



Comune di Bologna



istituzionebibliotechebologna

**Biblioteca  
Scandellara – Mirella Bartolotti**



*Un'idea da leggere*

# ***Lecture gustose***

***Settembre - Dicembre 2019***

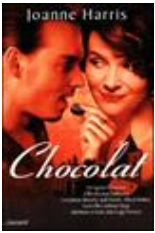
Il rapporto che la letteratura intesse con il cibo e le sue varie declinazioni (ossia l'alimentazione, il nutrimento fino alla gola e alla ghiottoneria) è senza luogo e senza tempo.

Nella letteratura il cibo è ricercato, sognato, consumato, divorato. In molti casi al momento del cibo corrisponde un punto focale o uno snodo significativo della narrazione, questo perché il cibo è segno della socialità e della convivialità e conserva ancora, nonostante la nostra cultura sia ormai massificata e globalizzata, quel valore sacrale che gli appartiene fin dall'antichità, e che risulta ben testimoniato da quel grande sedimento della vita e dell'esperienza dell'uomo che è la letteratura.

Se il cibo ha sempre fatto capolino in letteratura, è invece recente il sottogenere della food fiction, libri in cui il cibo, l'atto del mangiare o del cucinare hanno un ruolo centrale nella trama.

In questa selezione che vi proponiamo è compresa sia tutta la genia di gourmet letterari, nei quali la passione per la cucina è una caratterizzazione del personaggio, sia cuochi, critici gastronomici, autori di libri di cucina, pasticceri o aspiranti tali, i cui eventi narrati si svolgono in buona parte tra forni e fornelli, reali o vagheggiati.

## CIBO NEI ROMANZI



### **CHOCOLAT**

Joanne Harris

11801

N HARRJ CHO

Siamo in un villaggio al centro della Francia. La vita scorre tranquilla, forse un po' troppo placida. Lì sono rimasti soprattutto gli anziani, contadini e artigiani, mentre i giovani sono partiti verso la città. Un martedì di carnevale arrivano nel villaggio Vianne Rocher e la sua bambina Anouk. La donna, molto simpatica e originale, rileva una vecchia panetteria e la trasforma in pasticceria, luogo di incontro di tutti gli anticonformisti del villaggio.



### **DOLCE COME IL CIOCCOLATO**

Laura Esquivel

2962

N ESQUL DOL

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 GAROFANO E CANNELLA**

Jorge Amado

15283

LETTERAT. 869 AMADJ UFFICIO 1

Gabriella dal profumo di garofano e dal colore di cannella, mulatta sinuosa che non cammina ma balla, che non parla ma canta, è arrivata con tanti altri emigranti dall'interno del sertão sul litorale, per non morire di fame. Selvatica e spontanea, incapace di tutto fuorché amare e cucinare, la scalza Gabriella assiste senza molto capire agli intrighi della cittadina, ai mutamenti sociali, all'evoluzione della mentalità, alle beghe che scoppiano tra i fazendeiros per la supremazia nel mercato del cacao.



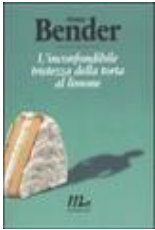
### **IL GIARDINO DELLE PESCHE E DELLE ROSE**

Joanne Harris

29582

N HARRJ GIA

Il vento ha ricominciato a soffiare. Vianne Rocher lo sa: è un segnale, qualcosa sta per succedere. Quando riceve una lettera inaspettata e misteriosa, capisce che ormai niente può opporsi a quel richiamo. Vianne non ha altra scelta che seguirlo e tornare a Lansquenet, il villaggio dove tutto è cominciato, il paese dove otto anni prima aveva aperto una cioccolateria...



### **L'INCONFODIBILE TRISTEZZA DELLA TORTA AL LIMONE**

Aimee Bender

28363

N BENDA INC

Alla vigilia del suo nono compleanno, la timida Rose Edelstein scopre improvvisamente di avere uno strano dono: ogni volta che mangia qualcosa, il sapore che sente è quello delle emozioni provate da chi l'ha preparato, mentre lo preparava. I dolci della pasticceria dietro casa hanno un retrogusto di rabbia, il cibo della mensa scolastica sa di noia e frustrazione; ma il peggio è che le torte preparate da sua madre, una donna allegra ed energica, acquistano prima un terrificante sapore di angoscia e disperazione, e poi di senso di colpa.



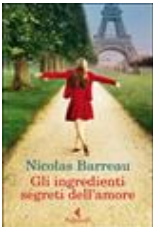
### **INÉS E L'ALLEGRIA**

Almudena Grandes

27970

N GRANA INE

A Madrid, nel 1936, Inés si ritrova all'improvviso sola in un momento cruciale per il suo Paese. Sfidando le proprie origini aristocratiche e le idee reazionarie che ha respirato fin da bambina, la giovane Inés comincia a frequentare un gruppo di militanti comunisti e trasforma la casa di famiglia in un ufficio del Soccorso rosso internazionale. Ma quando il sogno repubblicano si infrange, solo due cose la consolano: la scoperta dei piaceri della cucina e l'ascolto notturno della Pirenaica, la radio clandestina del Partito...



### **GLI INGREDIENTI SEGRETI DELL'AMORE**

Nicolas Barreau

29442

N BARRN ING

Le coincidenze non esistono. Aurélie Bredin ne è sicura. Giovane e attraente chef, gestisce il ristorante di famiglia, Le Temps des Cerises. È in quel piccolo locale con le tovaglie a quadri bianchi e rossi in rue Princesse, a due passi da boulevard Saint-Germain, circondata dal profumo di cioccolato e cannella, che Aurélie è cresciuta e ha trovato conforto nei momenti difficili.



### **LA MAGA DELLE SPEZIE**

Chitra Divakaruni

18486N

DIVACB MAG

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. E' Tilo, la Maga delle Spezie.



### **IL TALENTO DEL CUOCO**

Martini Suter

32365

N SUTEM TAL

Nelle cucine di un ristorante di lusso a Zurigo lavora Maravan, un giovane tamil che viene dallo Sri Lanka. Nel ristorante gli vengono assegnati solo i compiti più umili e noiosi, ma lui non se la prende. Ha un carattere amabile e ottimista, possiede una fede devota, e soprattutto è un cuoco dall'olfatto e dalle qualità straordinari. La prima a scoprirlo è Andrea, una cameriera dello stesso locale. La ragazza, nel corso di una cena indimenticabile, avrà un'idea che cambierà il loro futuro: dovranno mettersi in proprio e aprire una ditta.



### **IL TEOREMA DEL BABA'**

Franco Di Mare

22170

N DIMAF TEO

Manca ancora un mese a Natale, ma a Procolo Jovine, titolare del miglior ristorante di Bauci, piace fare le cose per bene e sta già preparando un menù coi fiocchi. Del resto, il suo pranzo del 25 è qualcosa di leggendario, un incantesimo di sapori e profumi capace di far tornare gli adulti bambini e riportarli nelle cucine delle loro nonne. Una mattina però, dall'altro lato della piazza, dove c'era una profumeria, Procolo nota una nuova insegna "Experience" - che promette "percorsi emozionali in cucina". Una fitta allo stomaco lo avvisa che qualcosa non va...



### **IL TORTELLINO MUORE NEL BRODO**

Filippo Venturi

36155

N VENTF TOR

Emilio Zucchini, proprietario della trattoria La vecchia Bologna, è uno scapolo impenitente, devoto alla gioia dei suoi clienti e al rispetto ortodosso delle ricette della cucina bolognese. Nicola Fini è il suo amico fraterno, Joe Solitario è un cantautore disperato che si improvvisa rapinatore per inseguire la sua ultima speranza. Cico Pop e Mangusta sono gli scagnozzi di un boss della malavita locale incaricati di rubare per lui una moneta che non vale niente ma che ai suoi occhi significa tutto. Quando, in un campale venerdì mattina, le strade di questi cinque personaggi si incrociano, l'effetto non può che essere deflagrante.



### **VINO, PATATE E MELE ROSSE**

Joanne Harris

12497

N HARRJ VIN

Anche il vino può avere delle storie da raccontare, a chi sa ascoltarlo. La strana alchimia della fermentazione alcolica cattura segreti, progetti, amori, tradimenti... Specie se i vini sono magici come quelli che produce Joe Cox con patate, mele rosse e altri frutti misteriosi.

## LUOGHI LETTERARI DEL CIBO



### **ALLA BOLOGNESE: DALLA CITTA' GRASSA A FICO**

AA.VV

36592

S 394 ALL

Il volume ripercorre i diversi aspetti che hanno costruito la realtà e il mito della città grassa: dalle baldorie dei goliardi medievali ai fasti della mortadella e dei tortellini Bologna è arrivata oggi a proporsi a livello internazionale come capitale del «food» italiano, con la vetrina di Fico, il più grande parco agroalimentare del mondo



### **ANDARE PER I LUOGHI DELLA DIETA MEDITERRANEA**

Elisabetta Moro, Niola Marino

34929

S 914.5 MOR

Convivialità, stagionalità, sostenibilità. Sono i segreti della dieta mediterranea. Scopriamola nei suoi luoghi sacri: dalla Campania, con Amalfi e le acciughe di Cetara, o con Pozzuoli, regno dei frutti di mare, alla Puglia, con le orecchiette di grano arso di Tricase e con la pasta di mandorle di Lecce, dalla Lucania, con il suo pane antico, alla Sicilia, con i tonni di Favignana, le pannelle di Palermo e gli arancini di Catania...



### **CAFFE' BABILONIA**

Marsha Mehran

18847

N MEHRM CAF

Marjan Aminpour è nata in Persia, una terra di antichi deserti dove il suolo arido si confonde con i resti sgretolati delle colonne di Persepoli, eppure ha un vero talento per le piante. Col cardamomo e l'acqua di rose, il basmati, il dragoncello e la santoreggia, Marjan prepara le sue speziate ricette persiane al Caffè Babilonia, dove la gente di Ballinacroagh accorre ogni giorno numerosa, attratta dalle pareti vermiglie, dalle zuppe di melagrana e dal samovar del tè sempre pronto.



### **LE CUOCHE CHE VOLEVO DIVENTARE: VENTUNO GRANDI DONNE IN CUCINA**

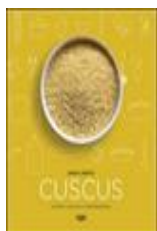
Roberta Corradin

23362

S 641 COR

Banale, ma vero: la parola chef non ha femminile. Ma se nessuna donna è chef, allora tutte sono cuoche: stellate o no, si raccontano alla pari attraverso il cibo che cucinano. Un viaggio da Modica a Fès, da Barcellona a New York, da Lione a Samoa nel mondo della cucina al femminile.





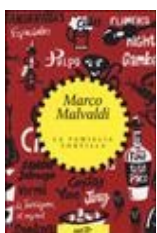
### **CUSCUS: STORIA, CULTURA E GASTRONOMIA**

Mario Liberato

33393

S 641 LIB

Il cuscus o cuscussù, in francese couscous, è tipico del Nord Africa, costituito da granuli di semola cotti a vapore del diametro di pochi millimetri. Il libro racconta storia, cultura e gastronomia del cuscus illustrando i mille modi per prepararlo non solo in Africa, ma anche in Medio Oriente ed Europa, simili e diversi, a seconda del luogo in cui lo si cucina.



### **LA FAMIGLIA TORTILLA**

Marco Malvaldi

32030

S 914 MAL

Barcellona è il paradiso dell'onnivoro, un inno alla gioia della buona tavola. Una famiglia di buon appetito è pronta a condurvi in una scorribanda gastronomica tra La Rambla e la Boqueria. Lasciatevi guidare. La parola d'ordine è: provare tutto. E godersela, sempre.



### **LA GRANDE CUCINA OTTOMANA: UNA STORIA DI GUSTO E DI CULTURA**

Maria Pia Pedani

29756

S 394 PED

Questo libro racconta cosa e come si mangiava a Istanbul ai tempi dell'Impero ottomano: quali furono gli ingredienti e i piatti tipici, come si formò e come mutò nel tempo una cucina posta all'incrocio di molteplici civiltà e marcata fra Medioevo ed età moderna dal passaggio "rivoluzionario" dal salato al dolce.



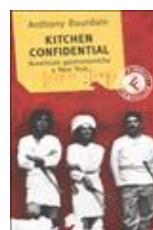
### **EAT ISTANBUL: VIAGGIO NEL CUORE DELLA CUCINA TURCA**

Andy Harris

33402

S 641 HAR

Un viaggio intenso e vibrante alla scoperta della cucina turca in oltre 90 ricette fra spezie, colori, arte, strade affollate e bazar.



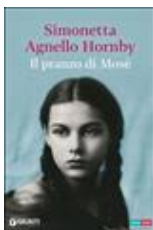
### **KITCHEN CONFIDENTIAL: AVVENTURE GASTRONOMICHE A NEW YORK**

Anthony Bourdain

21570

S 641 BOU

Dopo una gioventù dissipata, all'insegna di droghe e contestazione, Bourdain diventa uno dei cuochi più famosi di New York. Questo libro è il racconto di un'avventura culinaria, uno sguardo dietro le quinte che rivela gli orrori della ristorazione, gli ideali traditi e quelli realizzati.



### **IL PRANZO DI MOSE'**

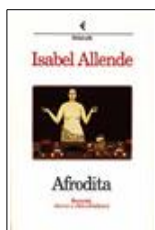
Simonetta Agnello Hornby

32100

N AGNEHS PRA

Simonetta Agnello Hornby apre le porte della casa di Mosè, la tenuta dove da cinque generazioni la famiglia materna trascorre le vacanze estive. Insieme a Chiara, amata sorella, ci accompagna alla scoperta di questo luogo incantato. A Mosè si cucinano ancora oggi i prodotti dell'orto e quanto offerto dalla fattoria, utilizzando l'olio dell'antico uliveto che copre i fianchi della collina. Il tavolo della sala da pranzo continua ad allungarsi e restringersi per accogliere gli ospiti.

## **RICETTE D'AUTORE**



### **AFRODITA : RACCONTI, RICETTE E ALTRI AFRODISIACI**

Isabel Allende

7603

N ALLEI AFR

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



### **ALCHIMIE IN CUCINA**

Shamira Gatta

32561

S 641 GAT

Gli ingredienti prodigiosi, dalle farine agli amidi, dal glucosio alla lecitina; i procedimenti per ottenere il meglio dai cibi e dalle cotture; le tecniche per realizzare ciò che in cucina ci detta la fantasia, anche la più scatenata; i trucchi dei grandi chef, che possiamo usare benissimo anche noi... Tutto questo ce lo insegna una giovane e brillante chef, con piglio sbarazzino ed entusiasmo contagioso.



### **CASALINGHITUDINE**

Clara Sereni

19405

N SEREC CAS

Per raccontare la propria storia personale, ma anche la storia di una famiglia affatto speciale e di una generazione, Clara Sereni scruta se stessa e i personaggi attraverso il cibo che mangiano e il come lo mangiano.





### **LO CHEF IN TASCA. RICETTE PER L'ESTATE**

Max Mariola

32188

S 641 MAR

Questo libro, infatti, è pensato per accompagnarvi dappertutto, nella tasca del vostro zaino o della vostra borsa da spiaggia. Max Mariola si trasforma in uno chef tascabile: consultatelo di nascosto, fate tesoro di tutti i suoi consigli (anche dei piccoli trucchi che trovate nelle rubriche in fondo a ogni ricetta) e il figurone sarà assicurato!



### **LA CUCINA DI BAHIA.**

Jorge Amado, Paloma Amado

21866

S 641 AMA

Lo scrittore Jorge Amado è molto goloso, sua moglie Zélia è un'ottima cuoca, e la figlia Paloma ha preso da tutti e due i genitori. La famiglia intera è molto legata alla terra di Bahia e alle sue tradizioni. Per questo Paloma non ha faticato a coinvolgere suo padre nella stesura di un libro così insolito per lui. Ogni piatto è introdotto dall'elenco dei libri che lo contengono e da uno tra i brani più significativi dei romanzi che ne parlano.



### **LA CUCINA DEL BUON GUSTO**

Simonetta Agnello Hornby

28669

S 640 AGN

Simonetta, cuoca per tradizione familiare e per necessità, ha sperimentato attraverso le vicissitudini della vita il valore catartico della cucina. Per lei, la cucina e la tavola, oltre a essere elementi fondamentali dell'esistenza, costituiscono un trionfo dei sensi, della bellezza e dell'ospitalità.



### **IN CUCINA CON BANANA YOSHIMOTO**

Barbara Buganza

30992

S 641 BUG

Cucinare per le persone alle quali si vuole bene significa impegnare del tempo pensando ai loro gusti, alla loro crescita, al loro benessere. Guarnire i piatti che si consumeranno insieme aggiunge un tocco di arte al momento conviviale per eccellenza. Nutrirsi in compagnia consolida i legami sociali e favorisce il buon umore. Nella cucina di Banana Yoshimoto vi è un menù per ogni occasione: ecco 38 ricette per tornare ad amare la vita e gli altri.



### **ESTASI CULINARIE**

Muriel Barbery

24161

N BARBM EST

Nel signorile palazzo di rue de Grenelle, 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.



### **UN FILO D'OLIO**

Simonetta Agnello Hornby

27542

N AGNEHS FIL

Le ricette qui raccolte sono quelle degli anni e delle villeggiature delle due sorelle Chiara e Simonetta. E dalle pagine del ricettario familiare, limate dall'uso e dagli aneddoti, riaffiora tutto un mondo perduto di personaggi, di atmosfere e di sensazioni, i molti fantasmi benevoli che affollavano i giorni assoluti di due bambine, in una grande casa padronale di metà Novecento.



### **IL LIBRO DELLA PIZZA: COME PREPARARLA A CASA**

AA.VV

33400

S 641 LIB

Come prepararla a casa con i segreti e le ricette di undici grandi pizzaioli napoletani.



### **LA PIZZA PER AUTODIDATTI**

Cristiano Cavina

31919

S 641 CAV

Non l'ha scelto lui, il mestiere del pizzaiolo. È stato un matrimonio combinato e all'inizio eran dolori: gli venivano le pizze con gli spigoli e niente discoteca il sabato sera. Dopo vent'anni, con un forno e una pallina di impasto può fare quello che vuole, anche bendato. Sfora pizze buone e leggere come uno sbuffo di farina. Alla Pizzeria Il Farro di Casola Valsenio, Cristiano è il 'pizzaiolo quando c'è'. Questo libro è come la sua vita, unisce mondi che sembrano lontani, tra consigli preziosi sulla pizza e racconti esaltanti.



## **PRANZI D'AUTORE : LE MIGLIORI RICETTE NEI CAPOLAVORI DELLA LETTERATURA**

Oretta Bongarzoni

23014

S 641 BON

Soltanto i libri che <<trattano di cucina sono, da un punto di vista morale, al di sopra di ogni sospetto... lo scopo diverso da quello di accrescere la felicità del genere umano>> scrive Joseph Conrad. Il libro non è un manuale di cucina, ma si limita ad offrire un elenco di ricette ricavate curiosando, anche in modo casuale, fra le pagine di alcuni grandi libri della letteratura.

## **CUCINA IN GIALLO**



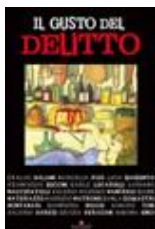
### **DOPO TANTA NEBBIA**

Gabriella Genisi

35124

N GENIG DOP

Lolita Lobosco, detta Lolì, è il commissario della Quinta sezione omicidi e reati contro i minori della Questura di Bari. Nelle sue avventure in giallo tra Bari e dintorni, la commissaria vive, conduce indagini, affronta uomini e donne, rivela i suoi difetti, le piccole manie e si dedica alla buona cucina. **Altri titoli dell'autore:** La circonferenza delle arance, Giallo ciliegia, Uva noir, Gioco pericoloso, Spaghetti all'Assassina, Mare nero.



### **IL GUSTO DEL DELITTO**

AA.VV.

25003

N GUSTO GUS

Fra piadine romagnole e parmigiano-reggiano, lambrusco e mortadella si snodano 15 racconti tragicomici, grotteschi, tipicamente noir o genuinamente italiani. Tra gli autori di questo noir troviamo Carlo Lucarelli, Lorian Machiavelli, Simona Vinci, Valerio Massimo Manfredi...



### **MISTERI E MANICARETTI DELL'APPENNINO BOLOGNESE**

AA.VV.

35802

N MISTE MIS

Dalla visione incantata dei fiabeschi saloni della Rocchetta Mattei ai fantasmi in riva alle fredde acque del lago di Suviana. Diciannove racconti in cui gli autori hanno giocato con il contrasto tra la dolcezza di un paesaggio che coinvolge i cinque sensi e gli intrighi del racconto giallo, ambientando sull'Appennino le loro storie misteriose e cariche di suspense. **Altri titoli:** Misteri e Manicaretti della Valmarecchia.



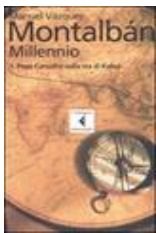
## ODORE DI CHIUSO

Malvaldi Marco

27134

N MALVM ODO

In un castello della Maremma toscana vicino alla Bolgheri di Giosuè Carducci, arriva un venerdì di giugno del 1895 l'ingombrante e baffuto Pellegrino Artusi. Lo precede la fama del suo celebre "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il brioso e colto manuale di cucina, con cui ha inventato la tradizione gastronomica italiana. Contemporaneamente al cuoco letterato è giunto al castello il signor Ciceri, un fotografo: cosa sia venuto a fare al castello non è ben chiaro, come in verità anche l'Artusi.



## 1. PEPE CARVALHO SULLA VIA DI KABUL

Manuel Vázquez Montalbán

17926

N VAZQMM MIL 1

Mentre a Barcellona Pepe Carvalho viene accusato di omicidio, lui e l'inseparabile Biscuter si sono già imbarcati su una nave diretta a Genova. Con loro viaggia una misteriosa madame Lissieux che appena arrivati sul suolo italiano, e poco prima che i due soci si ritrovino su un'automobile con i freni manomessi, sparisce... È il primo volume di "Millennio", l'ultima opera di Montalbán, in cui si svela la vera natura erratica di Pepe Carvalho. **Altri titoli:** Ho ammazzato J. F. Kennedy, Tatuaggio, La solitudine del manager, I mari del Sud; Assassinio al Comitato Centrale, Le terme, Storie di fantasmi, Storie di politica sospetta, Tre storie d'amore, Il centravanti è stato assassinato verso sera, Il labirinto greco, Sabotaggio olimpico, Il fratellino, Il premio, Quintetto di Buenos Aires, L'uomo della mia vita, La bella di Buenos Aires, 2 Pepe Carvalho l'addio.

## CUCINA BOLOGNESE



## BOLOGNA GRASSA : LA COSTRUZIONE DI UN MITO

Massimo Montanari

1763

S 641 BOLOGNA BOL

Bologna è "grassa" per antonomasia da quando all'inizio del XIII secolo in ambiente universitari francesi si associa tale riconoscimento a quello di "dotta" per la fama del suo studio: grassa perché generosa nell'accoglienza, cordiale e rispettosa delle esigenze diverse di chi vi si ferma per poco come viaggiatore o a lungo come studente. Nei saggi qui raccolti si parla di cultura, di storia, di arte e di cucina.



## **CIBÒ**

Gabriele Cremonini

26747

S 641 CRE

Cento racconti che delineano un percorso voluttuario e voluttuoso tra le mille tentazioni culinarie della città di Bologna. Il libro propone la tradizione del cibo a Bologna raccontando una storia della società e del costume a Bologna attraverso il cibo. Scovando e raccontando tanti piccoli "gustosi" aneddoti, dal famoso pranzo a base di rane in onore di Galvani alle manie culinarie di Rossini, dalle leggende intorno al tortellino a quelle inventate per le tagliatelle, per raccontare episodi curiosi, di cronaca e di vissuto, che hanno costruito il mito della gastronomia a Bologna.



## **CUCINARE ALLA BOLOGNESE: LE RICETTE DELLE VECCHIA SCUOLA**

Barbara Bertuzzi

18074

S 641 BOLOGNA BER

E' il primo manuale pratico di cucina bolognese che riporta le tecniche di insegnamento della tradizione culinaria locale adottate da La Vecchia Scuola Bolognese: scuola di cucina internazionale che dal 1990 è il punto di riferimento cittadino per chi, chef professionista oppure semplice "amatore" dei fornelli, desidera imparare tutto sulla pasta fresca all'uovo e i tanti precetti della cucina genuina di un tempo.



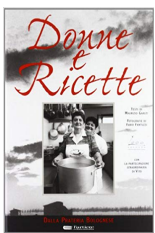
## **LA CUCINA BOLOGNESE : I PIATTI TIPICI E LE RICETTE TRADIZIONALI**

Monica Cesari Sartoni

13453

S 641 BOLOGNA CES

Bologna 'la grassa' è mito o realtà? Conosciuta e decantata come una delle città più golose del mondo, più raffinate e indulgenti ai piaceri della buona tavola, il capoluogo emiliano possiede un ricettario incredibilmente sontuoso. In questo volume gli autori ne hanno rintracciato le antiche origini e ci propongono un ventaglio quanto mai ampio, succulento e rappresentativo di ricette sia tradizionali sia più moderne.



## **DONNE E RICETTE : DALLA PRATERIA BOLOGNESE**

Maurizio Garuti

11846

S 641GAR

Dalla tavola, con il suo magico formulario di ricette, parte una sequenza di ritratti colti dalla mano di un fotografo e di uno scrittore: ritratti dove non è difficile scoprire il rimescolio di esperienze, di costumi, di linguaggi che ha segnato il ruolo della donna in questi ultimi decenni.

## CUCINA IN VERDE



### **CUCINA VEGANA GOLOSA**

Antonio Scaccio

28926

S 613.2 SCA

Cucinare senza ingredienti di origine animale richiede una buona conoscenza dei principi nutritivi dei vari alimenti, una grande varietà nella costruzione dei menu quotidiani e settimanali e tanta creatività in cucina, per ravvivare sapori e presentazioni. Un testo non ideologico, ma soprattutto pratico, indispensabile per chi è vegano, ma anche per chi non lo è: un po' di varietà e di piatti solo vegetali fanno bene a tutti! Con centoventi ricette dolci e salate, per ogni stagione.



### **CUCINA NATURALE**

Periodico

36483

P 641.5 CUC 2019

Cucina naturale è il mensile per chi cerca informazioni sul mangiare bene e ricette che siano, al tempo stesso, belle, buone e sane. I più noti chef italiani della cucina del benessere si alternano sulle pagine della rivista per proporre decine di ricette pensate con cura nella scelta degli ingredienti, nella semplicità della realizzazione, nell'attenzione alla stagionalità e nella salubrità del piatto.



### **DOLCI VEGOLISI : PICCOLO MANUALE DI PASTICCERIA VEGANA**

Federica Giordani

33477

S 641DOL

Spiegazioni chiare e dettagliate per ottenere sicuri risultati. Approfondimenti sui principali ingredienti: le farine, i lieviti, i liquidi, i grassi vegan, i dolcificanti, gli addensanti... Come sostituire burro e uova e ottenere un pan di Spagna soffice, una crema pasticciera aromatica, delle friabili meringhe! Più di 50 ricette gustose e facili da realizzare.



### **ECOCUCINA : AZZERARE GLI SPRECHI, RISPARMIARE ED ESSERE FELICI**

Lisa Casali

29455

S 641 CAS

Lo sapevate che utilizzando le parti dei cibi che siamo abituati a scartare è possibile risparmiare anche il 20% sulla spesa? Il comune modo di cucinare genera una grande quantità di scarti alimentari che spesso sono anche più saporiti e ricchi di nutrienti delle parti considerate "nobili". Grazie a questo libro scoprirete come ottenere il massimo, in termini di gusto e di risparmio, da scarti e avanzi, e imparerete a utilizzare metodi di cottura che vi faranno risparmiare tempo ed energia.





**FINDHORN : LE RICETTE VEGETARIANE : CUCINA ETNICA DI TUTTO IL MONDO**

Kay Lynne Sherman

26815

S 641 SHE

Un piccolo tesoro che condensa in poche pagine il meglio della cucina tradizionale e vegetariana mondiale che include rielaborazioni di classici di tutti i tempi. Una piccola guida, facile da portare con sé, che si rivolge a tutti coloro che sono interessati a un approccio all'alimentazione di tipo nonviolento e salutistico.



**HOME KITCHEN GARDEN : ORTO IN CITTÀ: BOTANICA, CUCINA E LIFESTYLE**

Sandra Longinotti

34043

S 641 LON

Questo libro è per tutti. Anche per chi non ha tempo e spazio, non ha il pollice verde e non è abilissimo ai fornelli. Ma ama comunque le piante e la buona cucina. Sono molti gli spunti per scoprire e condividere il piacere di qualcosa di insolito e semplice, come la bellezza di un fiore di carciofo, o un dolce profumato con i petali di una rosa, o il pensiero sottile di un segnaposto fatto con un rametto di rosmarino.



**MANGIAR CRUDO PER VIVERE SANI : RAW FOOD**

René Andreani

29906

S 641 AND

Una dieta crudista per essere salutistica deve seguire determinate regole e non essere approssimativa. René Andreani, esperto da decenni di alimentazione naturale e vegetariana, ci illustra come seguire questa dieta e quali vantaggi se ne possono trarre. Qual è il combustibile ideale per noi? Alimentazione Crudo-Cotto a strati successivi. La moderna e aggiornata Cucina Mediterranea.



**LE STAGIONI IN CUCINA : L'ARTE DELLA CUCINA NATURALE IN ARMONIA CON LE STAGIONI**

Claudio Corvino

19570

S 641 STA

Un ricettario con dei menù settimanali, suddivisi per stagione dell'anno. Un manuale per imparare a conoscere il rapporto tra elementi, stagioni e organi del corpo. Con numerosi riquadri sulle proprietà e gli usi medicinali degli ingredienti e delle ricette presentate.



## SAGGI CULINARI



### **Babel food : contro il cibo kultura**

Franco La Cecla

33744

S 394 LAC

La cucina italiana si è trasformata da cucina etnica "della mamma" a haute cuisine, diventando elemento di distinzione. Ma è il nutrirsi in sé che si è fatto negli ultimi anni fenomeno di culto, una pratica più discorsiva che gustativa, una perenne ed esasperante narrazione etica, politica, economica, ambientale, estetica, artistica. Una Babele che va dalla carne argentina a Singapore al sushi in Austria, dal Big Mac a Mosca al cappuccino sorbito a fine pasto.



### **IL CREPUSCOLO DEGLI CHEF**

Davide Paolini

34347

S 641 PAO

Dalla spettacolarizzazione televisiva del cibo al food fashion, dallo chef star system al mito del chilometro zero, fino all'eterna lotta tra carnivori e vegani. E poi: 13 milioni di foto su Instagram, 25.000 blog, 1.000 siti internet che raggiungono ogni mese oltre 35 milioni di persone. La cucina è oggi un tema sempre più al centro dell'attenzione mediatica.



### **HOMO DIETETICUS : VIAGGIO NELLE TRIBÙ ALIMENTARI**

Niola Marino

32339

S 394 NIO

Siamo entrati nell'era di Homo dieteticus. Crudisti, sushisti, vegetariani, vegani, gluten free, no carb: fra etica e dietetica la ricerca del modello alimentare virtuoso è diventata la nuova religione globale. E come tutte le religioni ciascun credo si ritiene l'unica via verso la salvezza. Così anticipiamo il giorno del giudizio e facciamo del dietologo una sorta di Dio giudice. Ecco perché la dieta non è più una misura di benessere, ma una condizione dell'essere.



### **MANGIARE : BISOGNO DESIDERIO OSSESSIONE**

Paolo Rossi

31347

S 394 ROS

Il cibo, come drammatica necessità o come nemico da rifiutare, è un'ossessione che abita da sempre la nostra vita. Al problema della sua mancanza si è sovrapposta, nei paesi ricchi, l'attenzione maniacale per un cibo non contaminato e salutare, e accanto alla filosofia dello slow food che detta le regole del bon ton alimentare si è diffusa l'ombra nera di una patologia che porta alla morte. Un excursus appassionato di un verbo che ha segnato la storia dell'umanità.



### **PERFINO CATONE SCRIVEVA RICETTE**

Eva Cantarella

31309

S 937 CAN

Come vivevano, greci e romani, i sentimenti dentro e fuori la famiglia? Com'era organizzato l'istituto familiare? A quali immagini affidavano la loro identità? La cucina andava di moda a Roma come da noi? Procedendo per segmenti, per narrazioni, aneddoti, considerazioni morali e politiche, Eva Cantarella ci svela i più diversi aspetti della vita pubblica e privata nell'antichità classica.



### **IL POLLO DI NEWTON : LA SCIENZA IN CUCINA**

Massimiano Bucchi

30147

S 641 BUC

Perché da un certo periodo storico in poi la scienza entra prepotentemente in cucina? Perché gli scienziati ricorrono spesso a immagini e similitudini prese di peso dal mondo culinario? Perché il pollo occupa un posto così importante nell'immagine pubblica della scienza, da Bacone a Pasteur passando per Newton e gli illuministi? Tra esperimenti nei caffè, controversie sulla birra, ricette per la cioccolata custodite gelosamente come brevetti, un racconto ironico, e rigoroso sulle intersezioni tra scienza e cibo, tra gastronomia e ricerca, tra laboratorio e cucina.



### **LA SCIENZA DELLA CARNE**

Dario Bressanini

34671

S 664 BRE

Il libro tratta la composizione, la struttura, il colore, il sapore, la consistenza e la succosità della carne applicando le basi teoriche a varie cotture asciutte e umide e perfino a quelle a basse temperature. Il volume è arricchito da ricette, o sarebbe meglio dire "esperimenti culinari": applicazioni sperimentali dei principi chimici e fisici illustrati.



### **LA SCIENZA IN CUCINA**

Hervé This

27416

S 641 THI

La scienza può contribuire a perfezionare la cucina? Assolutamente sì. Fra salse senza grumi, gelatine ben addensate e un invitante profumo di pollo arrosto, l'arte culinaria passa così dal regno dell'esperienza a quello della conoscenza per trasformarsi in «gastronomia molecolare», una nuova disciplina in grado di smentire i falsi miti che si tramandano in cucina, perfezionare i piatti tradizionali e introdurre sapori mai sperimentati.



### **SENZA VIZI E SENZA SPRECHI**

Fabio Picchi

26634

S 641 PIC

Ci sono momenti nella storia in cui è necessario guardare indietro, al proprio passato e alle proprie tradizioni, per ritrovare un modo corretto di affrontare anche i più banali passaggi della quotidianità. Nella lunga e ricchissima storia della cucina italiana il recupero di quanto resta di "scarto" alla fine della preparazione di un piatto o di quanto non viene consumato sulla tavola è proprio sia delle normali attenzioni che si prestano nelle case più umili, quanto dei menu molto elaborati.



### **SI FA PRESTO A DIRE COTTO**

Niola Marino

24920

S 394 NIO

Perché gli Italiani mangiano la pasta al dente? La "tempura" è davvero un'invenzione giapponese? Perché la pizza ha conquistato il mondo? E perché il sushi ha conquistato noi? E cosa c'entrano il baccalà con il Concilio di Trento e il caffè con la nascita delle compagnie di assicurazioni? Sono alcuni degli argomenti affrontati da questo libro.



### **SOLE, SALE, VENTO, FUOCO**

Carlo Valli

30966

S 641 VAL

Questo libro racconta, in tono semplice e divulgativo, la tradizione dei cibi conservati: i prodotti e le tecniche utilizzate per trasformarli in minestre, pietanze, condimenti, dolci. Dalla cucina popolare italiana e da questi prodotti, che si potrebbero pensare come «pietanze di mortificazione», sono derivati in realtà piatti importanti, noti e pregiati quali il pesce in carpione, il tonno sottolio, la bottarga, il caviale, il baccalà, i salumi, le marmellate, i canditi, le mostarde ecc.



### **E L'UOMO INVENTÒ I SAPORI : STORIA NATURALE DEL GUSTO**

Rosalia Cavalieri

32535

S 394 CAV

Nella storia dell'umanità il senso del gusto si è progressivamente raffinato sino a diventare un "sapere che gode e un piacere che conosce". Se è vero che tutti gli animali mangiano per sopravvivere, solo l'animale umano elabora l'atto alimentare come esperienza cognitiva e come linguaggio, fino a trasformarlo in oggetto dell'arte culinaria e delle scienze gastronomiche.

## CINEMA E CIBO



### **CHEF : RIDERETE DI GUSTO**

30865

DVD CHE

Jacky è un cuoco dai gusti raffinatissimi costretto a misurarsi con taverne e bistrot parigini dove i clienti consumano solo cibo mordi e fuggi. Licenziato dall'ennesimo ristorante, trova un impiego come imbianchino in una casa di riposo per riuscire a sostenere le esigenze della compagna, incinta e prossima al parto. La sua attitudine per la nouvelle cuisine lo porta tuttavia a intromettersi continuamente nella cucina e nelle ricette per gli anziani, tanto da attirare l'attenzione di Alexandre Lagarde, famosissimo chef in crisi di ispirazione...



### **CHOCOLAT**

21257

DVD CHO

Francia, 1959. In una notte ventosa la misteriosa Vianne e sua figlioletta Anouk giungono nel paesino di Lansquenet-sous-Tannes. Vianne affitta un negozio dalla vedova Armande e pochi giorni dopo apre un raffinato negozio di cioccolata. Il negozio si trova proprio di fronte alla chiesa e desta subito l'attenzione della piccola comunità...



### **LA CUOCA DEL PRESIDENTE**

32938

DVD CUO

Romanzando l'avventurosa vita della Delpuech, il regista francese realizza il profilo sincero di una donna che vive come cucina, sperimentando nuove esistenze e nuovi sapori senza perdere mai il piacere delle proprie radici. Lontana dalla sua fattoria, in missione in Antartide o in ricerca in Nuova Zelanda, per Hortense Laborie cucinare è l'unica cosa che conta e l'unico modo che conosce per integrarsi. Determinata e democratica, mette il suo talento al servizio di proletari o governanti producendo piatti che hanno la perfezione di un verso poetico e che traducono in forme perfette la tradizione culinaria francese.



### **POMODORI VERDI FRITTI ALLA FERMATA DEL TRENO**

26421

DVD POM

Evelyn Couch, una casalinga di mezza età, in crisi, insoddisfatta e triste, fa amicizia con l'anziana signora Ninny che le cambierà la vita. Non solo Ninny è la prima persona che l'ascolta veramente, ma tramite il racconto di due donne, che lei conosceva negli anni '30, darà a Evelyn nuovi spunti e nuova forza da cui far ripartire la sua triste vita.



## **IL PRANZO DI BABETTE**

21994

DVD PRA

Da un racconto di Karen Blixen. Babette, signora francese ricercata dalla polizia del suo paese dopo i giorni della Comune, ripara in Scandinavia dove trova lavoro e ospitalità presso due sorelle zitelle, figlie di un pastore protestante. Con i soldi ricavati da una vincita alla lotteria, Babette imbastisce un favoloso pranzo che ha il potere di sanare tutte le discordie del paese.



## **PRANZO DI FERRAGOSTO**

25275

DVD PRA

Gianni ha un lavoro: occuparsi dell'anziana madre, una nobildonna decaduta, capricciosa e un tantino opprimente. Madre e figlio vivono soli in un fatiscente appartamento nel centro di Roma e faticano a tirare avanti, ricoperti di debiti come sono. Nel bel mezzo dell'afa estiva Alfonso, l'amministratore, propone a Gianni l'estinzione di tutte le spese condominiali in cambio di un favore: ospitare la madre per la notte e il successivo pranzo di ferragosto in modo che lui possa partire per le terme. L'accordo non prevede però l'arrivo di una seconda signora...



## **RATATOUILLE**

33532

DVD bambini RAT

Remy è un topolino dotato di un olfatto straordinario e di un talento naturale per la buona cucina. Dopo una serie di rocamboleschi accadimenti, finisce a Parigi sede del ristorante che porta il nome del suo Chef preferito: il famoso Gusteau. Qui Remy fa conoscenza con il giovane ed imbranato Linguini, un timido sguattero, che, grazie ai consigli del topo-chef, diventa ben presto famoso e celebrato. I due sembrano invincibili ma resta da superare il giudizio del temibile Anton Ego, il più feroce tra i critici culinari francesi...

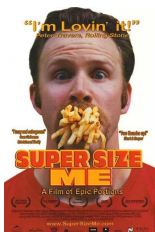


## **SOUL KITCHEN**

28732

DVD SOU

Ad Amburgo, un cuoco di origine greca, Zinos, gestisce un infimo ristorante denominato Soul Kitchen. La clientela abituale sono i rozzi abitanti della periferia, interessati solo a tracannare birra e ingurgitare piatti surgelati o preconfezionati. Dentro e fuori dal Soul Kitchen ruota tutto il microuniverso di Zinos e relativi problemi...



## **SUPER SIZE ME : UN FILM DI EPICHE PORZIONI**

24459

DVD SUP

Morgan Spurlock si sottopone ad una ferrea dieta a base di grassi. Per tre volte al giorno dovrà consumare i pasti da MacDonald's, avvalendosi della vasta scelta di percorsi calorici da loro consigliati, sempre in formato "supersize". Il tutto per un mese. Una ricerca stilistica e visiva eccellente per il genere e un ritmo piacevole, divertente, a tratti degno di una commedia, rendono questo documentario di livello mondiale, adatto a tutti, educativo, oltre che manifesto reale di un quadro lucido e cinico della società americana.



## **UN TOCCO DI ZENZERO**

24052

DVD TOC

Astronomo all'università di Atene, Fanis organizza un pranzo in onore del nonno che non vede da anni, invitando tutti i suoi vecchi amici. Eppure il vecchio Vassilis non arriva. Da qui l'occasione per tornare con la mente alla propria infanzia quando giocava felice nel negozio di spezie che il nonno aveva a Costantinopoli, insieme all'amichetta Saime.

## INDICI

### **CIBO NEI ROMANZI**

Chocolat .....	3
Dolce come il cioccolato .....	3
Gabriella garofano e cannella.....	3
Il giardino delle pesche e delle rose.....	3
L'inconfondibile tristezza della trota al limone.....	4
Inés e l'allegria.....	4
Gli ingredienti segreti dell'amore .....	4
La maga delle spezie.....	4
Il talento del cuoco .....	5
Il teorema del Babà .....	5
Il tortellino muore nel brodo .....	5
Vino, patate e mele rosse.....	6

### **LUOGHI LETTERARI DEL CIBO**

Alla bolognese: dalla città grassa a fico .....	6
Andare per i luoghi della dieta mediterranea .....	6
Caffè Babilonia.....	6
Le cuoche che volevo diventare.....	6
Cuscus.....	7
La famiglia tortilla .....	7
La grande cucina ottomana: una storia di gusto e di cultura .....	7
Eat Istanbul: viaggio nel cuore della cucina turca .....	7



Kitchen confidential: avventure gastronomiche a New York .....	7
Il pranzo di Mosè .....	8

## **RICETTE D'AUTORE**

Afrodita: racconti, ricette e altri afrodisiaci .....	8
Alchimie in cucina .....	8
Casalinghitudine .....	8
Lo chef in tasca. Ricette per l'estate .....	9
La cucina di Bahia .....	9
La cucina del buon gusto .....	9
In cucina con Banana Yoshimoto .....	9
Estasi culinarie .....	10
Un filo d'olio .....	10
Il libro della pizza .....	10
La pizza per autodidatti .....	10
Pranzi d'autore: le migliori ricette nei capolavori della letteratura .....	11

## **CUCINA IN GIALLO**

Dopo tanta nebbia .....	11
Il gusto del delitto .....	11
Misteri e manicaretti dell'appennino bolognese .....	11
Odore di chiuso .....	12
Pepe Carvalho sulla via di Kabul .....	12

## **CUCINA BOLOGNESE**

Bologna grassa: la costruzione di un mito .....	12
Cibò .....	13
Cucinare alla bolognese: le ricette della vecchia scuola .....	13
La cucina bolognese: i piatti tipici e le ricette tradizionali .....	13
Donne e ricette:dalla prateria bolognese .....	13

## **CUCINA IN VERDE**

Cucina vegana golosa .....	14
Cucina naturale .....	14
Dolci vegolosi: piccolo manuale di pasticceria vegana .....	14
Ecocucina:azzerare gli sprechi, risparmiare ed essere felici .....	14
Findhorn:le ricette vegetariane .....	15
Home Kitchen Garden .....	15
Mangiar crudo per vivere sani .....	15
Le stagioni in cucina .....	15

## **SAGGI CULINARI**

Babel food: contro il cibo Kultura .....	16
Il crepuscolo degli chef .....	16
Homo dieteticus: viaggio nelle tribù alimentari .....	16
Mangiare: bisogno desideri ossessione .....	16
Perfino Catone scriveva ricette .....	16
Il pollo di Newton: la scienza in cucina .....	17

La scienza della carne .....	17
La scienza in cucina .....	17
Senza vizi e senza sprechi .....	18
Si fa presto a dire cotto .....	18
Sole, sale, vento, fuoco .....	18
E l'uomo inventò i sapori : storia naturale del gusto .....	18

## **CINEMA E CIBO**

Chef: riderete di gusto .....	19
Chocolat .....	19
La cuoca del presidente .....	19
Pomodori verdi fritti alla fermata del treno .....	19
Il pranzo di Babette .....	20
Pranzo di ferragosto .....	20
Ratatouille .....	20
Soul Kitchen .....	20
Super size me: un film di epiche porzioni .....	21
Un tocco di zenzero .....	21

# APPUNTI E NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





# *Biblioteca Scandellara*

## *Mirella Bartolotti*

**Via Scandellara 50 - Bologna**  
**Tel. 051 2194301**

[bibliotecascandellara@comune.bologna.it](mailto:bibliotecascandellara@comune.bologna.it)  
[www.bibliotechebologna.it](http://www.bibliotechebologna.it)

### **ORARIO DI APERTURA:**

**dal lunedì al venerdì 8.30 – 19.00**

**sabato 8.30 – 13.30**

*le operazioni di prestito e restituzione terminano  
15 minuti prima della chiusura*

**Riduzione di orario nel periodo estivo e festivo**

La biblioteca è raggiungibile con l'autobus n. 14  
(fermata sottovia Massarenti)  
o con la Suburbana  
(fermata Santa Rita)