dai casi da risolvere dell'uomo che ama.

(K/NARRATIVA/BRENTANI - INV. 19169)

11. Brentani Katia

*Ricette fatali. Donne velenose in cucina  
Storie, tecniche e ricette*

Damster 2013

Il termine veleno ha un doppio e opposto significato. Il vocabolo anglosassone "gift" nella lingua tedesca designa il "veleno" e nella lingua inglese il "dono". Anche il cibo è un "dono". Non è forse una succulenta mela rossa a celare il veleno? La mela rossa con cui la regina, trasformata in strega, tenta di avvelenare Biancaneve. E le grandi avvelenatrici della storia? Amavano cucinare e ognuna aveva una propria specialità, da "donare" alla vittima designata con l'aggiunta dell'ingrediente "segreto". Sulle tracce di queste donne pericolose, ci lasceremo tentare da sfiziose ricette, preparate con gli ingredienti che le "donne velenose" prediligevano senza l'aggiunta dell'ingrediente segreto. Dolci veleni del tutto innocui.

(K/641.3/BRENTANI - INV. 17887)

12. Brigo Bruno

*Ipertensione: curarla a tavola*

Tecniche nuove, 2001

La cattiva notizia è che l'ipertensione arteriosa è una condizione sempre più diffusa nel mondo occidentale. Se di per sé non è una malattia, essa è però un fattore di rischio che, unito ad altri come l'ipercolesterolemia, può portare a ben più gravi e invalidanti patologie cardiache, soprattutto con l'avanzare dell'età. La buona notizia è che lo stile di vita e l'alimentazione possono influire sull'ipertensione. Si tratta ovviamente di uno stile di vita adatto a tutti, che aiuta anche chi non è iperteso a rimanere tale.

(K/641.5/BRIGO- INV. 9247)

13.

*La campagna delle donne: il lavoro e i suoi prodotti  
nell'alimentazione, nell'arte e nel paesaggio*

Provincia di Bologna, 2013

Curato dalla Provincia di Bologna - Assessorato Agricoltura e Sviluppo del territorio rurale, Pianificazione faunistica, Pari Opportunità, in collaborazione con l'Accademia Nazionale di Agricoltura e con il contributo della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna.

(K/305.46/CAMPAGNA - INV. 19745)

14. Capano Giuseppe

*La cucina mediterranea delle verdure*

Tecniche nuove, 2003

Il libro offre un'ampia raccolta di ricette vegetariane che coniugano le moderne indicazioni nutrizionali con la secolare tradizione mediterranea. L'autore non si limita a un semplice elenco di proposte culinarie, ma spiega i mille segreti che prima di mettere mano ai fornelli è importante conoscere; descrive profumi, odori, colori, forme, trasformazioni fisiche, sensazioni; suggerisce gli accorgimenti ergonomici da adottare in cucina, le attrezature, i materiali, gli alimenti e i metodi di cottura.

(K/641.59/CAPANO- INV. 18058)

15. Castellan Vittorio  
alias Chef Kumalè

*Nuvole di drago e granelli di cous cous*

Vallardi 2011

L'Italia è un paese 'touscouleurs' dove i piatti della nostra ricca tradizione possono tranquillamente convivere con il cous cous cucinato con amore dalla vicina di casa marocchina. Anche se oggi è possibile viaggiare low cost intorno al pianeta, non è più indispensabile volare lontano per gustare al meglio le diverse cucine del mondo. Grazie alla maggior facilità di trovare nelle nostre città ingredienti esotici, importati freschi coltivati nelle nostre campagne, possiamo cucinare ottimi piatti, in grado di conservare sapori originali.

(K/641.59/CASTELLANI- INV. 115814)

16. Cernilli Daniele

*Vini d'Italia: istruzioni per l'uso*

Editrice consumatori 1999

Nata per quanti considerano mangiare come un piacere e non una fastidiosa esigenza necessaria per sopravvivere, questa guida passa in rassegna le specialità regionali italiane. Dai piatti della tradizione popolare alle pietanze nate per le raffinate corti rinascimentali, il libro esplora il mosaico gastronomico italiano, suddividendo le ricette per regione e proponendo i piatti tipici delle varie realtà locali. Il libro diviene quindi uno strumento tascabile e maneggevole, un compagno di viaggio poco ingombrante ed immediatamente consultabile, grazie al suo pratico formato.

(K/663/CERNILLI- INV. 14736)

17. Cesari Sartoni Monica

*Mangia italiano:  
guida alle specialità regionali italiane*

Morellini, 2005

Nata per quanti considerano mangiare come un piacere e non una fastidiosa esigenza necessaria per sopravvivere, questa guida passa in rassegna le specialità regionali italiane. Dai piatti della tradizione popolare alle pietanze nate per le raffinate corti rinascimentali, il libro esplora il mosaico gastronomico italiano, suddividendo le ricette per regione e proponendo i piatti tipici delle varie realtà locali. Il libro diviene quindi uno strumento tascabile e maneggevole, un compagno di viaggio poco ingombrante ed immediatamente consultabile, grazie al suo pratico formato.

(K/641.5/CESARI- INV. 8902)

18. Clhiergatti Arrigo *Il dono della terra : il cibo e i suoi simboli*

Museodei by Hermatena, 2014  
(a cura di)

Il cibo mette in discussione la natura della nostra fame.

Cosa ci aspettiamo dalla vita? L'attesa più importante è forse di possedere, di avere cibo in abbondanza, di avere ricchezze, di sapere, e attraverso queste cose di avere in qualche modo potere sugli altri. Se raggiungiamo tutto questo, riteniamo di aver conquistato la felicità e di poter essere pienamente soddisfatti. Questo è ciò che afferma la pubblicità diffusa attorno a noi.

Rischiamo invece di essere sepolti e di morire schiacciati da tutto quello che possediamo: quello che ci fa veramente vivere è l'amore. Sin da piccoli lo sanno i bambini, che rifiutano anche il cibo quando non si sentono accolti da una persona che li ama. Spesso noi lasciamo gridare dentro di noi questa fame di un cibo autentico.

(K/394.12/DONO- INV. 19784)

19. Clerici Antonella,  
Moroni Anna

*Le ricette d'oro della Prova del cuoco*

Mondadori 2007

Fagottini, frittelle, involtini, patè, polpette, sformatini, torte salate, bomboloni. E poi calzoni, croissant, panzerotti, agnolotti, cannelloni, lasagne, ravioli, arrosti. Ma anche verdure ripiene, caponate, confetture, marmellate, crostate, risotti, passatelli, pesci in crosta, focacce, insalate, spiedini. E ancora budini, stracotti, brasati, semifreddi, costine... Con le ricette d'oro della "Prova del cuoco" non manca mai un'idea da mettere in tavola. Per tutte le stagioni, tutte le occasioni, tutti i palati, tutte le tasche e tutti i cuochi, anche i meno esperti.

(K/641.5/CLERICI- INV. 9864)

20. Colombo Luca *Diritti al cibo! agricoltura sapiens e governance alimentare*

Jaca book, 2009

La più aggiornata introduzione ai temi dell'alimentazione come diritto inalienabile e delle politiche delle risorse alimentari. I diritti devono essere, come gli alimenti, fondamentali, naturali, inalienabili e universali. Il diritto al cibo è un diritto civile e politico, economico e sociale atto a promuovere l'uguaglianza, la libertà e la dignità di tutti gli uomini e le donne.

(K/338.19/COLOMBO - INV. 12597)

21. Cremonini G., Tamburini Giovanni

*Maiali si nasce salami si diventa :  
racconti, divagazioni, aneddoti, proverbi  
e ricette intorno al migliore amico dell'uomo,  
il più simile a lui, sul quale si è fondato il mito della grassa Bologna*

Pendragon 2008

Da millenni il maiale ci nutre e ci appaga, ma anziché essergli grati ne facciamo oggetto di ogni sorta di ingiuria e vituperio. Disprezzato da vivo, onorato da morto. Questo piccolo libro racconta storie intorno al maiale e ai suoi leggendari derivati, delizie del palato. Ben lungi dall'essere un trattato, è piuttosto un atto d'amore e di gratitudine, ma anche di giustizia, verso un animale che per certi versi rappresenta un po' il nostro "doppio". Un gioco per invitare a vedere il maiale anche sotto un'altra luce, a opera di due bolognesi consapevoli di quanto questo animale, oltre a essere sommamente gustoso per gli innumerevoli estimatori, sia stato e sia importante per la loro città.

(K/NARRATIVA/CREMONINI - INV. 11762)

22. Crewe Quentin	<i>Mangia etnico: guida alle specialità di tutto il mondo</i>	Morellini 2005
-------------------	---	----------------

Il volume aiuta il viaggiatore curioso, che considera la scoperta delle abitudini alimentari parte integrante della propria vacanza, a destreggiarsi tra le proposte culinarie di tutto il mondo e guida alle specialità gastronomiche di tutti i paesi, con oltre 10000 tra i più stuzzicanti piatti tipici, divisi per tipologia e corredate della lista degli ingredienti principali. Il libro include anche un glossario gastronomico, con l'accento alle bevande di accompagnamento più indicate e l'elenco delle espressioni più usate tra quelle legate all'alimentazione. Tascabile e maneggevole, è utile anche per il buongustaio nostrano che non ama spostarsi, ma a cui piace sperimentare la cucina etnica e i sapori di altri paesi.

(K/641.59/CREWE - INV. 8901)

23. Crowther Yasmin	<i>La cucina color zafferano ↗</i>	Guanda 2006
---------------------	------------------------------------	-------------

In una Londra autunnale, due tragici eventi concatenati imprimono una svolta improvvisa e radicale all'esistenza di Maryam Mazar, iraniana di nascita: la morte della sorella a Teheran e la dolorosa interruzione della gravidanza della figlia Sara aprono uno squarcio nell'apparente tranquillità della sua vita e del suo matrimonio. Rinnegata in gioventù dalla famiglia d'origine per un peccato non commesso, la donna decide di tornare nella terra che è stata costretta ad abbandonare per affrontare i fantasmi del passato e cercare così di ricomporre una trama le cui lacerazioni non possono essere rimarginate dalle premure dell'ignaro marito inglese. Sarà il piccolo paese in cui è cresciuta, incastonato fra i paesaggi montani che Maryam ha conservato, immutati, nella memoria, lo scenario del riavvicinamento alla figlia. Nel tentativo di riannodare i vincoli delle loro vite, di svelare le radici di tanta inquietudine e di riconciliare due culture profondamente diverse, Sara segue la madre in Iran e scopre quale terribile prezzo Maryam ha dovuto pagare per la libertà.

(MIGRA/NARRATIVA/ CROWTHER - INV. 7341)

24.	<i>Cucina veloce &amp; Co. : ricette semplici in 5, 10, 15 e 20 minuti</i>	Food, stampa 2007
-----	--	-------------------

Tante idee per preparare in 5,10,15, 20 o 30 minuti piatti saporiti e gustosi. Duecento ricette, dall'antipasto al dolce, per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli ma ama mangiare bene. Proposte fresche e creative per organizzare pranzi, cene o aperitivi veloci e mai banali. Le ricette sono spiegate in modo semplice e chiaro, illustrate con invitanti fotografie e corredate da brevi curiosità o consigli sugli ingredienti utilizzati.

(K/641.5/CUCINA - INV. 12641)

25. Dema Sandra	<i>Gnamgnammondo</i>	EGA 2009
-----------------	----------------------	----------

Tutto è cominciato un mattino, un normalissimo mattino come tanti altri. In classe tutto stava procedendo normalmente: solita confusione, solite domande sul menù della giornata, solite rimostranze di qualcuno: "Ma a me quello non piace!" Improvvisamente, però, ecco entrare in sala mensa uno strano personaggio, molto rotondo, con un grande cappello da cuoco: sarà lui a servire il pranzo, oggi, e nessuno di noi, né Paolo, né Valentina, Anass o Radu osa avanzare qualcosa nel piatto... "Sono Gnamgnammondo il cuoco giocondo, e se ogni giorno mi volete incontrare, ogni cibo dovete assaggiare..."

(EDINT/ALIMENTAZION/DEMA - INV.11223)

26. Delaney Brian M	<i>Longevity diet</i>	Red 2007
---------------------	-----------------------	----------

Questo libro propone una dieta il cui fine non è solo il dimagrimento, ma anche il benessere dell'intero organismo. La formula per ottenere questi risultati consiste semplicemente nella Restrizione Calorica (o, più brevemente, RC), che si basa sul mangiare cibi poco calorici e ben selezionati e formare menu sani ed equilibrati. È questo un rimedio intuitivamente adottato già nei secoli passati per combattere diverse patologie, ma che solo negli ultimi decenni del Novecento è stato confermato scientificamente, soprattutto nei ricchi Paesi dell'Occidente industrializzato in cui l'iperalimentazione procura seri danni. Numerose prove di laboratorio hanno evidenziato che la RC ha un effetto positivo anche sulle funzioni mentali; infatti, con questa semplice pratica dietetica vengono rinforzate e riparate tutte le cellule organiche, comprese quelle cerebrali, il cui depauperamento, che si verifica inesorabilmente con l'avanzare dell'età, viene quanto meno ritardato. ( K/612.68/DELANEY - INV. 15327)

27. Del Toma Eugenio

*A tavola: il sapore del sapere*

Editrice consumatori, 1999

Questo libro risponde a tutte le domande legate ad una corretta alimentazione. Dopo averlo letto, sedersi a tavola non sarà più come prima, perché sapremo ritrovare il sapore degli alimenti più adatti a ciascuno di noi.

(K/641/DEL TOMA - INV. 14735)

28. Deosthale Arundhati

*I dolcetti di Ganesh: India da leggere e da...? cucinare: 5 favole + 5 ricette*

EMI 2006

I racconti e le ricette provengono da diverse regioni dell'India. Cinque favole indiane e cinque ricette della tradizione culinaria dell'India. Le cinque favole provengono da diversi stati dell'India: "I dolcetti di Ganesh" dal Maharashtra; "La festa del riso" dall'Andhra Pradesh; "Avanti Zucca, muoviti!" Dal Madhya Pradesh; "Il fantasma goloso" dal Kashmir; "Shiva e la vecchina" dal Karnataka. Un libro che può trasformarsi in un'esperienza divertente e utile nella cucina di casa e da completare colorando.

(EDINT/FAVOLE/ASIA - INV. 5074)

29. Dukam Pierre

*La pasticceria Dukam  
100 dolci e dessert in linea con la dieta Dukan*

Sperling & Kupfer 2012

Una vera ciliegina sulla torta per la dieta più famosa ed efficace del mondo.

Pierre Dukan è riuscito a far dimagrire oltre trenta milioni di persone con una formula tanto semplice quanto valida: una dieta che non mortifica i piaceri del palato, permette di mangiare a volontà e - cosa che accade raramente nei regimi alimentari - considera i dolci non come il nemico numero uno, bensì come preziosi alleati.

(K/641.86/DUKAM - INV. 17312)

30. Emanuelli Marina

*Il natale è servito ↗*

La linea, 2011

Un viaggio intorno al mondo per raccontare il Natale, le sue tradizioni e i piatti della festa con le relative ricette. Per dare un sapore diverso al giorno più festeggiato dell'anno.

(K/NARRATIVA/EMANUELLI- INV. 19431)

31. Esquivel Laura

*Dolce come il cioccolato : romanzo piccante ↗  
in 12 puntate con ricette,  
amori e rimedi casalinghi*

Garzanti 1991

Fin dal loro primo incontro, poco più che adolescenti, Pedro e Tita vengono travolti da un sentimento più grande di loro. Purtroppo, a causa di un'assurda tradizione familiare, per Tita il matrimonio è impossibile: ma per umana volontà e con la complicità del destino, lei e Pedro si ritroveranno a vivere sotto lo stesso tetto come cognati, costretti alla castità e tuttavia legati da una sensualità incandescente. Una storia d'amore in cui il cibo diventa metafora e strumento espressivo, rito e invenzione, promessa e godimento, veicolo di un'inedita comunione erotica.

(K/NARRATIVA/ ESQUIVEL- INV. 11487)

32. Evangelisti Margareth

*L'Artusi senza glutine  
150 ricette selezionate*

Il ponte vecchio, 2013

150 ricette rigorosamente senza glutine, tratte dal grande maestro di cucina Pellegrino Artusi. Ricette della nostra tradizione rivisitate per i celiaci e gli intolleranti al glutine. Niente paura se non siete dei cuochi: ve la caverete benissimo lo stesso.

(K/641.56318/EVANGELISTI- INV. 19822)

Nina, 14 anni e 60 chili, è convinta che la vita sia ingiusta. Alcuni hanno tutto, come Billi, sorella maggiore, ballerina di talento, sottile e aggraziata, altri si ritrovano come lei un brutto corpo rotondo e il solo vantaggio di essere brava a scuola. Nina non ha amici, così come non ha tempo né interesse per le feste; l'unica vera gioia consiste nel seguire le vicende di Fanny, protagonista di una serie TV: l'attrice che impersona Fanny, alta, magra e bellissima, è il suo idolo. L'equazione successo, amicizie, ragazzi, linea, per Nina diventa inevitabile e per questo si mette a dieta senza dire niente a nessuno... Età di lettura: da 13 anni.

(GA/NARRATIVA/FULSCHER - INV. 4881)

La tesi centrale di questo libro: l'inappetenza è un problema di equilibrio tra quello che un bambino mangia e quello che sua madre si aspetta che mangi. Mai obbligarlo. Non promettere regali, non dare stimolanti dell'appetito, né castighi. Il bambino conosce molto bene ciò di cui ha bisogno.

Il pediatra Carlos González, responsabile della rubrica sull'allattamento materno della rivista Ser Padres, sdrammatizza il problema e, indicando regole chiare di comportamento, tranquillizza quelle madri che vivono il momento dell'allattamento e dello svezzamento come una questione personale, con angustia e sensi di colpa.

(RAGA/GENITORI/GONZALES - INV. 12732)

Tre donne, tre storie, un incontro che cambia la vita. Accomodatevi, siete invitate anche voi!

Vanessa Greene ha organizzato il suo primo tea party a otto anni, per una raffinata compagnia di orsetti di peluche. Da allora, setaccia instancabilmente i mercatini d'antiquariato di tutto il mondo, da Portobello a Parigi, da Brighton a Buenos Aires, per arricchire la sua collezione di tazze da tè e appagare la sua passione per gli oggetti d'epoca. Ama ancora trovare una scusa per riunire le sue amiche - ma ora le sue amiche sono meno restie ad assaggiare le torte che prepara. Oggi ha trent'anni e vive a Londra con il suo compagno. Biscotti, dolcetti e una tazza di tè è il suo primo romanzo.

(K/NARRATIVA/GREENE - INV. 18653)

Nella Francia del diciottesimo secolo, Jean-Marie d'Aumout racconta la sua storia di orfano, cadetto, aristocratico, gastronomo e proprietario del primo zoo di Francia. Dalla povertà estrema all'incontro che gli cambierà la vita, dagli anni alla scuola militare al matrimonio con la sorella del suo migliore amico, d'Aumout ci narra dei suoi amori, della sua amicizia con il rivoluzionario americano Benjamin Franklin, della corrispondenza con Voltaire e del suo ruolo nella caduta della Repubblica di Corsica. Mentre la Francia comincia a cedere sotto i colpi della rivoluzione, Jean-Marie cerca rifugio in alchimie gastronomiche e ricette complicatissime, desideroso e allo stesso tempo spaventato dall'imminente distruzione e dalla rinascita della società che, lui spera, verrà subito dopo. Il viaggio di un uomo alla ricerca del sapore perfetto, tra la morte del Re Sole e la Rivoluzione Francese, l'ascesa dell'Illuminismo e la caduta dell'Ancien Régime.

(K/NARRATIVA/GRIMWOOD - INV. 18610)

L'autrice apre la porta di casa sua per mostrare ai lettori come lei e la sua famiglia abbiano mangiato per un anno cibo locale, coltivato soprattutto nell'orto in giardino. Include ricette legate alla stagionalità degli ingredienti. Kingsolver ha portato con umorismo il cibo al centro della comune agenda familiare.

(K/641.3/KINGSOLVER - INV. 12296)

38. Kostioukovitch Elena	<i>Perchè agli italiani piace parlare del cibo</i>	Sperling & Kupfer 2006
--------------------------	--	------------------------

Perché questo? Perché mangiare dà gioia tanto quanto gustare il sapore delle parole, perché il codice culinario avvicina e appassiona, perché così si può resistere all'influenza omologatrice del fast food e del consumismo. Un volume insieme documentato e stuzzicante, originalissimo per l'acutezza dello sguardo che osserva e scopre l'anima dei diversi modi di essere italiano.

(K/394.12/ KOSTIOUKOVIT - INV. 10348)

39. La Cecla Franco	<i>La pasta e la pizza</i>	Il mulino 1998
---------------------	----------------------------	----------------

Gli italiani non hanno sempre mangiato la pasta e la pizza. E' solo poco dopo il 1860 che questi cibi diventano l'immagine e lo stereotipo in base ai quali riconoscersi ed essere riconosciuti. E' in particolare l'impresa dei Mille ad avvicinare piemontesi, lombardi e veneti alla pasta secca (la vera invenzione italiana) tipica delle cucine meridionali. Dopo l'impresa garibaldina pasta e pomodori percorrono trionfalmente tutta la penisola dando nuova polpa e sapore alla cucina settentrionale, in gran parte tributaria di quella francese. Pellegrino Artusi farà il resto: inventerà e "codificherà" una cucina italiana, sintesi delle tante cucine locali e regionali, che avrà nella pasta il suo perno. Pasta e pizza diventeranno poi la bandiera sotto cui 26 milioni di emigrati troveranno compattezza, stemperando differenze e opposizioni regionali, e si faranno avanti nel mondo.

(K/394.1/LA CECLA - INV. 8559)

40. Lemmetti Federico	<i>L'aceto balsamico tradizionale Manuale di produzione</i>	Edagricole, 2012
-----------------------	---	------------------

Molti degli aceti oggi in commercio, benché di qualità, sono solo omonimi del balsamico tradizionale, la cui tecnologia è unica per complessità, scalarità e tempo di invecchiamento, fattore a cui si devono per lo più le proprietà fisiche e sensoriali del prodotto. Il volume fa il punto sul corretto procedimento di produzione dell'aceto balsamico tradizionale, alla luce dei disciplinari ma anche delle attuali conoscenze scientifiche e tecnologiche. (

K/664.55/LEMMETTI - INV. 17691)

41. Losa Valérie	<i>Sapore italiano : piccole storie di pranzi domenicali ↗</i>	ZOOlibri, 2010
------------------	--	----------------

Età di lettura: da 5 anni.

(EDINT/STO.ILLISTR./LOSA - INV. 18425)

42. Lusetti Lorena	<i>Terra alla terra ↗</i>	Damster, 2013
--------------------	---------------------------	---------------

Diventata responsabile dell'agenzia investigativa SS, in questo romanzo Stella Spada dovrà indagare, con il suo metodo molto personale, sul caso di una ragazza scomparsa da quindici anni.

(K/NARRATIVA/LUSETTI - INV. 18804)

43. Maci Angela e Chiara	<i>Sorelle in pentola In due c'è più gusto Ricette appetitose delle cuoche-blogger più famose d'Italia</i>	Newton Compton, 2012
--------------------------	--	----------------------

Bella, sorridente, solare, Chiara Maci si destreggia tra pentole e fornelli con la consumata abilità di chi sa coniugare professionalità, esperienza ed intrattenimento. Con la sorella Angela da due anni e mezzo gestisce uno dei food blog più visitati d'Italia: "Sorelle in Pentola" ed insieme a lei ha pubblicato un libro. Chiara, che è anche giudice nel programma di La7 "Cucchi e Fiamme", non ha mai smesso di coltivare quello che è stato il suo primo grande amore, la cucina ed il buon cibo e attraverso le sue ricette e i suoi consigli ci aiuta a vivere momenti di straordinaria felicità.

(K/641.5/MACI - INV. 18654)

44. Malvaldi Marco

*Odore di chiuso* ↗

Sellerio, 2011

Un giallo di ambientazione ottocentesca: il castello, i delitti, la nobiltà decaduta, il maggiordomo e, un italiano memorabile, il grande letterato gourmet, studioso di storia naturale, Pellegrino Artusi. Sarà proprio il cuoco baffuto con il suo acume a fiutare il colpevole del gelido delitto piombato nella dimora del barone Bonaiuti. Premio 'Isola d'Elba' - Raffaello Brignetti 2011, Premio Castiglioncello 2011

(K/NARRATIVA/MALVALDI - INV. 15824)

45. Montanari Massimo

*Il pentolino magico*

Laterza, 1997

Un viaggio alla scoperta di tradizioni culinarie, tra realtà, miti e leggende. E' quanto propone Massimo Montanari nel libro *Il pentolino magico*. Un volume che segue anche ad un'esperienza fatta con gli studenti delle scuole di Imola, nell'ambito di un 'laboratorio di storia' organizzato da Casa Piani, la Sezione ragazzi della Biblioteca comunale, con i quali si è aperto un confronto molto produttivo. Sul titolo del libro, tanto per cominciare, sui significati che quel 'pentolino magico' può avere al cospetto dei giovani lettori. E già a partire da qui arrivano interessanti riflessioni che sono, però, solo una piccola parte della magia celata tra le righe del libro. L'autore propone una serie di racconti che permettono ai lettori di fare un viaggio nelle tradizioni, nei racconti mitologici e nelle leggende che hanno a che fare con il cibo.

(RAGA/ALIMENTAZIONE/MONTANARI - INV. 4250)

46. Montanari Massimo

*L'identità italiana in cucina*

GLF Laterza 2010

"L'Italia è fatta, facciamo gli italiani" proclamò Massimo D'Azeleglio all'indomani dell'unità nazionale. In realtà gli italiani esistevano da secoli, ben prima che l'Italia nascesse come entità politica. Erano pochi, certo: solo una piccola élite. Ma erano e si sentivano italiani, pur vivendo in Stati diversi. L'identità del paese non coincideva con le sue forme politiche, ma si realizzava piuttosto nei modi di vita, nei gusti letterari, artistici, e anche gastronomici. Se per "cucina italiana" vogliamo intendere un modello unitario, codificato in regole precise, è abbastanza evidente che essa non è mai esistita e non esiste tuttora. Se però la pensiamo come "rete" di saperi e di pratiche, come reciproca conoscenza diffusa di prodotti e ricette provenienti da città e regioni diverse, è evidente che uno stile culinario "italiano" esiste fin dal Medioevo, soprattutto negli ambienti cittadini che concentrano e rielaborano la cultura alimentare delle campagne, e al tempo stesso la mettono in circolazione, attraverso il gioco dei mercati e i movimenti di uomini, merci, libri. Si forma così un sentimento "italiano", un'identità non teorica né utopistica, ma concreta e quotidiana, fatta di sapori, di prodotti, di gusti. L'unità politica del paese non fa che accelerare questo processo, allargandolo progressivamente a fasce più ampie della popolazione.

(K/394./MONTANARI - INV. 15998)

47. Morais Richard C.

*Amore, cucina e curry* ↗

Neri Pozza, 2014

Hassan Haji, secondogenito di sei figli, è nato sopra il ristorante di suo nonno, in Napean Sea Road a Bombay, vent'anni prima che fosse ribattezzata Mumbai. Ed è cresciuto guardando la figura esile di sua nonna che sfrecciava a piedi nudi sul pavimento di terra battuta della cucina, passava svelta le fettine di melanzana nella farina di ceci, dava uno scappellotto al cuoco, gli allungava un croccante di mandorle e rimproverava a gran voce la zia. Tutto nel giro di pochi secondi. E ha capito infine come va il mondo osservando suo padre, il grande Abbas, girare tutto il giorno per il suo locale a Bombay come un produttore di Bollywood, gridando ordini, mollando sberle sulla testa degli sciatti camerieri e accogliendo col sorriso sulle labbra gli ospiti. Naturale che quando l'intera famiglia Haji, i sei figli di età compresa tra i cinque e i diciannove anni, il grande Abbas, la nonna vedova, la zia e suo marito, lo zio Mayur, si trasferisce, dopo la tragica scomparsa della madre di Hassan, prima a Londra e poi a Lumière, nel cuore della Francia, sia proprio lui, Hassan, a prendere il posto della nonna Ammi ai fornelli della Maison Mumbai, il ristorante aperto a Villa Dufour dal grande Abbas.

(MIGRA/NARRATIVA/MORAIS - INV. 19850)

Questo non è un ricettario, non parla di prodotti alimentari, ma ricorda e racconta le buone abitudini casalinghe per nutrire e nutrirci, magari con piacere, ma soprattutto nel rispetto della nostra salute. Il volume è un manuale per la corretta conservazione e gestione degli alimenti in casa nostra, luogo dove in genere, per leggerezza o trascuratezza, si commettono molti errori che mettono a repentaglio la nostra salute.

(K/641/NASELLI - INV. 14733)

49. Negri Giovanni

*Il sangue di Montalcino ↗  
Una indagine del commissario Cosulich*

Einaudi 2012

Roberto Candido, enologo di fama mondiale, è stato trovato ucciso. Nell'abbazia di Sant'Antimo, tra le vigne di Montalcino. Sotto un antico affresco con san Cristoforo. A indagare è chiamato il taciturno e colto commissario Cosulich. A cui tocca una bella gatta da pelare. Perché se c'è un winemaker assassinato, e se accorre la stampa nazionale e persino la Cnn, la faccenda è più grossa di quanto sembri. È un complicato giallo di vino, con troppi interessi di mezzo, non sempre puliti. Ma è anche un giallo divino, perché forse Candido si era imbattuto in cose proibite e sacrileghe. Una verità sepolta nel cuore più profondo della terra. Una verità che risale a tempi molto lontani, quando nei più antichi giardini cresceva la Prima Uva. Un romanzo che unisce al fascino del racconto dei luoghi più belli d'Italia, dalle terre del Barolo alla Franciacorta alla campagna toscana, un intreccio di storia, cultura, imbroglio, denaro e stupore.

(K/NARRATIVA/NEGRI - INV. 17828)

50. a cura di Neresini F., Rettore V.

*Cibo, cultura, identità*

Carocci 2008

I contributi raccolti nel volume convergono sul tema centrale della relazione fra cibo, cultura e identità nel contesto della società italiana contemporanea. Avendo ormai risolto il problema dell'alimentazione sotto il profilo della sussistenza, la considerevole attenzione di cui il cibo è oggetto nel nostro panorama culturale si può ricondurre, almeno in parte, entro il quadro della costante tensione verso una migliore qualità della vita: il cibo diventa così anche un piacere estetico, una componente niente affatto secondaria del vivere bene. La ricercatezza del gusto e l'attenzione al benessere non sono però sufficienti a comprendere la centralità delle pratiche alimentari. Dietro al consumo del cibo si nasconde infatti anche la costante ricerca di un segno di distinzione e dunque di identificazione, il bisogno di risorse sempre nuove con cui placare l'incessante richiesta di riconoscimento che proviene dalla debolezza delle nostre identità.

(K/394.12/CIBO - INV. 16012)

51. Ogawa Ito

*Il ristorante dell'amore ritrovato ↗*

Pozza 2010

Ringo, una ragazza che lavora nelle cucine di un ristorante turco di Tokyo, rientra una sera a casa con l'intenzione di preparare una cena succulenta per il suo fidanzato col quale convive da un po'. Con suo sommo sgomento, però, scopre che l'appartamento è completamente vuoto. Spariti anche gli utensili in cucina e soprattutto, sparito il fidanzato indiano, maitre nel ristorante accanto al suo, un ragazzo con la pelle profumata di spezie. Lo choc di Ringo è tale che resta impietrita al centro della casa desolatamente vuota, la voce che non le esce più dalla bocca. Decide allora di ritornare al villaggio natio, dove non mette più piede da quando, quindicenne, è scappata di casa in un giorno di primavera. Là, appartata nella quiete dei monti, matura il suo dolore. Una mattina, però, osservando il granaio della casa materna, Ringo ha un'idea singolare per tornare pienamente alla vita: aprire un ristorante per non più di una coppia al giorno, con un menu ad hoc, ritagliato sulla fisionomia e i possibili desideri dei clienti.

(K/NARRATIVA/OGAWA - INV. 17930)

52. Ovadia Moni

*Il conto dell'ultima cena :  
il cibo, lo spirito e l'umorismo ebraico*

Einaudi 2010

Moni Ovadia se ne va in giro tra Antico Testamento e regole kasher, insegnamenti rabbinici e storiebraiche, ricette tipiche e cucina che se la fa con la religione, alla ricerca di un'etica del cibo. D'altra parte Adamo ed Eva erano vegetariani. È solo dopo il diluvio universale che la carne entra a far parte dell'alimentazione dell'uomo. E tutto nasce ancora dalla storia del popolo ebraico. La tradizione ebraica della kasherut indica i cibi che si possono consumare perché conformi alle regole della Torah.

(K/394.12/OVADIAI- INV. 13257)

53. Parodi Benedetta

*E' pronto !*

Rizzoli 2013

SALVA la CENA con oltre 250 nuove ricette semplici e veloci!

“Cucinare è una questione di passione ma anche di tempo... L’importante è riuscire sempre a portare a tavola cose buone che danno felicità.” Velocità, fantasia e praticità sono gli ingredienti più importanti per preparare una cena coi fiocchi e sono anche il segno distintivo del nuovo libro di Benedetta Parodi! Avete 15, 30 o più di 30 minuti? Tutte le ricette sono organizzate in base al tempo di preparazione e troverete sempre quella giusta.

(K/641.5 /PARODI- INV. 18676)

54. Parodi Benedetta

*Mettiamoci a cucinare*

Rizzoli 2012

Benedetta ha avuto l’idea di questo nuovo libro, nel quale le ricette sono suddivise in tre sezioni: “Oggi ho poco tempo”, “Oggi mi impegnio”, “Oggi voglio stupire”. Le pagine sono inoltre arricchite con ricette fotografate step by step, tavole a tema (e i menù perfetti da abbinare), piatti adatti a vegetariani, intolleranti al glutine e alle uova, indicazioni dei tempi di preparazione.

(K/641.5 /PARODI- INV. 17139)

55. Parodi Benedetta

*Benvenuti nella mia cucina*

Vallardi 2010

Per un anno Benedetta Parodi ha annotato nella sua agenda non soltanto centinaia di nuove ricette golose e facili da realizzare, ma anche tanti pensieri, esperienze e piccoli avvenimenti della sua vita quotidiana e familiare. Benvenuti nella mia cucina è la pubblicazione di questo suo diario casalingo che dà l’opportunità ai lettori di trascorrere con lei dodici mesi riscoprendo in cucina l’avvicendarsi delle stagioni e scegliendo, grazie ai suoi suggerimenti, le ricette più adatte a ogni stagione dell’anno: 220 ricette completamente nuove e di sicura riuscita, suddivise mese per mese.

(K/641.5/PARODI - INV. 14329)

56.

*Il piccolo cucchiaio d’oro:  
le migliori ricette della tradizione italiana*

Foodeditore, stampa 2007

Le ricette della migliore tradizione gastronomica italiana rivisitate con gusto moderno. Piatti appetitosi, facili e veloci da realizzare, tutti sperimentati con successo.

(K/641.5/PICCOLO - INV. 12640)

57.

*Il pranzo di Babette / un film di Gabriel Axel  
da un racconto di Karen Blixen  
2007. - 1 DVD video*

Alla fine dell’Ottocento in un piccolo villaggio della Danimarca vivono due anziane sorelle, Martina e Philippa, così chiamate in onore di Martin Lutero e Filippo Melantone. Figlie di un pastore protestante, decano e guida spirituale del posto, dopo la sua morte hanno ereditato la direzione della locale comunità religiosa respingendo le proposte di matrimonio e continuando a vivere una vita semplice e frugale, per aiutare i compaesani in difficoltà. Un giorno si presenta alla loro porta, stremata, la parigina Babette Hersant, sfuggita alla repressione della Comune di Parigi. Dopo quattordici anni da Parigi arriva a Babette la vincita di diecimila franchi d’oro alla lotteria. Le due sorelle pensano che Babette userà la grossa somma per tornare in Francia, ma lei chiede di poter dedicare un pranzo alla memoria del pastore loro padre, nel centenario della sua nascita. Martina e Philippa, anche se lusingate, vedono il banchetto come una minaccia alla loro vita tranquilla, e ottengono dagli abitanti del villaggio la promessa di non proferire parola sul cibo.

(FILM/ COMMEDIA /PRANZO - INV. 12523)

58. Petrini Carlo

*Slow food revolution : da Arcigola a Terra madre:  
una nuova cultura del cibo e della vita*

Rizzoli, 2005.

Nel Basso Piemonte, tra le Langhe e il Roero, nasceva vent'anni fa un movimento destinato a diventare in tutto il mondo sinonimo di un'autentica nuova filosofia del cibo più consapevole dei valori della terra. La storia di Slow Food è legata a doppio filo a quella del suo carismatico leader, Carlo Petrini, che in questo libro ne ripercorre le tappe fondamentali, dalla militanza nei gruppi della sinistra radicale al sodalizio con Dario Fo e il Club Tenco, fino alla svolta enogastronomica dei primi anni Ottanta e alla nascita della Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo, cui aderiranno personaggi del calibro di Roberto Benigni, Francesco Guccini e Ornella Vanoni. È il primo nucleo di quella che diventerà, nel 1986, la lega Arcigola, che assumerà tre anni dopo il nome Slow Food con il Manifesto del movimento internazionale presentato a Parigi.  
(K/641/PETRINI - INV. 162039)

59. Pollan Michael

*In difesa del cibo*

Adelphi 2009

Nel "Dilemma dell'onnivoro" Michael Pollan aveva smontato il pranzo che ci apparecchiamo ogni giorno, dimostrando che cosa realmente contenga, a dispetto di quanto dicono le etichette. In questo libro, che amplia e conclude il precedente, Pollan va oltre, demolendo una credenza particolarmente pericolosa e ormai diffusissima, e cioè che a renderci più sani e più belli non siano tanto le cose che mangiamo, quanto le sostanze che le compongono.  
(K/613/POLLAN - INV. 11818)

60. Prete Y., Costanza V.

*Il cucchiaio arcobaleno  
Tutti i colori delle cucine vegan nel mondo*

Sonda 2012

Il rosso di un pomodoro, il verde di un avocado, l'arancione di una zucca, il blu di un mirtillo non stuzzicano solo i nostri sensi: hanno un effetto benefico anche sulla nostra salute e i nostri stati d'animo. Spesso non ci facciamo caso, ma il colore gioca un ruolo fondamentale nella nostra alimentazione. Dalla comune passione per il cibo di un esperto in tematiche alimentari e di un buongustaio giramondo, nasce "Il cucchiaio arcobaleno", con oltre 170 ricette vegan dalle tradizioni gastronomiche di tutto il mondo: dagli antipasti ai dessert, dai pani ai piatti unici, suddivise in base al loro colore dominante.  
(K/641.5/PRETE - INV. 18039)

61. Proietti Luciano

*Figli vegetariani: come allevare i figli dall'infanzia  
all'adolescenza con la dieta vegetariana*

Sonda Edizioni 2009

È opinione diffusa, confermata anche dalla maggioranza dei medici, che dalla nascita fino ai 18 anni, nel periodo più importante per lo sviluppo del corpo e dell'intelligenza dell'essere umano, il consumo di carne, latte e uova, ossia delle cosiddette proteine animali, sia assolutamente indispensabile.

Ma è proprio vero?

Luciano Proietti, medico pediatra con alle spalle un'esperienza sul campo, oltre che padre di tre figli, ci spiega invece come allo stato delle conoscenze scientifiche attuali non solo sia possibile, ma vada sostenuta la scelta di un'alimentazione vegetariana nel bambino.  
(K/613.262/PROIETTI - INV. 13118)

62. Quarantotti De Filippo Isabella

*Si cucine cumme vogli'i'... :  
la cucina povera di Eduardo De Filippo raccontata dalla moglie Isabella*

G.Tommasi, 2001

Questo poemetto gastronomico, la moglie Isabella non lo conosceva. Gliene parlava spesso, per lui era un lavoro faticoso: non è un libro di cucina con le ricette, diceva, perciò è difficile. Le quartine elencano pietanze conosciute e amate fin dall'infanzia e come per magia riescono a renderne lo spirito antico e misterioso. Dalla ricostruzione delle ricette e dal racconto della moglie Isabella esce un ritratto poco noto di Eduardo, un lato assai simpatico della sua personalità: allegro, creativo, solare. Era, sì, goloso, ma senza sfrenatezza. Non dimenticava mai di essere nato povero...  
(K/641.59/QUARANTOTTI - INV. 13043)

63. Ragusa Angela,  
Pagano Nicoletta

*Tanti modi di mangiare*

La Biblioteca 2001

In un mondo dove gli spostamenti sono sempre più frequenti, si viene a contatto sempre più spesso con usi, tradizioni e stili di vita assai diversi fra loro. "Un giorno in classe ci siamo messi a parlare della mensa: a chi piaceva solo una cosa e a chi non piaceva niente. Alla fine la maestra ci ha detto: "Avete molti pregiudizi - cioè le idee che uno si mette in testa senza motivo - su quello che mangiate". E la maestra ha aggiunto: "Per sapere che cosa succede nel resto del mondo vi porteremo a visitare una grande fiera con cibi e cuochi di tutti i paesi. E alla fine, con le vostre note preparerete un numero speciale del Giornalino di classe"

(EDINT/ ALIMENTAZ./RAGUSA - INV. 2243)

64. Ragusa Martino,  
Roversi Patrizio,  
Syusi Blady

*Golosi per caso : viaggio nel mondo dei sapori*

Calderini, 2005

Martino Ragusa, medico ed eno-gastronomo, racconta il suo Grand Tour nell'Italia "da mangiare", dalla Valle d'Aosta a Pantelleria. Viaggia alla ricerca di prodotti tipici, scovati nei loro luoghi di nascita. E scopre i saperi, le tradizioni, le fatiche, le apprensioni e le passioni delle donne e degli uomini artefici di questi prodotti. Scrive delle lettere a Syusy Blady e Patrizio Roversi per convincerli che un formaggio o un salume gustato nel suo luogo di produzione ha il valore aggiunto dell'atmosfera e di tanti sapori in più. E i turisti per caso gli rispondono, raccontandogli le proprie avventure gastronomiche, vissute e digerite in giro per il mondo.

( K /641.5945 /RAGUSA - INV. 18527)

65. a cura di Reza Rashidy

*Mi racconto... Ti racconto:  
storie e ricette del nostro mondo*

Coop Editrice Consumatori 2007

Reza Rashidy è un immigrato "storico" Iraniano, è arrivato in Italia come studente per frequentare l'università. E' presidente dell'associazione Casa della Cultura Iraniana. Attento osservatore dei fenomeni migratori, traccia una precisa descrizione dei cambiamenti in corso.

Quattordici interviste a immigrate e immigrati, piene di racconti di difficoltà e duro lavoro.  
Dove il ricordo della famiglia, spesso lontana, si mescola a quello del cibo e delle tradizioni.

(MIGRA /305.8/MI- INV. 10364)

66. Roden Claudia

*La cucina del Medio Oriente e del Nord Africa*

Ponte alle Grazie 2006

Per inaugurare la nuova collana "Il lettore goloso" Allan Bay propone il libro di riferimento a livello mondiale sulla cucina del Medio Oriente. Pubblicato la prima volta in Gran Bretagna nel 1968 e da allora costantemente ristampato e integrato, ha rivoluzionato l'atteggiamento dei lettori occidentali nei confronti di un universo culinario magnifico. Non si tratta di un semplice elenco di ingredienti e ricette: si legge come una grande storia fatta di fiabe, aneddoti, poesie e personaggi. E il ritratto di una cucina antica che racconta anche i luoghi, i tempi, gli spazi e le convivialità affascinanti.

(ARABO/641.5/RODEN - INV. 8010)

67. Salani Massimo

*Ebraismo*

EDB, 2014

Fa parte di "A tavola con le religioni" .

Nell'intento di portare un contributo al dialogo interculturale, l'autore propone un approfondimento della conoscenza dei cibi e delle abitudini alimentari delle religioni d'Oriente (induismo, buddismo, Jainismo), dell'islam, dell'ebraismo e del cristianesimo. Per ogni religione esaminata l'autore parte da una presentazione generale, per poi passare ad illustrare le norme alimentari (divieti alimentari, obblighi di digiuno ecc.), gli aspetti teologici, le questioni ancora aperte (vegetarianesimo, diete, problemi alimentari in contesti stranieri). Chiudono ogni sezione una decina di ricette di facile preparazione.

(K /291.446 / SALANI - INV. 19780)

68. Salani Massimo	<i>Cristianesimo</i>	EDB, 2014
--------------------	----------------------	-----------

Fa parte di "A tavola con le religioni" .  
(K /291.446/ SALANI - INV. 19779)

69. Salani Massimo	<i>Islam</i>	EDB, 2014
--------------------	--------------	-----------

Fa parte di "A tavola con le religioni" .  
(K /291.446/ SALANI - INV. 19778)

70. Sangiorgi Giuseppe, Toti A.Maria	<i>100 ricette per l'infanzia : guida all'alimentazione del bambino dallo svezzamento alla scuola:</i>	Giunti Demetra 2009
--------------------------------------	--	---------------------

Dare un'alimentazione equilibrata ai propri figli, dallo svezzamento fino alla prima infanzia, è una delle preoccupazioni maggiori di un genitore, sempre diviso fra ciò che fa bene e ciò che invece piace ai bambini. Queste 100 ricette sono pensate proprio per risolvere questo problema, cercando di unire la varietà e il gusto alle esigenze di una alimentazione sana ed equilibrata.

(RAGA/GENITORI/SANGIORGI - INV. 11930)

71. Scialdone Antonella	<i>La pasta madre : 64 ricette illustrate di pane, dolci e stuzzichini salati</i>	Edagricole 2010
-------------------------	---	-----------------

Antonella Scialdone, campana di origini, umbra di adozione, vive a Bologna da quasi dieci anni. Appassionata di web e di cucina, cura il suo blog [www.pappa-reale.net](http://www.pappa-reale.net), dove con regolarità si diverte a proporre le sue ricette.

(K/641.815/SCIALDONE - INV. 15809)

72. Scialdone Antonella	<i>Kamut : 60 ricette per conoscerlo e utilizzarlo al meglio</i>	Calderini, 2012
-------------------------	--	-----------------

Chi ama le novità in cucina troverà in questo libro tanti spunti e ricette per indagare a fondo le possibilità culinarie del grano khorasan Kamut, in tutte le sue forme. Con una sperimentazione a 360 gradi, l'autrice spazia dalla pasta fresca, alla pizza, alle focacce, senza trascurare torte, dolci e biscotti e perfino il gelato. Un posto di prestigio non poteva che essere occupato dall'utilizzo della pasta madre ma i vegetariani osservanti si divertiranno anche con le proposte al seitan.

(K/641.331/SCIALDONE - INV. 17204)

73. Shalev Meir	<i>Il pane di Sarah</i>	Frassinelli paperback, 2004
-----------------	-------------------------	-----------------------------

Alla fine degli anni Venti, la famiglia di un panettiere ebreo si insedia in una vallata ad ovest di Gerusalemme. Qui inizia il racconto di Esaù che ripercorre l'epopea della propria famiglia.

(K/ NARRATIVA/ SHALEV - INV. 19066)

74. Sorelle Simili	<i>Pane e roba dolce : un classico della tradizione italiana</i>	Vallardi, 2003
--------------------	--	----------------

Conosciute in tutto il mondo per la loro scuola di cucina, le gemelle Margherita e Valeria Simili - universalmente note come le Sorelle Simili tengono corsi in Europa, America e Giappone, sempre con enorme successo. "Pane e roba dolce" è un ricettario sul più semplice degli alimenti: insegna a fare il pane in casa nelle diverse varietà della tradizione italiana, nonché molti dei dolci più usuali, come ciambelle, panettoni, torte, cornetti, colombe e così via.

(K/641.8/SIMILI - INV. 16126)

75. Sorelle Simili

*La buona cucina di casa*

A. Vallardi 2009

Più che un negozio il forno delle Simili di Via San Felice e poi di Via Frassinago era un punto di incontro per tutti i buongustai di Bologna e non solo del capoluogo perché la fama delle due gemelle aveva superato i confini regionali. Nel 1986 Margherita e Valeria Simili, da tutte conosciute come le Sorelle Simili, hanno iniziato a tenere corsi di cucina all'Hotel Milano Excelsior di Bologna e dopo tre anni hanno aperto in Via San Felice la Scuola di Cucina delle Sorelle Simili, diventata famosa in tutto il mondo.

Ci venivano i bolognesi, gli italiani di tutte le regioni ma anche americani - molti i nomi e i volti famosi - inglesi, tedeschi, giapponesi per imparare a fare il pane, le tagliatelle, i tortellini, le lasagne sotto la guida delle due sorelle. Poi gli inviti in tutto il mondo, negli Stati Uniti, in Giappone, in Nuova Zelanda, per non parlare degli inviti un po' da tutta Italia. (K/641.5/SIMILI - INV. 16111)

76. Sorelle Simili

*Sfida al mattarello : i segreti della sfoglia bolognese*

Vallardi, 2009

Con "Pane e roba dolce" le Sorelle Simili ci hanno insegnato che fare il pane in casa è facile. Con "Sfida al mattarello" alzano la posta della scommessa: fare e tirare la sfoglia anziché comprare quella confezionata. La sfoglia è alla base di tante ricette della tradizione italiana: una volta appresi i fondamenti dell'impasto e i vari formati, le realizzazioni sono così tante da avere l'imbarazzo della scelta: cannelloni, lasagne, paste ripiene, pasta fredda...

(K/641.8/SIMILI - INV. 16156)

(KMEDIA/641.8/SIMILI - INV. 16157)

77. Scarpellini Emanuela

*A tavola! : gli italiani in 7 pranzi*

GLF editori Laterza, 2012

Nutrirsi è un'esperienza universale, ma non mangiamo le stesse cose, nello stesso modo, negli stessi luoghi. Osservando attentamente un pasto, potremmo spiegare tutto, o quasi, di una certa popolazione. Questo libro nasce così, per raccontare la storia e le geografie degli italiani partendo dal modo in cui mangiano, dalle usanze dei nobili nella seconda metà dell'Ottocento fino alle ipotesi sui decenni a venire.

(K/394.12/SCARPELLINI - INV. 17287)

78. Toaff Ariel

*Mangiare alla giudia : cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna*

Il mulino 2011

La cucina ebraica è caratterizzata fondamentalmente dalle prescrizioni religiose, che inibiscono il consumo di determinati cibi e impongono determinate procedure di preparazione perché il cibo sia idoneo, o "kasher". Ma al di là dei divieti, la cucina ebraica ha comunque tradizioni proprie. E sono queste l'oggetto dello studio di Toaff. Ricorrendo a una vasta documentazione originale (epistolari, dizionari, manuali, ricette), egli ricostruisce il variegato menu della tavola ebraica, dal vino alle carni, ai molti modi di preparare l'oca (il "maiale degli ebrei"), ai formaggi e ai pesci, alle paste e ai dolci. Poi il discorso si allarga a includere una ricostruzione della cucina e degli usi a tavola nelle case degli ebrei, ai pranzi delle occasioni e delle feste, al carnevale di Purim.

(K/394.1/TOAFF - INV. 16990)

79. Veronelli Luigi

*Tredici ricette per vari disgusti : vietato vietare*

Elèuthera, 2007

In questo volumetto Veronelli si è divertito a raccogliere alcune ricette che, pur essendo considerate leccornie in alcune culture, risultano invece più o meno disgustose per altri immaginari alimentari.. Dopo una semiseria introduzione centrata sull'antropofagia (l'interdetto per eccellenza delle pratiche alimentari), vengono date ricette rigorosamente autentiche - cioè corrispondenti a usi alimentari reali - a base di topi, cavallette, bachi da seta, cani, gatti, cammelli e dromedari... l'ennesima provocazione di un uomo che ha fatto della trasgressione, ma anche dell'incontro tra le culture, un metodo di ricerca.

(K/641.8/VERONELLI - INV. 9337)

80. Wiedemann	<i>A scuola di mondo : percorsi didattici per capire e vivere il mondo globale : una colazione coi fiocchi : area tematica: diseguaglianza</i>	E.M.I. 1998
---------------	--	-------------

Una serie di percorsi didattici che analizzando alcuni prodotti di consumo provenienti dal Sud del mondo portano alla comprensione dei meccanismi d'interdipendenza e dell'ineguale distribuzione delle risorse tra gli abitanti del pianeta.

(EDINT/PROB.SOCIALI/WIEDEMANN - INV.3611 - 3620)

81. Wilson Bee	<i>In punta di forchetta Storie di invenzione in cucina</i>	Rizzoli, 2013
----------------	---	---------------

SIAMO ANCHE QUELLO CON CUI MANGIAMO. Dalla scoperta del fuoco ai coltelli di Gordon Ramsey, una storia del mondo colta e spiritosa attraverso le rivoluzioni tecnologiche che hanno trasformato le nostre cucine.

(K/683.82/WILSON - INV. 18585)

82. Wilson Anne	<i>Cucina marocchina</i>	Könemann
-----------------	--------------------------	----------

La cucina marocchina è estremamente varia, grazie all'interazione del Marocco con altre culture e nazioni nei secoli. E' soggetta a influenze berbere, moresche, mediterranee e arabe. I cuochi nelle cucine reali di Fes, Meknes, Marrakech, Rabat e Tétouan la perfezionarono nel tempo e crearono la base per ciò che oggi è conosciuto come la cucina marocchina.

(ARABO/641.5/WILSON - INV. 7122)

**buona lettura...e buon appetito!**