



COMUNE DI BOLOGNA



istituzione **biblioteche** bologna

Biblioteca
Luigi Spina

**INAUGURAZIONE F.I.C.O.
15 NOVEMBRE 2017
FABBRICA ITALIANA CONTADINA**



PER L'OCCASIONE PROPONIAMO UN
PERCORSO BIBLIOGRAFICO SU CIBO E
ALIMENTAZIONE, ***DALLA PRODUZIONE AI
PRODOTTI, DALLA RIFLESSIONE ALLA
NARRAZIONE.***

BUONA LETTURA!

Biblioteca Luigi Spina - via Tommaso Casini, 5 - 40127 Bologna
tel. 051 500365 - bibliotecalspina@comune.bologna.it



Seguici su
Facebook

LEGGENDO COME...PRODOTTI E PRODUZIONE

- OLIO D'OLIVA: all'origine della qualità / (a cura di) Mauro Amelio (AS 661.43 ANGF inv. 25909)

Opera che approfondisce le più importanti tematiche legate alla qualità della filiera olio d'oliva.

- IL MAXI LIBRO DELL'ORTO / Enrica Boffelli (AS 635.04 inv. 24214)

Manuale pratico, semplice per chi vuole mettere a frutto il lavoro nell'orto senza perdere tempo e denaro. Tutto quello che occorre per progettare e impiantare un efficiente orto domestico o semi-professionale, ricavandone gustose soddisfazioni.

- LA COLTIVAZIONE DELLA PATATA: dalla tecnica al marketing / Centro divulgazione agricola (AS 641.3COLT inv. 25698)

La patata è un prodotto della tradizione, richiede moderne strategie di marketing e innovazioni tecniche per vincere le sfide del mercato e la concorrenza dei paesi nord-europei. Si rende necessaria un'opera completa che descriva i più recenti traguardi raggiunti sotto il profilo genetico, alla ricerca di varietà adatte agli ambienti e alle tipologie produttive dell'Italia.

- ENCICLOPEDIA DEL VINO / Paolo Della Rosa (AS 641.22 ENCI inv. 20476)

Dizionario sul vino: vitigni, viticoltura, produttori e vini d'Italia e del mondo, la vinificazione, le modalità di conservazione, la degustazione e i modi per servire i vini, la storia, gli indici geografici.

- BIRRANDO: 20+1 ricette per la birrificazione casalinga / Antonio Di Gilio (AS 641.8 GILA inv. 23551)

Dedicato a chi cerca ricette collaudate, provate e assaggiate. Un aiuto a chi si cimenta per la prima volta nell'affascinante mondo dell'*homebrewing*.

- LA COLTIVAZIONE BIOLOGICA DELL'ORTO E DEL FRUTTETO: l'orto biologico / Fausta Mainardi Fazio (AS 635.04 MAIF inv. 24280)

I fertilizzanti naturali più efficaci, il compostaggio e il sovescio. La difesa biologica delle colture e il controllo delle infestanti. Gli antiparassitari naturali, i preparati a base di erbe officinali. Le norme generali per la conduzione dell'orto e del frutteto. Come irrigare nel modo più naturale. Le esigenze degli ortaggi da radice, bulbo, tubero, foglia, fiore, fusto, frutto e seme.

- SAZIA ASSAI MA DÀ POCO FIATO: il mais nell'economia e nella vita rurale italiane / Roberto Finzi (AS 635.6 FINR inv. 25695)

Fra agricoltura, condizioni materiali di vita, agronomia, mentalità collettiva, medicina, la storia di una grande acquisizione delle campagne europee dall'America: dai tempi di Colombo al bio-fuel.

- COME PROTEGGERE LE COLTURE DA CHIOCCIOLE E LIMACCE / Sergio Gengotti (AS632.6 GENS inv. 25696)

Panorama completo e sintetico delle armi a disposizione di agricoltori, tecnici, giardinieri, hobbisti per proteggere le coltivazioni da chioccioline e limacce.

- ZUCCA E ZUCCHINO NELL'ORTO / Gianfranco Schiavo (AS 635.6 SCHG inv. 25694)

Si tratta di 2 ortaggi semplici da coltivare, ma offrono il meglio in quantità e qualità solo se si soddisfano le loro specifiche esigenze. Dalla scelta della varietà alle cure culturali, dalle malattie e parassiti alle ricette per gustare i prodotti.

LEGGENDO COSA...PREPARAZIONI CULINARIE PER TUTTI I GUSTI...e le necessità...

- LA MIA CUCINA CON LE VERDURE AUTUNNALI E INVERNALI/ Meret Bissegger (AS 640.41 BISM inv. 26810)

Più di 40 verdure e 150 ricette. Utili suggerimenti sulla preparazione e la conservazione delle verdure e tante idee per presentare piatti originali. Costellato di interessanti "pillole" informative e di reportage sul lavoro di piccole e medie aziende di agricoltura biologica, il volume alimenta il dialogo tra produttori e consumatori, che scoprono il valore di un'agricoltura ecosostenibile

- IL PIATTO FORTE È L'EMOZIONE: 50 ricette dal sud al nord / Antonino Cannavacciuolo (AS 641.50 CANA inv. 28106)

Cucinare è un'attività che richiede voglia di sperimentare, disciplina e un bravo maestro. L'esperienza e il talento di uno chef stellato al servizio degli appassionati che amano le sfide.

- LA PIZZA PER AUTODIDATTI / Cristiano Cavina (AS 641.82 CAVC inv. 26688)

Sforna pizze buone e leggere come uno sbuffo di farina. Con foglie di tarassaco e fette di pancetta. Con santoreggia e salame piccante, topinambur e salsiccia, squacquerone e rosmarino.

- LA CUCINA BOLOGNESE: i piatti tipici e le ricette tradizionali di una gastronomia tra le più apprezzate e gustose d'Italia, divenuta famosa nel mondo / Monica Cesari Sartoni (SL 641.59 CESM inv. 3613)

Bologna 'la grassa' è mito o realtà? Il capoluogo emiliano possiede un ricettario sontuoso. Ricette tradizionali e moderne: lasagne, tagliatelle, tortellini, cotolette alla petroniana, carrello dei bolliti sono alcuni dei tantissimi piatti proposti.

- A TAVOLA CON SHAHRAZAD: le ricette delle Mille e una notte / Malek Chebel (AS 641.5 CHEM inv. 26824)

La voce di Shahrazad, ci introduce nelle remote cucine orientali, in sfarzosi banchetti da Mille e una Notte. Un viaggio culinario nello spazio e nel tempo, in 50 ricette.

- LA CUCINA VEGETARIANA CLASSICA DELL'INDIA: contiene insegnamenti e ricette dell'antica tradizione alimentare indiana / Yamuna Devi (AS 641.56 DEVY inv. 25677)

La cucina indiana ha attratto, nei secoli, gli amanti della gastronomia di tutti i paesi del mondo. Le migliori ricette indiane, ottime da gustare e facili da realizzare, accompagnate da consigli e insegnamenti spirituali. È una guida pratica a un'arte millenaria che unisce sapori esotici unici e varietà di ingredienti e spezie.

- CELIACHIA SENZA SACRIFICI: 95 ricette senza glutine per superare i luoghi comuni, vivere meglio e non rinunciare al piacere della tavola / Luisa Ferrari (AS 641.5 FERL inv. 27760)

L'incremento nel numero di persone affette da celiachia o intolleranti al glutine è dovuto a una maggiore attenzione verso queste problematiche oppure sono cambiati i cereali che contengono glutine? Quali accorgimenti devono adottare le persone celiache per nutrirsi in modo equilibrato? Piatti saporiti e bilanciati sono possibili anche sulla tavola dei celiaci. Accanto a informazioni su cos'è la celiachia e come si diagnostica, troviamo suggerimenti per mantenere il giusto apporto di fibre nonostante l'assenza dalla dieta di alcuni cereali.

- IL CRUDO È SERVITO: i segreti del crudismo per vivere più sani senza rinunciare al piacere del cibo / Lucia Giovannini (AS 641.5 GIOL inv. 25789)

Il movimento del crudismo, conosciuto come Raw Food o Living Food è attivo da tempo soprattutto in America dove è seguito da parecchie star. È un tipo di alimentazione composto da frutta, verdura, noci, semi, germogli coltivati in biologicamente o eco-sostenibili. Nessun alimento viene cotto, almeno non nel senso tradizionale, non oltre i 40° C, temperatura che permette di non disperdere gli enzimi, le vitamine, l'ossigeno, i minerali e le sostanze nutritive contenuti nei cibi crudi.

- IL LIBRO DEL TOFU: 90 squisite ricette per mangiare con gusto e vivere sani e snelli / Ivana Iovino (AS 641 IOVI inv. 27100)

Ricette sane, appetitose e ricche che hanno come ingrediente principale il tofu, un prezioso alimento che deriva dalla cagliatura del latte di soia e che può essere utilizzato in modo versatile e creativo.

- L'ITALIA DEL PANE: guida alla scoperta e alla conoscenza: 208 tipologie tradizionali / Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia (AS 641.815 ITAL inv. 4779)

Un inventario di pani, focacce, grissini, pizze di tradizione prodotti in Italia. Oltre 200 tipologie con relativa storia e tecnica di lavorazione, oltre alla segnalazione dei forni artigianali. La guida presenta un'ampia sezione introduttiva che ripercorre la storia e l'evoluzione dell'arte bianca con i criteri per riconoscere pregi e difetti dell'alimento quotidiano per eccellenza.

- ERBE SPONTANEE: riconoscere e cucinare le erbe di campagna: schede botaniche e gustose ricette delle erbe spontanee più comuni della pianura padana / Maria Rosa Macchiella (AS 581.63 MACM inv. 29638)

Rustiche e tenaci, le erbe spontanee riescono a farci realizzare piatti gustosi e ricchi di benefici per la nostra salute. Cicoria, Farinello, Malva, Margherita, Ortica, Parietaria, Piantaggine, Portulaca, Tarassaco, Viola... e tante altre.

- A TAVOLA SENZA GLUTINE. In cucina con Slow Food / Bianca Minerdo (AS 641.1 FOOD N° inv. 26001)

Un ricettario speciale, dedicato a chi deve evitare di assumere cibi contenenti glutine. Dalla scelta dei prodotti ai modi di cucinarli, una guida sicura per preparare piatti nutrienti e gustosi. Scegliere gli ingredienti di base, macinarli quando è il caso, mescolarli nelle giuste proporzioni, cucinarli adattando ricette proprie della tradizione italiana non è difficile. Questo libro insegna a farlo, incoraggiando la scoperta o riscoperta di cereali, legumi, ortaggi che, "al naturale", rendono vari e gradevoli i pasti di chi, eliminando il glutine, non vuole rinunciare ai piaceri della tavola.

- SOLO CRUDO: CUCINA NATURALE INTEGRALE: il libro del Raw food, la vera cucina naturale / Stefano Momentè (AS 641.5636 MOMS inv. 22110)

Per avvicinarsi all'esperienza di una dieta cruda, al concetto di cibo vivo e cibo morto. Gli autori instillano la curiosità che vivere meno intossicati sia possibile, attraverso una dieta più naturale e fisiologica, senza fanatismi.

- NUTRIZIONE AMICA: un viaggio tra le intolleranze alimentari / Deborah Nappi (AS 616.975 NAPD inv. 22180)

Le intolleranze alimentari si sviluppano quando c'è una problematica di assimilazione nei confronti degli alimenti che assumiamo. Negli ultimi anni, a causa della sinergia dei vari elementi inquinanti, le reazioni del corpo si sono fatte più feroci e sfociano in allergie, criticità intestinali, sfoghi epidermici. In alcuni casi rimangono silenti per anni, per poi manifestarsi. Possiamo imparare ad alimentarci seguendo i segnali che il corpo invia, conoscere le sostanze che ingeriamo, con il loro apporto di minerali, vitamine, proteine ecc...

- RICETTE DI OSTERIE D'ITALIA: 630 piatti di cucina regionale / Grazia Novellini (AS 641.5945 RICE inv. 4749)

In rappresentanza di tutte le cucine regionali. Ricette notissime o poco conosciute, frequenti o introvabili, facili o impegnative, con le indicazioni per riprodurle e commenti che ne raccontano origini e curiosità.

- IL METODO ORNISH PER CURARE LE MALATTIE CARDIACHE / Dean Ornish (AS 616.12 ORND inv. 26846)

L'autore illustra in modo dettagliato le fasi del suo programma, che va oltre gli aspetti fisici delle malattie cardiache, includendo anche i fattori psicologici, affettivi e spirituali che hanno un'importanza vitale per la guarigione. Oltre 160 ricette pensate appositamente per mantenere o recuperare la salute cardiaca.

- MI RACCONTO... TI RACCONTO: storie e ricette del nostro mondo / a cura di Reza Rashidy (AS 641.5 MIRA inv. 21951)

Quattordici interviste a immigrati e immigrate arrivati da tredici nazioni di quattro continenti, che raccontano e si raccontano attraverso feste, cibi e sapori.

- LA DIETA METABOLICA PER TUTTI: la giusta alimentazione per ogni metabolismo / Scott Rigden (AS 613.2 RIGS inv. 23773)

Come individuare il proprio profilo metabolico, comprenderne gli effetti che indicano come ritrovare la strada per un sano e duraturo dimagrimento elaborando un programma personale formato da dieta, integratori ed esercizio fisico.

- LA DIETA DELLA DOTTORESSA SUBACCHI SECONDO LE INTOLLERANZE ALIMENTARI / Annalisa Subacchi (AS 613.2 SUBA inv. 29261)

All'origine di un rallentamento del metabolismo, di una dieta che non funziona, di molti disturbi apparentemente senza soluzione c'è un'intolleranza alimentare. Mangiare cibi che il nostro corpo non è in grado di assimilare scatena processi infiammatori che, oltre a causare disturbi, impediscono il dimagrimento e favoriscono l'accumulo di peso.

- LA DIETA KASHER: storia, regole e benefici dell'alimentazione ebraica / Rossella Tercatin (AS 394 TERR inv. 27033)

Non è un libro di diete come comunemente si intende, ma una introduzione – semplice e completa allo stesso tempo – all'alimentazione ebraica e alle regole che la caratterizzano, tra cui la sicurezza del cibo, i controlli e la certificazione dello stesso, il rapporto con la sofferenza degli animali. Un libro che è anche una introduzione al pensiero ebraico.

- PREVENIRE IN CUCINA MANGIANDO CON GUSTO: secondo le ricette della tradizione italiana / Anna Villarini (AS 613.2 VILA inv. 26738)

Mangiando nel modo giusto, con un corretto stile di vita è possibile prevenire tumori, diabete, infarto, ictus, obesità. Ricette tipiche della tradizione italiana. Sapori e abbinamenti con la freschezza e le virtù di frutta e verdura di stagione. Impreziosito dall'apporto di piatti esclusivi. Oltre 500 ricette, anche per chi è intollerante al glutine, dalle colazioni ai dolci.

- VERSO LA SCELTA VEGETARIANA: il tumore si previene anche a tavola / Umberto Veronesi (AS 613.2 VERU N° inv. 22361)

L'alimentazione vegetariana è una scelta che tutti dovrebbero considerare, un cambiamento in primo luogo per la propria salute, ma anche per la difesa del nostro pianeta. Una buona alimentazione per vivere in salute, al punto che il cibo diventa un elemento essenziale per la prevenzione di malattie. Oltre 200 ricette per chi è già vegetariano e per chi vuole avvicinarsi alla scelta vegetariana senza rinunciare al piacere del gusto.

LEGGENDO E ...RIFLETTENDO

- LA CUCINA DEL BUON GUSTO / Simonetta Agnello Hornby (AS 640.41 HORS inv. 23485)

"Volevamo celebrare la gastronomia e i piaceri dei sensi che si incontrano nel preparare il cibo, servirlo e mangiarlo. Cucinato, condiviso, consumato da soli, regalato; occasione d'incontro, simbolo di appartenenza a gruppi e a religioni, nutrimento del corpo e della psiche, il cibo è potentissimo antidoto contro l'isolamento e la tristezza.

- FARE LA SPESA CON SLOW FOOD: 2872 indirizzi per il cibo quotidiano / a cura di Daniela Battaglio, Carlo Bogliotti (AS 641 SLOW inv. 27361)

Una guida per trovare cose buone e sostenibili, comprando direttamente da produttori e artigiani, al mercato o nelle intramontabili botteghe. Garantisce Slow Food, con la sua rete capillare di segnalatori in tutta Italia. Dove fare la spesa è sempre un piacere.

- UN PAESE BEN COLTIVATO: viaggio nell'italia che torna alla terra e, forse, a se stessa / Giorgio Boatti (VIAGGI D'AUTORE BOATG inv. 26461)

Un viaggio, al passo con le stagioni: dal fondo della Calabria al triangolo del riso tra Po, Ticino e Sesia, dal distretto della fragola di Policoro alle serre di Albenga. E poi i frutti di bosco che dalle Alpi scendono alle metropoli, la sfida di un profeta con l'aratro nel cuore dell'Appennino, l'avventura del radicchio di Chioggia, il mais ottofile di Roccacontrada e le ciliegie pugliesi, rossi gioielli nel bouquet di un'agricoltura che in 20 anni ha cambiato volto.

- NATURA SPA: la Terra al posto del Pil / Gianfranco Bologna (AS 338.927 BOLG inv. 25843)

L'economia ha sempre ragionato sulla natura del valore, ma non sul valore della natura. Non abbiamo attribuito un valore ai sistemi idrici, alla rigenerazione del suolo, alla composizione chimica dell'atmosfera, alla ricchezza della biodiversità, alla fotosintesi.

- WHOLE: VEGETALE E INTEGRALE: un cambiamento epocale per salute e alimentazione / Thomas Colin Campbell (AS 610.3 CAMC inv. 26578)

Il documentario dimostra che una dieta a base di alimenti vegetali naturali è il miglior modo di nutrirsi e che il nostro attuale paradigma scientifico ignora la complessità dell'organismo umano, sostenendo abitudini alimentari errate. Un viaggio all'alba del nuovo pensiero nutrizionale.

- GUIDA AL CONSUMO CRITICO: informazioni sul comportamento delle imprese per un consumo consapevole / Centro Divulgazione Agricola (AS 640.73 CENT inv. 17107)

Schede comparative su prodotti per l'alimentazione, l'igiene personale e la casa e su società che commercializzano prodotti in Italia. Per ogni marchio o impresa analizza livello di trasparenza nell'informazione, abusi di potere, rapporti col Terzo mondo, ambiente, trattamento dei lavoratori, rispetto dei consumatori e della legge, rapporti con armi ed esercito, regimi oppressivi, paradisi fiscali, animali, campagne di boicottaggio in corso. Con repertorio di associazioni

- STORIE DI CORAGGIO: 12 racconti con i grandi italiani del vino / Oscar Farinetti (AS 338 FARO inv. 25501)

Non c'è coraggio senza orgoglio: per ciò che si rappresenta, per la terra, la fabbrica, il proprio lavoro, anche fosse il più umile, la famiglia, la Nazione, la storia.

- ETICHETTE SENZA INGANNI / Roberto La Pira (AS 640.73 LAPR inv. 21947)

Cosa c'è dentro la scatola? Questo libro serve a scoprirlo. *Etichette senza inganni* ci dice come trarre indicazioni giuste da ciò che troviamo scritto sui prodotti, ma ci svela anche segreti e piccole furbizie, apre gli occhi del consumatore e lo aiuta a fare meglio le sue scelte.

- IL GENIO DEL GUSTO: come il mangiare italiano ha conquistato il mondo / Alessandro Marzo Magno (AS 641.5 MARA inv. 25964)

Il cibo italiano per eccellenza? La pizza, verrebbe da dire, oppure la pasta. Il libro di racconta di come la nostra cucina sia stata in grado di accogliere lavorazioni e ingredienti da tutto il mondo per reinventarli e farli propri, costruendo attorno al cibo una cultura originale e una identità collettiva. Si svelano così le origini sorprendenti dei protagonisti della gastronomia italiana: veniamo a sapere che la pasta ha origini arabe, che la pizza era preparata dagli antichi greci, e che quando facciamo colazione al bar con caffè e croissant assaporiamo una bevanda turca accompagnata a un dolcetto che simboleggia la bandiera ottomana. Perché la cucina è sempre contaminazione, e migliora viaggiando e incontrando il diverso.

- BOLOGNA GRASSA: la costruzione di un mito / a cura di Massimo Montanari (SL 641.59 BOLO inv. 4932)

Bologna è grassa e dotta per antonomasia. Nei saggi qui raccolti si parla di cultura, storia, arte cucina medioevale, rinascimentale, aristocratica, contadina, secentesca, padronale, rustica, erudita e sottilmente ironica.

- **DROGATI DI CIBO: quando mangiare crea dipendenza / Armando Piccini** (AS 616.8 PICA inv. 25844)

Viaggio intorno al complesso del nostro comportamento alimentare. Il fine non è tanto quello di dispensare consigli su come preservare la salute attraverso una corretta alimentazione ma fornire uno strumento per capire perché le diete spesso non funzionano e alcuni cibi creano dipendenza. Il gusto è uno specchio del nostro inconscio ed è il frutto dell'interazione di educazione, influenza dei media, risposta allo stress, formazione culturale. Anche la chimica del nostro cervello ha un suo peso.

- **GLI ALLEATI PER LA SALUTE: stomaco, fegato, intestino. Impara a prendertene cura. / Salvatore Ricca Rosellini** (AS 613.2 RICS inv. 25169)

Questo libro ci aiuta ad analizzare il nostro modo di mangiare, la qualità dei cibi che consumiamo, le nostre funzioni intestinali e il nostro livello di benessere. Impariamo cosa e come mangiare e ritroveremo il piacere di una forma perfetta.

- **MANGIA COME SAI: cibo che nutre, cibo che consuma / Andrea Segrè** (AS 394.12 SAGA inv. 29592)

L'autore ci guida nelle incredibili contraddizioni del mondo del cibo, tra obesità e fame, spreco e diete, tra crisi dell'agricoltura e illegalità che si abbatte sulle filiere agroalimentari e colpisce i lavoratori e i consumatori.

- **IL BENE COMUNE DELLA TERRA / Vandana Shiva** (AS 333.7 SHIV inv. 17907)

Il libro presenta le battaglie per difendere la terra, che di recente hanno assunto un rilievo internazionale (la lotta contro la privatizzazione delle risorse naturali, i brevetti sul vivente e l'impiego di organismi geneticamente modificati in agricoltura e nella produzione alimentare) riconducendole a un progetto politico, economico e culturale di democratizzazione della globalità.

- **STORIA DEL CIBO / Reay Tannahill** (AS 641.09 TANR inv. 15243)

Per pochi è stato fonte di piacere, per molti è stato il problema quotidiano. Per averlo si sono combattute guerre, distrutti regni, nazioni e scoperte nuove terre.

LEGGENDO...NARRATIVA E CIBO

Maria Grazia Accorsi

- PERSONAGGI LETTERARI A TAVOLA E IN CUCINA: dal giovane Werther a Sal Paradiso (AS 800 ACCM inv. 11453)

La critica ha dato scarsa attenzione al tema del cibo nella letteratura. Ora che la cucina è quasi un'ossessione sociale, il rapporto tra scrittori e cibo offre ricchi spunti di riflessione, da cui emergono gustose conferme: «e cioè che i romantici non mangiano, i realisti mangiano con misura e parsimonia, i decadenti mangiano molto e raffinato...».

Simonetta Agnello Hornby

- IL PRANZO DI MOSÈ (L AGNEHS PRADM inv. 27246)

«Tutti in famiglia eravamo padroni di casa. Era nostro compito includere nella conversazione e dare attenzione particolare ai timidi, agli anziani, e ai nuovi venuti, per far sì che ciascuno fosse a proprio agio. Seduti al tavolo nella sala da pranzo, gustavamo il cibo divertendoci e chiacchierando...» (con le ricette di Chiara Agnello)

- UN FILO D'OLIO (L AGNEHS FILDO inv. 22081)

«Da anni desideravo trascrivere le ricette dei dolci di nonna Maria, annotate da lei in un quadernetto con le pagine numerate e corredato di indice, un libro vero e proprio. ... L'idea era quella di far rivivere la cultura della tavola di casa nostra attraverso le sue ricette, fotografie d'epoca e alcune pagine "narrative" per le quali avrei attinto ai nostri ricordi e ai racconti di mamma».

Jorge Amado

- GABRIELLA GAROFANO E CANNELLA (L AMADJ GABGEC inv. 19223)

la storia di Gabriella dal profumo di garofano e dal colore di cannella, mulatta sinuosa che non cammina ma balla, che non parla ma canta, e che è arrivata con tanti altri emigranti dall'interno del *sertão* sul litorale, per non morire di fame. Selvatica e spontanea, incapace di tutto fuorché d'amare e cucinare...

Karen Blixen

- IL PRANZO DI BABETTE, racconto contenuto in CAPRICCI DEL DESTINO (L BLIXK CAPDD inv. 11602)

«Consentitemi di dare il meglio di me», dice a un certo punto la dolce Babette, una cuoca in fuga dalla violenza rivoluzionaria francese che porta la speranza dall'altra parte dell'Europa. *Il pranzo di Babette* è la storia di un incontro tra due mondi, di vite monotone e austere che ritrovano il colore dei piaceri e di un banchetto magico che stempera l'aspro sapore del rimpianto nella ricchezza del ricordo.

Chitra Banerjee Divakaruni

- LA MAGA DELLE SPEZIE (L DIVACB MAGDS inv. 4154)

Una vecchia signora indiana in una botteguccia di Oakland, California, con le sue mani nodose sfiora polveri e semi, foglie e bacche, alla ricerca del sapore più squisito o del sortilegio più sottile. È Tilo, la Maga delle Spezie. Ha appreso la magia delle spezie in India che si è lasciata alle spalle. Nella Bottega della Maga, dunque, sfilano vite e desideri, fatiche e speranze d'immigrati, e le spezie, con i loro mille, minuscoli occhi, scrutano ogni gesto della loro signora.

Laura Esquivel

- DOLCE COME IL CIOCCOLATO (L ESQUL DOLCIC inv. 19207)

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.... 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.

Gabriella Genisi

Gabriella Genisi è nata nel 1965. Ha scritto numerosi libri e ha ideato il personaggio del commissario Lolita Lobosco, la poliziotta più sexy del Mediterraneo. Lolì (così la chiamano) ha deciso di seguire con spavalderia la propria vocazione: combattere le prepotenze, riportare l'ordine, farsi rispettare dai maschi senza rinunciare a nessuna delle vanità del proprio sesso: la bellezza e la cucina, doti di una vera donna del sud. In appendice ad ogni romanzo una serie di ricette, a coronare l'esuberante vitalità del personaggio.

- LA CIRCONFERENZA DELLE ARANCE (L GENIG CIRDA inv. 29170)

- GIALLO CILIEGIA (L GENIG GIAC inv. 29198)

- UVA NOIR (L GENIG UVAN inv. 29172)

- GIOCO PERICOLOSO (L GENIG GIOP inv. 29173)

- SPAGHETTI ALL'ASSASSINA (L GENIG SPAAA inv. 29171)

- MARE NERO (L GENIG MARN inv. 28428)

- DOPO TANTA NEBBIA (L GENIG DOPTN inv. 29658)

Joanne Harris

-CHOCOLAT (L HARRJ CHO inv. 2283)

Lansquenet-sous-Tannes, un villaggio al centro della Francia, è una comunità chiusa. Nel villaggio arrivano Vianne Rocher e la sua giovane figlia Anouk. Vianne rileva una vecchia pasticceria, ribattezzata La Celeste Praline, che ben presto diviene agli occhi del curato un elemento di disordine. Ben presto il tranquillo villaggio diventa più disordinato, ribelle e soprattutto felice.

Manuel Vazquez Montalban

- RICETTE IMMORALI (L VASQMM RICI inv. 17298)

Un trattato enogastronomico-sessuale ideato dal romanziere creatore del detective-gourmet Pepe Carvalho. 62 ricette studiate per suscitare un buon risultato per coppie di ogni tipo e assortimento. Ogni ricetta è accompagnata da un breve commento.

Mario Soldati

-DA LECCARSI I BAFFI (L DEP SOLDM DA LIB inv. 11459)

Un viaggio enogastronomico dentro l'Italia, dalla Valle D'Aosta alla Sicilia. Un viaggio che dura decenni, ricco di aneddotie di colore, costellato da una miriade di ritratti di vignaioli e di osti, attraverso paesaggi agresti che sembrano usciti da una tela del Quattrocento.

Per i piccoli lettori affamati..

Da 0 a 6 anni

- **VORREI ESSERE UN FIORE / Eric Battut** (RN PLE BATE inv. 10788)

Illustrazioni semplici dai colori tenui che affrontano il tema della natura sotto forma di fiaba. Età di lettura: da 2 anni.

- **PICCOLO PISELLO / Amy Krouse Rosenthal** (RN NPL KROR inv. 16903)

Per bambini che farebbero di tutto pur di mangiare il loro dolce preferito! Per giocare con i NO dei bambini. Età di lettura: da 2 anni.

- **IPPO CUOCO / Svjetlan Junaković** (RN NPL JUNS inv. 7595)

«Sono Ippo, cuoco di professione, e ricevo un ospite d'eccezione. Preparerò un pranzo coi fiocchi, non crederete ai vostri occhi...» E prepara la frittata, la pizza, i biscotti ma... «Era uno scherzo, l'ospite non c'è, queste delizie sono tutte per me!». Età di lettura: da 3 anni.

- **TUTTI A TAVOLA! / Richard Scarry** (RN PLE SCAR inv. 27383)

Che languorino... è già l'ora dello spuntino! Allora fate i bravi: a tavola ognuno sta composto. Allegro, sì, ma seduto al proprio posto. Età di lettura: da 3 anni.

- **1000 ALIMENTI DA TUTTO IL MONDO / Nikki Dyson** (RN NPL DYSN inv. 27650)

Illustrazioni di alimenti e bevande di ogni tipo, ciascuna con la sua didascalia, dagli ingredienti di base a piatti tradizionali di varie parti del mondo. Età di lettura: da 4 anni.

- **E POI... È PRIMAVERA / Julie Fogliano** (RN PLE FOGJ inv. 26648)

All'inizio c'è solo il marrone, marrone dappertutto... e poi ci sono i semi... e poi la pioggia arriva... fino a quando... Età di lettura: da 4 anni.

- **I FRUTTI DELL'ORTO / Heliadore** (RS 6 - 8 635 HELI inv. 9968)

L'orto coi suoi elementi. Ogni doppia pagina presenta uno scenario ricco di particolari. Per scoprire quelli più interessanti basta sollevare la bandella della pagina a destra. Età di lettura: da 4 anni.

- LA VITA SEGRETA DELL'ORTO / Gerda Muller (RS 635.04 MULG inv. 25149)

Sofia è una bambina di città ma trascorre tutte le sue vacanze in campagna dai nonni, che hanno un orto dove crescono ortaggi di ogni sorta. Sofia ha la fortuna di avere gli attrezzi da giardinaggio adatti a lei e potrà seminare le sue piantine. Età di lettura: da 4 anni.

- IL SALE E LO ZUCCHERO: una storia dal Perù / Graziella Favaro (RL SPAGNOLO FAVG inv. 9595)

Qual'è l'ingrediente che rende speciale l'affetto di una figlia per il padre o l'amore di un principe per la fanciulla misteriosa? Nella risposta a questa domanda troverai il prezioso segreto di Esmeralda. Età di lettura: da 5 anni.

- BAMBINI BAMBINE E SAPORI; famiglie a colori / Maria Beatrice Masella (RN PLE FILASTROCCHIE MASM inv. 23783 - 2378)

Albo illustrato a 2 lati: da un lato 12 tipi di bambini e bambine sono associati ai sapori e sfilano in rima attraverso filastrocche fino ad arrivare alla tredicesima declinata al plurale; dall'altro lato 12 famiglie sono associate ad un colore diverso e si concludono nella tredicesima filastrocca delle famiglie arcobaleno, inclusive di tutte le tipologie. Età di lettura: da 5 anni.



- UNA ZUPPA DI SASSO / Anaïs Vaugelade (N NPL VAUA inv. 3579)

Un lupo cerca ospitalità nel villaggio degli animali per cucinare una zuppa di sasso. Finirà con una grande cena con tutti gli animali, curiosi di conoscere un lupo dal vero. Età di lettura: da 5 anni.

Da 6 a 8 anni

- DA DOVE VIENE IL SALE DELLA MIA SALIERA? / Sophie Bordet-Petillon (RS 553.632 BORP inv. 27232)

Il volume risponde alle domande più comuni sul sale (Come si confeziona? Da dove viene? Dove si raccoglie? Il sale si usa solo per cucinare?), ripercorrendo la sua produzione dal prodotto finito all'origine. Età di lettura: da 6 anni.

- I FRUTTI DELLA TERRA / Florence Guiraud (RS 635 GUIF inv. 26837)

La terra ci dà fragole e zucche, albicocche e cipolle, carciofi e ciliegie, storie e giochi di parole... Solleva la pagine e scopri cosa c'è dentro la frutta e la verdura. Età di lettura: da 6 anni.

- COME SI FA LO ZUCCHERO? / Sandra Laboucarie (RS 641.33 LABS inv. 27235)

Per capire il mondo, i bambini osservano, si interrogano e fanno nuove domande a partire dalle risposte che ottengono. Per questo, l'autrice ha scelto di ripercorrere il filo delle loro domande dal prodotto finito (lo zucchero) alla sua origine (i campi di barbabietole e di canna da zucchero). Età di lettura: da 6 anni.

- A CENA DALLA REGINA / Rutu Modan (RN FUM MODR inv. 2684)

«Mangia con la bocca chiusa, Nina! Non parlare quando hai la bocca piena!». Nina non ne può più dei rimbrotti dei genitori. A cosa servono le buone maniere? Mentre sta mangiando, Nina riceve un invito: a cena dalla regina d'Inghilterra... Età di lettura: da 6 anni.



- 12 MENU PER PICCOLI CUOCHI / Corinne Albaut (RS 6 - 8 641 ALBC inv. 9961)

Menu fantasiosi, ideati per i bambini, per insegnare loro a cucinare, miscelare e dosare gli ingredienti e a gustare i piatti preparati. Ricette ricche di colori e sapori diversi, facili da realizzare seguendo le indicazioni. Età di lettura: da 7 anni.

- LA FABBRICA DI CIOCCOLATO / Roald Dahl (RN ROM DAHR inv. 16507)

La fabbrica di cioccolato Wonka dirama un avviso: chi troverà uno dei 5 biglietti d'oro nelle tavolette di cioccolato riceverà dolciumi bastanti per tutta la sua vita e potrà visitare la fabbrica, mentre un solo fortunato tra loro diventerà il padrone. Età di lettura: da 7 anni.

- LA NATURA E LE STAGIONI / Nicola Davies (RN PLE DAVN inv. 24341)

Immagini, suoni e atmosfere che accompagnano i bambini alla scoperta della natura. Per raccontare il tempo che cambia il mondo a piccoli passi. Età di lettura: da 7 anni.

- IL MIO ERBARIO: LE FOGLIE / Catherine Lachaud (RS 582 LACC inv. 9856)

Ricco di illustrazioni a colori, insegna a riconoscere le principali varietà di alberi e a pressarne le foglie. Età di lettura: da 7 anni.

- FACCIAMO I COLORI: ricette e idee per dipingere e giocare con la natura / Helena Arendt (RS 752 AREH inv. 25589)

Come ottenere bellissimi colori a partire da foglie, fiori e frutti. Per non parlare delle varietà cromatiche delle terre, dall'ocra fino al nero. Idee per produrre trucchi, gessetti colorati, inchiostri e altri passatempi creativi. Età di lettura: da 8 anni.

- ESPERIMENTI CON FRUTTA, VERDURA E ALTRE DELIZIE / Claudia Bianchi (RS 507 BIAC inv. 24934)

Esperimenti in cui ogni lettera dell'alfabeto è associata a un alimento, che è lo spunto per spiegare un concetto scientifico, raccontare la vita di uno scienziato e una curiosità legata alla storia della biologia, della genetica, della matematica... Età di lettura: da 8 anni.

- UN AMICO SEGRETO IN GIARDINO / Linda Newbery (RN ROM NEWL inv. 23015)

Nel giardino del nonno di Lucy si nasconde un grande segreto: è molto più vecchio di quanto si creda, più vecchio degli alberi, della terra e del cielo. Solo Lucy, il nonno e pochi altri riescono a vederlo. Età di lettura: da 8 anni.

- IL GIARDINO DA SGRANOCCHIARE / Nathalie Tordjman (RS 6 - 8 635 TORN inv. 9958)

Storia della frutta e della verdura con ricette, esperimenti divertenti e consigli di giardinaggio. Per seminare e raccogliere. Un libro da scoprire e assaporare. Età di lettura: da 8 anni.

- IL PICCOLO CUOCO: ricette facili per imparare a cucinare divertendosi / Francesca Massa (RS 641 PICC N° inv. 27607)

La cucina è un luogo divertente e cucinare è un gioco bellissimo. Con l'aiuto di un adulto, i bambini possono cimentarsi in molteplici preparazioni, spiegate passo passo, con tante e dettagliate illustrazioni.



Da 10 anni

- IL MONDO SEGRETO DELLE PIANTE: TUTTO QUELLO CHE AVRESTI SEMPRE VOLUTO SAPERE SUI VEGETALI / Jeanne Failevic (RS 581 FAIJ N° inv. 26651)

Un viaggio alla scoperta del mondo vegetale attraverso domande solo apparentemente ingenuie: come nascono le piante? Si sanno difendere? Sono intelligenti? Si spostano? Età di lettura: da 10 anni.

- MAIONESE, KETCHUP O LATTE DI SOIA / Gaia Guasti (RN ROM GUAG n° 29546)

Quando Élianor fa il suo ingresso nella classe di Noah, suscita istintivamente ostilità e chiusura, fa anche un odore diverso da quello dei compagni. Ma Noah, incuriosito, decide di avvicinarla. Età di lettura: da 10 anni.

- IL PICCOLO GENTILUOMO / Ann Philippa Pearce (RN ROM PEAP inv. 22043)

Storia di un'amicizia tra una talpa immortale e una bambina. Un'avventura misteriosa nei meandri della terra, in cui Bet capirà che la più alta espressione dell'amore non è possedere ma lasciare andare. Età di lettura: da 10 anni.

- PANNOCCHIE DA NOBEL: storia e storie di Barbara Mc Clintock / Cristiana Pulcinelli (RS 610 PULC inv.23524)

Storia di Barbara Mc Clintock dai primi anni di vita agli anni del contrasto con la madre che la vuole sposa e madre, mentre lei desidera studiare. Età di lettura: da 11 anni.

- L'EVOLUZIONE DI CALPURNIA / Jacqueline Kelly (RN ROM NEWL inv. 22044)

Nei prati riarsi della stagione texana, Calpurnia non può fare a meno di notare che le cavallette gialle sono più grandi delle cavallette verdi. Perché? Sono di due specie diverse? Calpurnia riuscirà a scoprire i segreti delle diverse specie di animali, dell'acqua e della terra. E scoprirà anche se stessa. Età di lettura: da 12 anni.