

# A TAVOLA NEL MONDO / Expo 2015

(bibliografia)



## Saggi

Allen, Stewart Lee

***Nel giardino del diavolo : storia lussuriosa dei cibi proibiti.*** - Milano : Feltrinelli, 2005 – pp. 293  
(Feltrinelli Traveller)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 ALLEN

Partendo dal frutto tentatore del giardino dell'Eden fino ad arrivare al divino foie gras, una maliziosa e divertente  
carrellata di cibi proibiti che hanno definito le varie culture nel mondo. Associando ciascuno dei piatti tabù a uno

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

dei sette peccati capitali, l'autore ci mostra che, quando un piacere primario come il cibo viene criminalizzato, la storia che ne nasce è a dir poco sorprendente. Ricco di storie incredibili e dei racconti di viaggio dell'autore in luoghi esotici, "Nel giardino del diavolo" è un libro singolare che coniuga l'amore per il cibo e la curiosità per la cultura ed esprime un grande amore per l'arte del viaggiare. (Alice)

Ariès, Paul

***I figli di McDonald's : la globalizzazione dell'hamburger.*** - Bari : Dedalo, 2000 – pp. 233 (Strumenti/Scenari ; 11)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 316.73 ARIES

Contrariamente a ciò che si crede, l'hamburger non è un cibo americano per adolescenti, ma rappresenta il primo alimento, senza cultura e senza età, in grado di annullare la diversità delle culture culinarie e distruggere il nostro modo di mangiare. Questo laboratorio dell'alimentazione futura sfrutta la crisi delle istituzioni sociali e familiari per creare, non un prodotto, ma un consumatore standardizzato e infraculturale, perché privo di identità culturale. Un saggio dai molteplici approcci (sociologico, economico, etnologico, psicoanalitico, gastronomico), non un semplice pamphlet anti-McDonald's, ma una lucida analisi di un fenomeno in continua crescita. (Alice)

Aron, Jean-Paul

***La Francia a tavola dall'Ottocento alla Belle Epoque.*** - Torino : G. Einaudi, 1978 – pp. 256 (Saggi ; 597)

BZ-Biblioteca cantonale. Magazzino. Segnatura:BZA 22681

Arsuaga, Juan Luis

***A cena dai Neanderthal : il ruolo del cibo nell'evoluzione umana.*** – Milano : Mondadori, 2004 – pp. 124

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura: BCB st 572.1 ARSU

Aymard, Maurice ; Grignon, Claude , Sabban, Françoise

***Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux.*** - Paris : Ed. de la Maison des sciences de l'homme : Institut National de la recherche agronomique, 1993 – pp. 326

BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 A TEMP

Quels sont les rapports entre les temps, les rythmes sociaux et les pratiques liées à l'alimentation ? Dans quelle mesure celles-ci contribuent-elles à l'organisation du temps quotidien et des calendriers ? Dans quelle mesure sont-elles, en retour, réglées par les contraintes du temps ? On ne peut répondre à ces questions sans embrasser la diversité anthropologique, historique et sociale des conceptions et des usages du temps. Les études réunies dans ce volume invitent à des approches croisées : par exemple entre le temps des consommateurs et celui des producteurs, entre le temps des cultures sans horloge et le temps des sociétés hyperponctuelles, entre les civilisations qui associent temps linéaire et temps cyclique et celles qui ne croient qu'à un seul temps. Traiter du temps sous l'angle de l'alimentation aide, en spécifiant une notion spontanément concédée à la physique et à la philosophie, à la faire entrer dans le champ des sciences humaines. (Decitre.fr)

Barrau, Jacques

***Les hommes et leurs aliments : esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine.*** - Paris : Temps Actuels, 1983 – pp. 378

BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 A BARR

Les Hommes et leurs aliments de Jacques Barrau est un essai voulant inciter le lecteur à réfléchir sur l'importance qu'a eu et continue d'avoir l'alimentation dans l'histoire de l'humanité, des rapports entre les Hommes et la nature dont ils font partie.

Barilla Center for food and nutrition...[et al.]

***Cultura alimentare : dossier.*** – in "Sapere", anno 77, n. 1, p. 6-34, 2011

BZ-Biblioteca cantonale. Emeroteca. Segnatura: BCB BPER 261

Camporesi, Piero

**La terra e la luna : alimentazione, folclore, società.** - [Milano] : Garzanti, 1995 – pp. 368 (Gli elefanti. Saggi)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 930.84 CAMP

Una storia e una geografia del cibo: il pane, il vino, il brodo dagli antichi culti e dalle usanze agricole arcaiche fino alle liturgie domestiche del mondo borghese nella mappa che ne traccia l'autore. (Alice)

Capatti, Alberto ; Montanari, Massimo

**La cucina italiana : storia di una cultura.** - Roma [etc.] : Laterza, 1999 – pp. 408 (Storia e società)

BZ-Biblioteca cantonale. Magazzino. Segnatura:BZA 22660

L'Italia delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette. La grande varietà delle tradizioni alimentari, specchio di un'esperienza storica dominata a lungo dal particolarismo e dalla divisione politica, è il carattere che maggiormente contraddistingue la gastronomia del nostro paese, rendendola straordinariamente ricca e attraente. Basta questo per concludere che una cucina italiana non esiste e non è mai esistita? E' ciò che spesso si è portati a credere, ma la scommessa di questo libro è dimostrare il contrario, in base a considerazioni che tendono a rovesciare alcuni luoghi comuni e i più consueti modi di approccio alla storia della cucina. (Alice)

Chef Kumalè

**Il mondo a tavola : precetti, riti e tabù.** - Torino : Einaudi, 2007 – pp. 190 (ET ; 1462. Pop)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 392.8 KUMA

Chef Kumalè è un gastronomo, uno scrittore, un antropologo appassionato e specializzato nei sapori del mondo. Sfruttando la sua amplissima esperienza a contatto con le cucine del mondo Chef Kumalè affronta in questo libro diversi temi: il cibo come simbolo; la globalizzazione dei mercati e dei flussi migratori per capire il modo in cui cambiano gli stili di consumo alimentare degli italiani; l'esotizzazione del gusto, tra cucina etnica, fusion e world food; "la cucina come Dio comanda": i precetti alimentari nelle religioni del vicino ed estremo Oriente; il rito del cibo: il ciclo vitale della famiglia nelle diverse culture e nella cucina delle feste. (Alice)

Conner, Mark

**La psicologia a tavola.** - Bologna : Il Mulino, 2008 – pp. 272 (Universale paperbacks il Mulino ; 545)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 CONN

Essenziale per la vita umana, il cibo svolge funzioni che vanno ben oltre il sostentamento. Sul cibo - barometro del nostro benessere fisico e psichico - si concentra una sempre maggiore attenzione pubblica, come testimonia l'interesse per certi versi ossessivo che a questo argomento riservano i media. Tuttavia, se si esclude il contributo dell'antropologia, è solo negli ultimi venti anni che gli scienziati sociali ne hanno fatto un oggetto di studio. Questo volume illustra le principali ricerche della psicologia sociale nel campo dell'alimentazione. Sono esaminati l'influenza dei fattori sociali in relazione alle scelte alimentari, al controllo del peso, ai disturbi alimentari, ed è analizzato il rapporto tra stress e cibo, tra cibo e presentazione di sé. (Alice)

De Concini, Wolftraud

**I musei da mangiare e da bere : collezioni enogastronomiche delle Alpi, dalla Francia alla Slovenia.** - Torino : D. Piazza, 1998 – pp. 204 BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale.

Segnatura:BCB 9.1.1.1 DECO

Un ghiotto viaggio da Ovest a Est, dalla birra al vino attraversando fette di territorio che, servendosi dei segreti dei loro musei, ci fanno conoscere ricette legate a castagne, pesci, cacciagione, miele, sale e formaggio. E scu-sateci se abbiamo dimenticato qualche altra voce legata al buon mangiare e al bel bere. Dopo il suo piacevole e colto viaggio nel mondo vasto ed eterogeneo delle minoranze alpine, adesso la pignola e appassionata Wolftraud si cimenta, dalla Provenza alla Slovenia, da occidente a oriente, dal mondo latino a quello tedesco-slavo, in una ricerca di civiltà gastronomica spiando nei musei. Musei che non sono il Louvre o gli Uffizi ma che, tuttavia, offrono in visione importanti testimonianze della cultura alimentare praticata nel corso dei secoli buongustai. Un esempio. Wolftraud de Concini apre il suo viaggio con la "Stiegl's Brauwelt", museo di Salisburgo. Lì, è documentata la civiltà della birra, dai tempi del sumero Gilgamesh ai nostri giorni. "Hopfen und Malz. Gott erhalt's" (Che Dio ci conservi il luppolo e il malto) dicono ancora oggi i tedeschi di fitta veduta. E, ispirata dalla bevuta tanto cara a Gambrinus, ecco che la de Concini si sbizzarrisce nel raccontarci insolite ricette dov'è appunto pro-

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

tagonista la birra. A proposito, sapevate che con la Pilsner i cuochi gourmand del Salisburghese cuociono il lucioperca, la trota salmonata e le code di gamberi? E siete a conoscenza della cosiddetta "birra della buona notte", quella che unita a zucchero e chiodi di garofano, più un bastoncino di cannella e un tantino di whisky vi porta immediatamente a un facile e benvenuto sonno profondo? Libro questo, di tutto rispetto dove la cultura mitteleuropea si confonde con la piacevolezza del pettegolezzo mediterraneo. E un fan di Baccho come me non poteva restare insensibile al capitolo sul vino. Qui si parla del museo di Caldaro, in Sudtirolo, e di quello svizzero di Aigle. Indirizzi mitici per esprimere ricette da favola. Come quella delle foglie di vite ripiene... (Edoardo Ballone)

Di Renzo, Ernesto

**Strategie del cibo : simboli, saperi, pratiche.** - Roma : Bulzoni, 2005 – pp. 206 (Antropologia e storia ; 6)

BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 A STRA

Questa collana si propone di offrire ragionate ed agevoli "incursioni" nei più diversi ambiti culturali, sollecitando il lettore attraverso una gamma di occasioni e di spunti di riflessione acquisiti grazie al metodo storico-comparato: ossia attraverso quel metodo che, già fecondamente proposto da lucidi Maestri, è il più idoneo – a nostro avviso – a rispondere ai tanti problemi che la nuova realtà "globale" propone. Dare conto, attraverso una sensata comparazione, della peculiarità dei sistemi culturali e rapportarsi consapevolmente – aldilà di ogni certezza metastorica – con il senso acquisito dai singoli momenti storici e dagli specifici orizzonti culturali vuol dire (oggi più che mai) avere una presenza responsabilmente attiva nell'"attualità". Ora, se i volumi di questa collana, sia pure nei limiti di uno strumento mediale di non vasta incisività, contribuiranno a sollecitare le tensioni "civiche" dei nostri attenti lettori (inducendo a riflettere sulla legittimità di tanti approdi diversi), sarà per noi questo un grande traguardo e un generoso premio. Il volume. Sulla scia di un'esperienza editoriale del tutto collaudata e scientificamente feconda, questo volume raccoglie i contributi che i membri della sezione di Antropologia Storica dell'AI-SEA hanno elaborato nel corso dell'anno di attività 2004. Il soggetto sul quale si sono collegialmente misurati è incentrato sul discorso del cibo e delle molteplici strategie con le quali la cultura lo ha investito di significati quanto mai complessi e stratificati. Significati che, nel loro rapportarsi con coerenza e funzionalità agli assetti sociali, economici ed ecologico-produttivi espressi dalle differenti società storiche, hanno consentito di rubricare il cibo come un campo globale dell'esperienza in relazione al quale la vita intera viene organizzata e dotata del suo senso più completo. Il cibo, infatti, se da una parte, e prima di ogni altra cosa, è essenzialmente nutrimento, sostentamento, bisogno, dall'altra è fondamentalmente cultura, sovrastruttura, pensiero. Se nel suo configurarsi in termini di puro vitto è quanto permette all'uomo di assolvere ai processi biologici vitali, nel suo rappresentarsi in termini di "fatto gastronomico" è ciò che gli consente di assurgere a se stesso identitario, ad essere esclusivo in relazione ad altri percepiti come diversità assolute e radicali. Il cibo, inoltre, recupera lacune affettive, economiche, sociali, appaga solitudini e placa sconforti, esalta condizioni di privilegio sociale o economico, manifesta gerarchie socio-familiari e di genere, sottolinea eventi; tutto ciò lo rende una tra le più importanti categorie del corpo, della mente e dell'esistere. (Libreria universitaria)

Fernández-Armesto, Felipe

**Storia del cibo.** - [Milano] : B. Mondadori, 2010 – pp. 308 (La storia narrata)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 930.84 FERN

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 39(09)

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 394.1 FERN 1

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 613.2(091) FERN

Attraverso il cibo l'uomo entra in relazione col mondo: il passato e il presente di ogni civiltà si leggono nella cucina, dagli ingredienti alle influenze, dall'agiatazza o povertà dei contesti alle relazioni sociali. La storia del cibo è dunque, per eccellenza, storia culturale. Armesto ripercorre questa vicenda millenaria secondo una prospettiva globale, incentrata sulle grandi rivoluzioni che, nei secoli, hanno modificato il rapporto dell'uomo con ciò che mangia: il passaggio dal crudo al cotto; l'attribuzione di significati rituali all'assunzione del cibo; l'introduzione dell'agricoltura; la trasformazione degli alimenti in simbolo che marca le diseguaglianze sociali; i cambiamenti introdotti dall'industria globale; l'emergenza ecologica. Questo viaggio scopre approcci al tema dell'alimentazione diversi nel tempo e nello spazio ma, soprattutto, svela rapporti inattesi e prospettive nuove, mostrando come, nel cibo, storia della civilizzazione, storia della scienza e storia della società si incontrino. (Alice)

Ferrante, Giovanna

**El risott del Carlo Porta : viaggio gastronomico nella Milano del poeta.** – Milano: Ancora, 2009 –

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB lai 850"19" FERRANTE 1

Il libro è dedicato alla cucina milanese, una panoramica su come mangiava Carlo Porta (la passione per il risotto giallo, gli involtini di verza...) e su come mangiavano i milanesi del suo tempo. Attenzione sarà riservata alla "Osteria de la Nos", dove spesso il Porta era avventore, e al vino, in particolare al Dolcetto d'Ovada, che il poeta si faceva appositamente portare e ha anche segnalato in una sua poesia. (Alice)

France. Ecole du Louvre. Rencontres

**La table et le partage.** - Paris : La Documentation française, 1986 – pp. 213

BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 A TABL

Fumey, Gilles

**Atlas mondial des cuisines et gastronomies : une géographie gourmande.** - Paris : Ed.

Autrement, 2004 – pp. 79 (Collection Atlas/Monde)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(084.4) FUMEY

Ecrit à l'occasion du Festival International de Géographie de Saint-Dié qui a eu pour thème en 2004 « Nourrir les hommes, nourrir le monde ; les géographes se mettent à table », cet atlas offre une vision tout à fait nouvelle sur l'alimentation et ses pratiques culturelles. Il n'est pas étonnant qu'Autrement ait publié un Atlas de l'alimentation traduit de l'anglais, bourré de statistiques qui, semble-t-il, ne répond pas à cette question : qu'est-ce que nous mangeons ? Quel sens donnons-nous à notre alimentation ? Et d'où vient le goût de nos assiettes ? Dans sa préface, Jean-Robert Pitte se fait l'écho de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es » et il accommode cet adage : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai d'où tu viens ». L'alimentation est en effet un marqueur identitaire et culturel fondamental : la géographie est l'une des clés de la relation que les sociétés tissent avec leur nourriture. L'intérêt de cet ouvrage de géographie est d'insister d'emblée sur les pratiques culturelles. Non pas qu'il ignore que les disponibilités ne sont pas identiques d'une région à l'autre, que le regard sur la santé n'est pas le même d'un individu à un autre. Mais il va au-delà des simples études classiques sur les plantes ou les plats qui voyagent. Les auteurs ont, autant que faire se peut, privilégié la géographie des pratiques alimentaires et, notamment, des lieux de consommation. Aussi bien à l'échelle mondiale pour les viandes ou les épices qu'à l'échelle de la table puisqu'il y a une étude sur la ségrégation à table sous l'Ancien Régime (p. 23) ! Les auteurs ont bâti un atlas en rubriques qui doivent parfois aux comportements alimentaires, parfois aux produits et aux plats. Sont ainsi successivement envisagés l'origine de la cuisine (ou comment la cuisson a modifié le rapport aux aliments), l'importance des repas dans les processus de socialisation, les grands types de cuisine (de la cuisine des paysans à celle des princes et des marchands), et enfin les aliments eux-mêmes, classés par famille : les céréales, les fruits et légumes, les viandes, les boissons dont le vin (boisson éminemment géographique). A chaque fois, des cartes claires et synthétiques (celles sur la viande ressemblent trop à des nomenclatures) accompagnent un texte riche, des analyses fines et des mises au point pertinentes sur des aliments, des modes de cuisson ou des saveurs... La curiosité, l'appétit, et la découverte guident le lecteur dans ses pérégrinations. Mettre le goût et les saveurs en carte est l'une des réussites des auteurs.

L'ouvrage s'achève sur des perspectives : la mondialisation qui a permis la diffusion de certains aliments et, donc, d'enrichir les gastronomies ne va-t-elle pas à terme, en érigeant certains produits en "stars" du goût planétaire, les appauvrir considérablement ? Alors que triomphent hamburgers et pizzas, on cherche à promouvoir les territoires et au-delà les terroirs. Entre les deux, il n'y a qu'une syllabe et le défi de la labellisation : face à ce qui est perçu comme une menace, la première réaction possible est la recherche de la qualité. Dans ce débat (tradition contre mondialisation), cet Atlas nous permet d'y voir plus clair en rappelant l'origine de nos habitudes alimentaires...Compte-rendu : Yann Calbérac)

Fumey, Gilles

**Géographie des saveurs.** - Paris : L'Harmattan, 2004 – pp. 143 - Géographie et cultures. - n° 50 (2004)

BZ-Biblioteca cantonale. Emeroteca. Segnatura:BCB Per 505

Ce numéro tente d'explorer les relations qu'entretient la géographie avec le goût. Ce que nous entendons par saveur s'établit en référence à la définition suivante : "Qualité perçue par le sens du goût". Son usage devient emblématique dans un monde en voie d'homogénéisation, dans lequel l'industrie agro-alimentaire est susceptible d'offrir des produits dotés du même goût dans le monde entier. La sensibilisation aux différentes saveurs et

au maintien des savoir-faire devient garante de la protection de l'environnement comme du maintien de la biodiversité. (Editore)

Giordano, Mario (giornalista)

***Siamo fritti : truffe, inganni e altri veleni nel piatto.*** –

Milano : Mondadori, 2005 – pp.238

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB sa 613.2 GIOR

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura: LG 641 GIOR 1

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura: BCM 641 GIOR

La cucina è diventata spettacolo: si moltiplicano show televisivi sul tema, riviste enogastronomiche, libri di cucina e guide su cuochi e ristoranti. Fioccano riconoscimenti di qualità, marchi di garanzia. Quella del mangiare (e bere) bene e naturale è l'ultima grande moda che piace a tutti, uomini e donne, giovani e vecchi, di destra e sinistra. Ma, sostiene Giordano, c'è qualcuno che usa la nostra (giusta) passione per il cibo per truffarci. Inchiesta "feroce" sul mondo enogastronomico.

Granello, Licia

***Mai fragole a dicembre : il piacere della tavola secondo le stagioni.*** –

Milano : Mondadori, 2007 – pp.469

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 GRAN

Non sono più i pomodori di una volta. Quante volte l'abbiamo detto, con un sospiro rassegnato, dopo aver assaggiato un'insalata senza profumi né sapore? Concetto applicabile all'elenco pressoché infinito di cibi che arrivano ogni giorno sulle nostre tavole, sempre meno riconoscibili e appetitosi. L'agricoltura intrisa di chimica, gli allevamenti intensivi che più intensivi non si può, i formaggi plasticati e i pesci monoporzione fanno parte di un mondo che ci piace sempre meno. Perché coincidono con la progressiva distruzione di quel paradiso di cose buone e sane che "madre terra" garantisce da sempre. Licia Granello ci insegna ad andare incontro agli alimenti invece che subirne l'arrivo sul mercato: riconoscere frutta e verdura di campo da quelle palestrate, carni e formaggi davvero artigianali da imitazioni truffaldine. E dopo l'acquisto, i piccoli trucchi che ne proteggono l'essenza, con citazioni d'obbligo per i luoghi e i locali dove vale la pena andare a cercarli.

Grimaldi, Piercarlo

***Cibo e rito : il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale.*** –

Palermo : Sellerio, 2012 – pp.256

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 392.8 GRIM

È facile dimostrare la connessione tra i diversi modi di nutrirsi dei popoli e l'ambiente naturale nel quale essi vivono e sono vissuti nel corso dei secoli. Altrettanto facile è segnalare nella loro cucina la presenza di cibi conseguenti a scambi culturali. Nel nostro Paese non sono pochi i cibi, ma anche le bevande, consumati grazie al fatto di trovarsi al centro di un crocevia storico di estensione secolare. Quindi la perdita delle tradizioni alimentari costituisce per la società un impoverimento della sua umanità.

Guigoni, Alessandra

***Antropologia del mangiare e del bere.*** - Torrazza Coste : Altravista, 2009 – pp.196 (I colori del mondo ; 6)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 392.8 GUIG

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 39

Il cibo è cultura, è storia, è geografia, e al di là delle mere logiche nutrizionali tutti noi utilizziamo il cibo per motivi sociali, culturali e simbolici radicati da sempre nelle civiltà. Antropologia del mangiare e del bere è un testo fondamentale per analizzare la complessità dell'attuale paesaggio del cibo nel mondo occidentale. Dall'alimentazione come medium socio-culturale agli aspetti storici ed etnografici dello svezzamento, dalla storia antropologica della cucina italiana agli aspetti culturali del mondo del vino, dalla biodiversità all'erosione genetica delle varietà coltivate, sino a concludere con un'analisi dell'alimentazione odierna tra i poli del "locale" e del "globale", in un mondo sempre più globalizzato. (Alice)

Harris, Marvin

**Buono da mangiare : enigmi del gusto e consuetudini alimentari.** - Torino : Einaudi, 1990 – pp. 251 (Saggi ; 737)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB mp 930.81 HARR

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 394.1 HARR 1

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 392.8 HARR

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLA 12372 (Edizione 1995)

Dalla preistoria ai giorni nostri, dai riti sacrificali all'hamburger del fast-food: perchè le abitudini alimentari dei popoli cambiano nel tempo e sono così diverse? Appassionante come la trama avventurosa di un romanzo, la ricerca dell'antropologo americano conduce il lettore a continue scoperte, avvicinandolo a gusti e disgusti noti e ignoti, ciascuno specchio di storie affascinanti e di realtà all'apparenza inspiegabili. (Taranto sociale)

Hosselet-Herbignat, M. (a cura di)

**Se nourrir : dossier.** – in “*Quart Monde*”, n. 230, p. 3-44, 2014

BZ-Biblioteca cantonale. Emeroteca. Segnatura:BCB BPER 407

Jackson, Eve

**Cibo e trasformazione : i sapori e i saperi del mondo che si fa mente e corpo.** - Milano : Zephyro, 2001 – pp. 127 (Anima e spirito)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 159.964 JACK

Un'esplorazione dei significati complessi legati al cibo e all'atto rituale più antico del mondo, gli archetipi che influenzano il comportamento alimentare, i sogni e le fantasie che a esso si collegano, nonché i miti e i costumi che nel corso della storia hanno influenzato il regime alimentare dei popoli. (Feltrinelli)

Juul, Jesper

**Ragazzi, a tavola! : il momento del pasto come specchio delle relazioni familiari.** - Milano :

Feltrinelli, 2005 – pp. 130 (Universale economica ; 1842. Saggi)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura CDS. Segnatura:CDS FA FA V /45

Nella vita familiare i pasti hanno grande importanza psicologica ed educativa, in quanto favoriscono scambi affettivi ed intellettuali, evidenziando il grado di salute emotiva della famiglia. È quindi interessante questo studio che, partendo dall'analisi del concetto psicologico e sociale del cibo, ne analizza il ruolo (spesso conflittuale) all'interno del gruppo familiare, suggerendo strategie e proposte educative di sicuro impatto sul lettore.

Lupton, Deborah

**L'anima nel piatto.** - Bologna : Il Mulino, 1999 – pp. 274 (Incontri ; 17)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 930.84 LUPT

Buono o cattivo, genuino o artefatto, allettante o disgustoso, raffinato o frugale, sano o pesante: ognuno di noi sa istintivamente distinguere e scegliere il proprio cibo. Ma forse non sa bene il perché. Basandosi non solo sulla letteratura scientifica e sull'indagine sociologica, ma anche sulla narrativa, il cinema, la pubblicità, l'autrice traccia un suggestivo itinerario che esplora gli aspetti individuali, sociali e culturali del cibo, nelle sue complesse relazioni con il corpo e le emozioni, a partire dall'infanzia e dalla vita familiare, attraverso le varie dinamiche del gusto e del disgusto, delle tentazioni e delle repulsioni, del rifiuto e del piacere. (Alice)

Millstone, Erik ; Lang, Tim

**Atlante dell'alimentazione.** - Rozzano : Legenda, 2008 – pp. 128 (Le grandi sfide del mondo contemporaneo)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB vpve 641:3 MILL

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64(03)

Quella del cibo è una questione vitale per la nostra salute e per il nostro benessere e la sua produzione condiziona criticamente l'ambiente così come la salute di intere nazioni. Nonostante un rapido incremento nei commerci, centinaia di milioni di persone continuano ad essere denutrite, mentre l'obesità cronica è in continuo aumento nei paesi sviluppati. Molti dei prodotti che potrebbero nutrire la popolazione mondiale sono invece utiliz-

zati per nutrire il bestiame e soddisfare così la richiesta di carne della parte ricca del mondo. Le nuove tecnologie degli OGM promettono di incrementare la produzione di cibo, ma si può effettivamente essere certi della loro sicurezza? (Alice)

Montanari, Massimo

**Alimentazione e cultura nel Medioevo.** - Roma ; Bari : Laterza, 1988 – pp. 224 (Quadrante ; 18)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 940.1 MONT

Le diete dei nobili, dei monaci, dei contadini, i rapporti tra cibo e peccato, santità e potere. Massimo Montanari ricostruisce i consumi e i costumi alimentari, nel Medioevo europeo, svelandone i molteplici valori simbolici e ideologici. (Alice)

Montanari, Massimo ; Sabban, Françoise (a cura di)

**Atlante dell'alimentazione e della gastronomia.** - Torino : UTET, 2004 – 2 vol.

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 641(09) ATLA 1 + 2

I volume: Le principali fasi dell'elaborazione dei cibi, dalla produzione alla distribuzione, dalla preparazione al consumo, attraverso il suo sviluppo storico e le molteplici implicazioni sociali, economiche, religiose e di costume. Il volume: La cucina, come patrimonio di tecniche, gusti e prodotti, nelle tradizioni regionali e nei diversi registri che la caratterizzano: grande o piccola, domestica o professionale, borghese o aristocratica. (Feltrinelli)

Montanari, Massimo

**Il cibo come cultura.** - Roma ; Bari : Laterza, 2004 – pp. 170 (I Robinson. Letture)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 641(09) MONT

Cuocere il pane, conservare la frutta, apparecchiare la tavola... ogni atto legato al cibo - anche il più semplice e quotidiano - porta con sé una storia ed esprime una cultura complessa. Preparando un piatto di spaghetti al pomodoro, sintetizziamo (con un gesto che oggi è segno dell'identità italiana) il felice incontro tra una tecnologia produttiva messa a punto nella Sicilia araba del Medioevo e un prodotto americano importato in Europa dai conquistatori spagnoli. Attraverso i tanti modi di produrre, preparare, consumare e interpretare il cibo in epoche e luoghi diversi, Massimo Montanari ci introduce a un aspetto essenziale della civiltà umana. (Alice)

Montanari, Massimo ; Devroey, Jean-Pierre (a cura di)

**Il mondo in cucina : storia, identità, scambi.** - Roma : Laterza, 2002 – pp. 204 (Storia e società)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 930.84 MONDO

La cucina è stata paragonata al linguaggio: come questo essa possiede vocaboli (i prodotti, gli ingredienti) che si organizzano secondo le regole di grammatica (le ricette), di sintassi (i menu, ossia l'ordine delle vivande), di retorica (i comportamenti conviviali). Come il linguaggio, la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria dell'identità di gruppo. Ma è anche il primo modo per entrare in contatto con gli altri: più della parola, il cibo si presta a mediare tra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a incroci o contaminazioni. In questo volume, storici, antropologi, sociologi, illustri discutono il ruolo della cucina come identità culturale e come veicolo e prodotto dello scambio culturale. (Rizzoli)

Montanari, Massimo

**La fame e l'abbondanza : storia dell'alimentazione in Europa.** - Roma ; Bari : Laterza, 1993 – pp. 262 (Fare l'Europa)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 940(08) FARE MONT

Un libro di storia dall'impianto estremamente originale: il cibo e i comportamenti alimentari diventano la chiave di lettura per un approccio globale alla storia d'Europa dal III secolo d. C. sino ad oggi. Massimo Montanari insegna Storia medievale all'Università di Bologna. Fra i suoi lavori più importanti: "L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo"; "L'azienda curtense in Italia"; "Campagne medievali". (Alice)

Montanari, Massimo ; Flandrin, Jean-Louis (a cura di)

**Storia dell'alimentazione.** - Roma : Laterza, 2003 – pp 738 (Grandi opere)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 930.84 STOR.

Si dice che le paste alimentari siano nate in Cina e che Marco Polo le abbia portate a Venezia, da dove presero piede in tutta l'Italia e poi nei diversi paesi d'Europa; che il melone sia stato diffuso in Francia per opera di Carlo

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)



VIII, al ritorno dalla spedizione di Napoli, nel 1495; che i fondamenti della cucina francese si debbano ai cuochi italiani; che il paté di fegato grasso sia stato inventato nel 1788, a Strasburgo. In realtà, le paste italiane non sono venute dalla Cina, né sono arrivate da Venezia, ma si sono diffuse dal Mezzogiorno, dove erano conosciute molto prima del viaggio in Oriente di Marco Polo; i meloni erano già coltivati negli orti avignonesi dalla fine del XIV secolo; la cucina francese dell'età classica è più lontana dalla cucina italiana di quanto non lo sia quella del Medioevo; nel 1739 si trovano già, in "Les Dons de Comus", dei "piccoli patés di fegato grasso". Sfatando leggende e luoghi comuni, questo libro racconta la storia delle tradizioni alimentari, delle tecniche produttive, degli scambi commerciali, delle forme conviviali e degli usi quotidiani in Europa e non solo. (Rizzoli)

Müller, Klaus Erich

**Piccola etnologia del mangiare e del bere.** - Bologna : Il mulino, 2005 – pp. 153 (Intersezioni ; 279)  
BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 392.8 MULL

Dopo aver ripercorso la storia del regime alimentare delle società tradizionali, da quelle dei cacciatori-raccoglitori a quelle fondate sull'agricoltura stanziale, l'autore ricorrendo a una ricca serie di esempi ricavati dalla Bibbia, dalle fiabe, dalle tradizioni popolari e dalla ricerca etnologica si incammina per un percorso che tocca moltissime stazioni: il ruolo cerimoniale del cibo; le offerte riparatrici e l'agnello sacrificale; il paese della cuccagna; le numerose relazioni tra cibo e appetito sessuale; il cibo come strumento di guarigione del corpo, di salvezza dell'anima o al contrario di possibile dannazione... (Alice)

Niggli, Urs

**Agricoltura biologica : ieri sogno di pochi, oggi merce nei supermercati, domani via per un'alimentazione mondiale?.** – Bellinzona : Biblioteca cantonale, 2010 – 2 CD (registrazione sonora)

BZ-Biblioteca cantonale. Servizio audiovisivi. Segnatura: BCB 63 NIGG

Niola, Marino

**Si fa presto a dire cotto : un antropologo in cucina.** - Bologna : Il mulino, 2009 – pp. 154 (Intersezioni ; 345)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 392.8 NIOLA

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. Tradizioni gastronomiche, modi di cuocere il cibo, maniere di comportarsi a tavola, passioni, repulsioni, valori estetici, tipicità, territori, sono altrettanti specchi del rapporto che gli uomini hanno con se stessi e con gli altri, con la propria terra, con la propria identità. L'espresso, il ragù, i tortellini, il pomodoro, la zucca, la mozzarella, il culatello, il baccalà, il parmigiano, la cassata sono molto più che semplici "gourmandises". Sono particolari decisivi di quel grande affresco che è la nostra storia vista attraverso gli usi e consumi dell'"homo edens". (Alice)

Nistri, Rossano

**Crapa pelada l'a fa' i turtei : le radici storiche e la dimensione mitica dell'alimentazione rituale sul territorio lariano.** – [Como] : Ikona edizioni, 2002 – pp. 167

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 NIST

L'autore Rossano Nistri, partendo da una trattazione storica e culturale, ci porta a scoprire il perché dei cibi nei diversi momenti dell'anno. In effetti si parla di "cicli": il ciclo dell'inverno, il ciclo della primavera, il ciclo estivo. La cosa incuriosisce e la voglia di scoprirne i perché, unitamente alla possibilità di cucinare alcuni piatti secondo le antiche ricette....fanno venire l'acquolina in bocca! (Maurizio Camponovo)

Ó Gráda, Cormac

**Storia delle carestie.** – Bologna : Il Mulino, 2011 – pp. 271

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 930.84 OGRA

Nell'Apocalisse di Giovanni un cavallo nero, insieme alla pestilenza, alla guerra e alla morte, porta la fine del mondo: è la carestia, una sciagura che accompagna da sempre il cammino dell'umanità, in ogni società, in ogni luogo, in ogni tempo. Ripercorrere la storia della carestia è dunque davvero come ripercorrere la storia dell'uo-

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

mo: la sua lotta per difendersi dalla durezza della natura, che con la siccità, le alluvioni, le eruzioni, con le malattie che distruggono i raccolti getta nella fame le popolazioni; ma anche le responsabilità che l'uomo stesso ha nelle carestie, così di frequente connesse alle guerre, a politiche inadeguate o omicide (come in Unione Sovietica negli anni Trenta, o nella Cambogia dei khmer rossi). Dall'antico Egitto all'Africa contemporanea, dall'Europa medievale alla Cina maoista, il libro racconta come le diverse società ed epoche hanno fatto i conti con la carestia e su quali basi si può ragionevolmente pensare che in futuro essa non costituisca più una minaccia d'apocalisse (IBS)

Passadore, Wanda

**A tavola nel mondo : dizionario illustrato di gastronomia internazionale.** - Milano : A. Mondadori, 1994 – pp. 239

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 PASS

L'opera è la raccolta di tutti i termini legati alle culture gastronomiche del mondo. Il volume è suddiviso in 12 aree gastronomiche, per ognuna delle quali in ordine alfabetico sono presentati i termini legati alla cucina: dai prodotti tipici della regione alle ricette più caratteristiche, dalle bevande più rinomate ai piatti più famosi. Fotografie che trasmettono sia la bellezza del Perù che l'amore dell'autore per quel popolo. Completa il volume un'appendice di notizie pratiche, con i luoghi da visitare e gli indirizzi da conoscere. (Alice)

Patti, Orazio

**Non solo per fame : viaggio nel globo-loca dei saperi saporiti.** – [S.I.] : Book Sprint, 2011 – pp. 161

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 PATTI

Viaggiando per svago nel Mediterraneo e per lavoro in Africa nera, l'autore passa frontiere e incontra saperi che generano sapori di culture diverse e lontane, inevitabilmente confuse nel crogiuolo del locale-globale. Cosa si mangiava e si mangia ancora per fame e cosa si mangia non solo x fame ma per curiosità, per piacere, per ritrovarsi, per ricordare. Nel gioco del globo-loca si riconoscono, perlopiù, ingredienti comuni dove solo la diversa manipolazione affidata alle culture locali configura il piatto "loco- tradizionale". Il suo sapore è molto più ricco quando si racconta di storia, di geografia, di saperi di popoli e sapori di luoghi che appartengono.

Pavanello, Deborah

**Cibo per l'anima : il significato delle prescrizioni alimentari nelle grandi religioni.** –

Roma : Ed. mediterranee, 2005 – pp. 183

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB mp 291.5 PAVA

Può il cibo essere un mezzo utile alla meditazione? Possono al contrario alcuni alimenti ostacolare il progressivo avvicinarsi all'estasi mistica, all'illuminazione, alla santità? L'autrice, senza alcuna pretesa di aver trattato in modo esauriente un argomento piuttosto vasto e complesso quale l'alimentazione nelle tradizioni spirituali, ha scoperto interessanti e curiose affinità tra consuetudini alimentari religiose in apparenza distanti fra loro. (IBS)

Perin, Andrea

**Ricette scorrette : racconti e piatti di cucina meticcia.** – Milano: Eleuthera, 2009 – pp. 140

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura: BCB in ordinazione

Poche cose definiscono un popolo più della sua cucina: il cibo non è solo sapore ma anche appartenenza, legame profondo con la propria comunità. Chi si trasferisce in un altro paese è obbligato a cambiare abito e lingua, ma cerca sempre di conservare qualcosa della cucina originaria. Nella stessa Italia, nazione che affida molta della sua identità alla tradizione culinaria, ci sono persone curiose che nel silenzio delle loro cucine stanno cominciando a mischiare i sapori e a ibridare le conoscenze, cioè a creare nuovi piatti. A volte aggiungono un ingrediente alle pietanze del paese di provenienza, a volte modificano i piatti italiani codificati dall'uso. Sono tutte ricette "scorrette", raccontate in prima persona, che non si trovano sui libri di cucina, invenzioni individuali capaci di proporre sapori imprevisti che contaminano felicemente la "correttezza" delle ricette originali. (Alice)

Petrini, Carlo

**Cibo e libertà : Slow Food : storie di gastronomia per la liberazione.** – Firenze : Giunti ; Bra :

Slow Food, 2013 – pp. 185

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 641 PETR

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura: BCM 641 PETR

Carlo Petrini, prendendo spunto da eventi accaduti nella sua vita di gastronomo, e di presidente e fondatore di Slow Food, raccontando viaggi e avventure anche rocambolesche, narra la storia di questa liberazione, partita da un contesto locale per farsi via via globale. Una liberazione che passa attraverso l'energia che sa sprigionare la forza creativa della diversità, che va rispettata e valorizzata in tutte le sue sfaccettature (diversità umana, biologica, culturale, scientifica). Un'energia che va incanalata nelle maglie di una rete libera, virtuale ma anche reale, che consenta di stringere nuove alleanze per riuscire a cambiare per sempre la faccia a un sistema mondiale del cibo che, allo stato attuale, non ci garantisce un futuro felice. Per questo la gastronomia da liberata diventa elemento "di liberazione": per tutti quei popoli, del Nord e del Sud del mondo, che rivendicano la propria sovranità alimentare a partire dalla propria cultura e da ciò che hanno da offrire i luoghi che abitano.(IBS)

Pollan, Michael

***Il dilemma dell'onnivoro.*** – Milano : Adelphi, 2008 – pp. 487

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 641.3 POLL 1

Che cosa mangiamo, e perché? Sono domande che ci poniamo ogni giorno, convinti che per rispondere basti sfogliare la rubrica di un giornale, o ascoltare per qualche minuto l'ultimo nutrizionista ospitato in tv. Ma se si approfondisce l'argomento, come fa Michael Pollan in questo suo documentato saggio, le risposte appaiono meno scontate. Che legga insieme a noi le strepitose biografie del defunto pollo "biologico" riportate sulla confezione di petti del medesimo, o attraversi le lande grigie e fangose del Midwest, dove milioni di bovini nutriti a mais e antibiotici vivono la loro breve esistenza fra immensi stagni di liquame, Pollan arriva immancabilmente a conclusioni di volta in volta raccapriccianti o paradossali.

Poulain, Jean-Pierre

***Alimentazione, cultura e società.*** - Bologna : Il Mulino, 2008 – pp. 232 (Universale paperbacks il Mulino ; 543)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 641 POUL

Tra ogm e bio, cucina etnica e cibi vegetariani, digiuno rituale e grande abbuffata, tanta parte della nostra vita - anche emozionale - ruota attorno al cibo. Facendo il punto sull'alimentazione contemporanea, il libro parla dei mutamenti che l'attraversano: qual è l'impatto della globalizzazione? Che cosa ne è dei modelli alimentari tra macdonaldizzazione e reinvenzione delle cucine locali? In che modo l'organizzazione della vita quotidiana condiziona i modi di mangiare? Di che cosa è spia il fenomeno dell'obesità e come interpretare l'ansia che spesso si accompagna al comportamento alimentare? Nel fornire una risposta a tali interrogativi, l'autore intende accreditare, attraverso il concetto di "spazio sociale alimentare", un approccio scientifico nuovo a questi temi, che metta a frutto il contributo della sociologia del consumo, della riflessione sulle tecniche del corpo, della sociologia della cultura e persino della sociologia dell'immaginario. (Alice)

Rebora, Giovanni

***La civiltà della forchetta : storie di cibi e di cucina.*** - Roma : Laterza, 1998 – pp. 211 (I Robinson)

BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 A REBO

Le vicende istruttive ma anche divertenti dell'alimentazione dal Medioevo al Settecento, dalla Norvegia alla Tunisia, dal Nuovo Mondo alla Russia degli Zar. Una cavalcata tra usi alimentari, strumenti e pratiche di cucina tra prescrizioni religiose ed etimologie linguistiche, tra ricette e modi dello stare a tavola, che riporta continuamente le svolte dell'alimentazione a condizionamenti e a dati concreti, come le differenze economiche tra i vari ceti, lo sviluppo delle tecniche di cottura, la trasformazione delle risorse alimentari o l'evoluzione delle posate. (Alice)

Rinaldi, Vittorio

***Anatomia della fame : perché le catastrofi alimentari devastano il corpo del pianeta e come possiamo fermarle.*** – suppl. al numero 116 di "Altraeconomia", 2010 – pp. 206

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura: BCB 325.6 RINA

Ogni giorno nel mondo un miliardo di uomini, donne e bambini hanno fame. Come si giustificano nel XXI secolo le carestie e la cronica penuria di cibo? Questo libro risponde a una domanda che è sulla bocca di tutti, raccontando i meccanismi globali e locali che affamano il Sud del mondo: gli appetiti dei governi e delle multinazionali, le guerre, le malattie. E spiega che per sfamare la Terra bisogna ripartire dalla sovranità alimentare e promuovere un "rinascimento" contadino. Vittorio Rinaldi, antropologo, già docente nelle Università di Verona, Milano Bi-

cocca e Firenze. Esperto di cooperazione internazionale e sicurezza alimentare, è tra i curatori della campagna "D(i)ritto al cibo" di Altromercato. (IBS)

Rotilio, Giuseppe

***Il migratore onnivoro : storia e geografia della nutrizione umana.*** –

Roma : Carocci, 2012 – pp. 266

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 930.84 ROTI

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura: BCL 61(09)

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura: BCM 613.2(091) ROTI

La dispersione dell'uomo su tutto il pianeta, a partire dalla foresta africana, si è realizzata grazie a una capacità unica di adattarsi ad ambienti nuovi. La diversità umana che ne deriva è stata ampiamente trattata nei suoi aspetti genetici e culturali; in questo volume, invece, si adotta la prospettiva della nutrizione, cioè degli adattamenti del metabolismo in risposta alle diverse risorse alimentari presenti in ambienti diversi. Da questa risposta è dipeso, e tuttora dipende, il successo riproduttivo o il rischio di estinzione degli umani.

Salani, Massimo

***A tavola con le religioni.*** - Bologna : Edizioni Dehoniane, 2000 – pp. 296 (Religione e religioni)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB mp 291 SALA

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. (Alice)

Simonetti, Gianni-Emilio

***La sostanza del desiderio : cibo, piaceri e cerimonie.*** - Roma : DeriveApprodi, 2005 – pp. 140 (DeriveApprodi ; 53)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 392.8 SIMO

Perché un asparago di Manet segna l'inizio dell'arte moderna? Perché la chiesa aveva paura della mela e dei giardini di Avelon? Che cosa ci dicono le salse sullo sviluppo della convivialità? Come si prepara un serpent de couvent con il quale schiere di novizie hanno rimediato alla concupiscenza? Perché Socrate definisce il fasto della sobrietà come la più rivoltante delle virtù? Come si cucina la ricetta, con il titolo più lungo del mondo, di cui parla Aristofane ne "Le donne a parlamento"? Come si prepara l'acqua carnevalesca detta dei mille fiori con l'orina delle fanciulle? Che cosa lega la pasticceria popolare alla sessualità e quella borghese agli studi di Vitruvio sull'architettura? Le risposte in questo saggio di storia della cucina. (Alice)

Singer, Peter

***Come mangiamo : le conseguenze etiche delle nostre scelte alimentari.*** –

Milano : Il Saggiatore, 2007 – pp. 381 (Infrarossi)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 316.728 SING

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura: BRLA 38617

Nei paesi occidentali prezzo, confezione e messaggi pubblicitari sono i fattori principali che determinano le scelte alimentari di milioni di individui. Molte persone ignorano che banali acquisti quotidiani possano avere un impatto devastante sull'ambiente, sulle condizioni di lavoro nelle fabbriche e sul trattamento riservato agli animali negli allevamenti intensivi. Per illustrare concretamente le conseguenze etiche e sociali di tali scelte, il libro analizza i comportamenti di tre famiglie americane dalle abitudini alimentari molto differenti: una che si rifornisce presso un grande supermercato e frequenta abitualmente i fast food, una che acquista preferibilmente alimenti biologici e infine una che segue una dieta rigidamente vegana.

Teti, Vito

***Storia del peperoncino : un protagonista delle culture mediterranee : con ottantacinque ricette d'autore.*** - Roma : Donzelli, 2007 – pp. 491 (Saggi. Storia e scienze sociali)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 633.842 TETI

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

Cristoforo Colombo cercava le Indie e scoprì l'America. Cercava una nuova via delle spezie e trovò i luoghi del peperoncino. Per uno dei paradossi della storia le spezie dell'Asia e dell'Europa costituiranno uno degli apporti principali alla cucina del Nuovo Mondo, mentre il peperoncino (insieme a patata, pomodoro, mais) diventa l'emblema di una nuova economia, forse, il primo elemento globale. In tempi rapidi e in maniera inarrestabile, il peperoncino, che aveva un'antica storia nell'alimentazione e nella medicina dell'America precolombiana, si diffonde dalla Spagna alla Turchia, dai Paesi del Mediterraneo a quelli dell'Europa centrale, dal Nord Africa al Medio e all'Estremo Oriente. La sua fortuna è dovuta al fatto che pur essendo le sue qualità nutritive abbastanza secondarie si produce abbastanza facilmente, cresce in tutti i posti e si modifica con facilità in specie di varia forma e piccantezza. Teti ripercorre le vicende di questa spezia che da "straniera" è diventata l'emblema della cucina "locale", per dimostrare che l'identità - anche quella culinaria - non è mai qualcosa di definito o chiuso ma è invece terreno di continue contaminazioni, non solo di sapori e aromi, ma soprattutto di culture. (Alice)

Venzano, Luciano

**Cibo, vino e religione.** – Genova : Erga, 2010 – pp. 108

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 641(45):2 VENZ

Scopo del libro è quello di legare cibo e vino alla religione in Italia. Alimentarsi è anche un rito con i suoi codici simbolici: la preparazione e la consumazione dei pasti, il calendario degli usi alimentari (feste e quaresime) e la messa in scena del rito alimentare, costituiscono chiari elementi di identificazione socio-culturale. Il libro contiene una visione d'insieme del problema, con particolare attenzione agli usi dei popoli antichi più vicini a noi: le regole ebraiche nell' Antico Testamento, le consuetudini di Babilonesi e Sumeri, Fenici, Etruschi, Romani, nonché del Cristianesimo primitivo e poi dei Pellegrini e dei Monasteri, fino ad un accenno al Cristianesimo moderno, che non presenta grandi varianti dopo il Concilio di Trento. Sono studiati gli alimenti più comuni come il pane, la pasta e i dolci, oltre ai funghi. Un elenco di santi protettori delle vivande costituisce la parte finale del testo.

### ***Er sogno***

Me pareva de sta su 'na montagna,  
e urlavo in un megafono spaziale:  
Popolazione mia che campi male,  
accostate qua sotto che se magna!

Poi come fussi er Re de la Cuccagna  
buttavo giù, pe' un'orgia generale,  
valanghe de spaghetti cor guanciaie,  
ch'allagaveno tutta la campagna.

E vedevo signori e poveretti,  
in uno sterminato affollamento  
a pecorone sopra li spaghetti.

Quann'ecchete, dar cielo, sbuca Dio,  
co' un forchettone in mano e fa: Un momento...  
Si permettete ce sto pure io!  
(Aldo Fabrizi)

### ***L'appetito***

Si dice che l'appetito vien mangiando,  
ma in realtà viene a star digiuni!

(Totò)



## ***Libri di cucina***

- **Svizzera / Italia**

***La Suisse gourmande : un choix de grandes recettes traditionnelles..., ...les produits typiques... et une promenade au travers d'un pays à l'hospitalité légendaire.*** - Vevey : Mondo, 1995 – pp. 189

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(494) SUIS

La Suisse Gourmande. Un Choix De Grandes Recettes Traditionnelles... Les Produits Typiques... Et Une Promenade Au Travers Du Pays A L'hospitalite Legendaire. très bon état réduction de 20 eu pour l'envoi en suisse (Editore)

***Segreti di vecchie cucine in 300 ricette popolari d'inizio secolo.*** - Locarno : A. Dadò, 1986 – pp. 229

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 SEGR

Ristampa di un ricettario edito per scopi benefici nel 1915-1916, a cura del comitato locarnese "Pro Prigionieri di guerra, Internati e Richiamati Italiani". Le ricette, di varia provenienza e diverso carattere, costituiscono un interessante spaccato della gastronomia e, in parte, anche della società ticinese di quegli anni. Da notare i collegamenti con le tradizioni culinarie lombardo-piemontesi, francesi e valligiane, per una cucina dal carattere già composito.

Agnoloni, Marco

***Le ricette del Cocolandi : piatti tipici della cucina tradizionale toscana.*** - [Brusata di Novazzano] : [M. Agnoloni ], 2007 – pp. 197

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 AGNO 1

Alberti, Miranda

**Italie : le pays et les gens... toutes les grandes recettes.** - Amsterdam : Time-Life, 1993 – pp. 144  
(Les grandes traditions culinaires)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(45) ALBE

Beretta-Varenna, Noride ; Sciaroni-Moretti, Giovanna

**Le ricette della nonna : raccolta di ricette ticinesi.** - [Locarno] : [Dadò], [1988] – pp. 123

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 RICE

Dalla minestra di coda di bue alla polenta con salsicce, dalla trota al forno alle lumache in umido, dalla marmelata di fichi al ratafià: il volume raccoglie quasi duecento ricette ticinesi dove i sapori casalinghi si mescolano a gusti di semplice rusticità.

Bertossa, Gianni (a cura di)

**I mazzafam : ricettario curioso e gustoso del Grigioni italiano = Die Hungertöter : feine Originalrezepte aus den Tälern Süd-Graubündens.** - [Chur] : Desertina, 2008 – pp. 176

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 MAZZ

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64 (Edizione 2009)

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 Mazz (edizione 2008)

Vengono presentate ricette raccolte nelle quattro valli, suddivise in vari capitoli a seconda delle specialità, che permettono un percorso gastronomico ben articolato. Il ricettario si apre con due brevi testi introduttivi (ne sono autori Gianni Bertossa e Marco Tognola) e le ricette vengono introdotte da un corposo saggio di Paola Delcò che permette di collegare la cucina del Grigioni italiano agli eventi ed alle evoluzioni dei tempi. Le suggestive illustrazioni di Viviana Chiosi costituiscono un prezioso valore aggiunto. (arvigo.ch)

Bossi, Betty

**A la recherche de grand-maman : un riche éventail de recettes typiques du temps de grand-maman, remises au goût du jour : les plats de tous les jours, les classiques menus dominicaux, les douceurs et, bien sûr, les délices du garde-manger : de plus, un choix de diverses spécialités romandes, tessinoises et rhéto-romanes.** - Zurigo : Betty Bossi éd., 1999 – pp. 135

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 BOSSI

Branchi, Antonella

**Il piatto equilibrato : tante idee per tutti i pasti della giornata... che seguono i principi dell'alimentazione equilibrata e della stagionalità : con ricette spiegate passo per passo.** –

Bellinzona : Servizio di promozione e valutazione sanitaria, 2013 – 4 fasc. illustrati

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 PIAT

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MQ 2144

Campo, Stefania

**I segreti della tavola di Montalbano : le ricette di Andrea Camilleri.** - Torino : Il leone verde, 2009 – pp. 157 (Leggere è un gusto! ; 47)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG CAMPO

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 CAMP 1

Un'indagine sull'universo gastronomico di Andrea Camilleri, espresso attraverso il suo illustre personaggio: il commissario Montalbano, goloso e continuamente affetto da un "pititto" smisurato. Ne viene fuori un'antologia gustosa come una tavolata ben imbandita, con rievocazioni di alimenti e pietanze tratte dai suoi ricordi dell'infanzia in Sicilia. Il cibo diventa protagonista trasversale di tutte le storie, e acquista una valenza affettiva molto forte, sinonimo di materializzazione dell'amore materno. Da qui si deduce l'importanza che questa passione ha per il commissario, così prepotente da prevaricare anche la passione amorosa. Per lui, il cibo è l'oggetto del



desiderio, più importante degli altri piaceri e deve essere conquistato a tutti i costi; ma i segreti delle gustose pietanze sono custoditi da altri, la "cammarera" Adelina, Calogero, Enzo. Le ricette sono svelate in queste gustose pagine da assaporare in silenzio e solitudine, con animo lieto e mente sgombra, una per volta, come quando Montalbano si siede a degustare i suoi piatti preferiti. (Alice)

Casalegno, Giovanni

**La luna, il cibo e i falò : la cucina sulle colline di Cesare Pavese.** - Torino : Il leone verde, 2008 – pp. 125 (Leggere è un gusto! ; 38)

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 CASAL 1

Cesare Pavese è diventato un'icona del turismo enogastronomico. Il suo nome, insieme a quello di Fenoglio, viene utilizzato come sostegno per molte presentazioni di quell'eden di cibi e di vini che sono diventate le Langhe. Citazioni tratte dalle sue opere le ritroviamo accostate a ristoranti, vini, tartufi, inserite in tante promozioni turistiche. In buona parte della sua opera c'è un forte radicamento verso quest'area piemontese, che si è manifestato attraverso pagine notissime con rappresentazioni di paesaggi, riti, persone, stagioni di un mondo rurale così com'era più di cinquant'anni fa. Pavese pur immerso in questo specifico microcosmo geografico e sociale appare a prima vista carente come narratore delle abitudini alimentari del mondo contadino. Il cibo fa capolino solo in modo occasionale. I suoi personaggi, soli o in compagnia, mangiano, certo, però è pressoché assente una loro precisa caratterizzazione gastronomica. Una attenta ricognizione delle sue pagine dimostra invece che la presenza del cibo ha un ruolo niente affatto marginale. (Alice)

Cavaliere, Aristide (a cura di)

**Le tentazioni della nonna : torte & dolci del Ticino.** - Lugano : Ritter Edizioni, 2005 – pp. 125 (Ai confini dei sapori ; 2)

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 TENT

Le ricette sono frutto della partecipazione dei lettori ad un concorso sul tema, e suggeriscono preparazioni sia tradizionali che innovative, ma comunque rispettose della genuinità e dei prodotti locali (castagne, ciliege, cachi, zucca, ecc.). Interessanti, in modo particolare, i due capitoli introduttivi del libro, sulle antiche tradizioni dolciarie del cantone, che vedono ad esempio la preparazione della schissàda come torta pasquale. Altri tipici dolci ticinesi sono i ravioli di San provino (patrono di Agno), i crosti di Altanca (biscotti fritti), il pan ciocch (pane dolce ammollato nel vino), rintracciabili oggi nelle sagre locali. Altre preparazioni, come la torta di sambuco, gli oss da mort e la rüsümada hanno legami con la tradizione dolciaria comasca.

Colombo, Piero

**Ul mangià di nost vécc : Varese e Varesotto.** - Varese : Macchione, 2004 – pp. 103

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 COLO

Questo libro ci aiuta a riscoprire alimenti sani, cibi genuini, gusti autentici, ricette originali che seguono le tradizioni dei nostri nonni. (Editore)

De Carlo, Adriano

**Cazzoeùla, busècca, òss bùs... : cento ricette tipiche milanesi e lombarde.** - Genova : De Ferrari, 2000 – pp. 156

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 DECA

Di Marco, Maria Teresa ; Ferré, Marie Cécile

**La cucina di Roma e del Lazio.** - Milano : Guido Tommasi Editore, 2012 – pp. 239

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 DIMA

La cucina di Roma e la cucina del Lazio si vivono accanto, si mischiano, si sommano, diverse ed uguali, una sola e pure anche tante. Perché è certo che tutte le strade portano a Roma, portano genti, portano merci, tradizioni e panieri. L'erbe dei vignaroli, gli abbacchi dell'agro, l'olio della Sabina, le olive di Gaeta e poi carciofi, nocchie, pecorino e ricotta a nutrire il mercato della città che vive in eterno. Dietro Roma c'è dunque la sua terra; dentro Roma la cucina popolare che da sempre bada alla sostanza, al sapore, al prodotto. L'amatriciana rossa di sugo vuole il guanciale, la coda alla vaccinara la pazienza, il brodo di teste di pesce e quello d'arzilla l'ingegnosa carparietà di ottenere tutto dal niente. Ed è una magia, che funziona solo qui, questo universo dove tutto sta in-

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

sieme: la cultura ebraico-romanesca, il quinto quarto testaccino, la cucina dei pastori e quella degli orti. La pancia di Roma è grande e sincera, ma più stratificata e complessa che a immaginarla da fuori. Occorre calarcisi dentro, che sia al mercato o all'osteria, in cerca di sapori, di chiacchiere, e profumi, di facce e di gesti, senza scordare mai che Solo a Roma ci si può preparare a comprendere Roma (Goethe). (Editore)

Di Marco, Maria Teresa ; Ferré, Marie Cécile

**La cucina siciliana.** - Milano : Guido Tommasi Editore, 2011 – pp. 223

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 DIMA

La cucina siciliana è cucina di curtigghiu, ovvero di cortile, con il gusto delle variazioni che corrono di porta in porta, di balcone in balcone e letteralmente di bocca in bocca. Ma, al contempo, quella siciliana è una cucina che misura se stessa sullo scenario delle più grandi tradizioni gastronomiche: quella araba dell'agro e del dolce, quella francese dei Monsù, quella contadina che amministra, con una sapienza piena di gusto, i prodotti della terra. Se mille sono le variazioni, ognuna è naturalmente la migliore e scatena discussioni infinite sull'ortodossia degli ingredienti, sulle modalità del confezionare, sulla prodezza dei fornitori, sulla superiorità orgogliosa di un mercato. È così che il compito di raccontare e di mostrare una cucina che è un universo di sapori e di voci può risultare non solo difficile, ma propriamente "pericoloso". Per non rischiare di perderci, abbiamo afferrato il lembo che più ci sembrava familiare e sensato per sbrigliare la matassa, interrogando nonne, zie, amiche e amici da una costa all'altra di quella che certamente è un'isola, ma ancora di più un continente. Di parola in parola, di boccone in boccone la nostra cucina siciliana non è dunque soltanto un libro a sei mani (quelle dei suoi tre autori) ma anche a molte voci e, ci piacerebbe, a molte facce. (Alice)

Di Marco, Maria Teresa ; Ferré, Marie Cécile

**La cucina toscana.** - Milano : Guido Tommasi Editore, 2010 – pp. 223

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 DIMA

La cucina toscana rischia, a ben guardare, di essere un miraggio, forse perché in fondo assomiglia alla sua parlata, forte e riconoscibilissima, ma così corretta da non potersi dire dialetto. Cucina di terra e di pane, che amministra il sale e le spezie, che massimizza le cotture, quella toscana è una cucina che ragiona sempre e ad alta voce. Così il pomodoro costoluto esalta la sua pappa, la cipolla di Certaldo la Carabaccia, così il pane sciocco ama (di un amore diverso) l'olio nuovo, la finocchiona e il peposo, il lampredotto vuole il suo brodo e i picci l'aglio. Più che in altri luoghi d'Italia qui si misura l'esattezza della semplicità, che poi tanto semplice non è se le si presta attenzione per davvero, mettendo da parte il marchio "Tuscany" che finge di esaltarla e che profondamente la disconosce, perché profondamente la ignora. Perché se la ribollita il giorno prima è zuppa di pane, quel ribollire è un ingrediente in più che occorre ricordare, senza con questo voler ingabbiare la zuppa, e la cucina toscana tutta quanta, in una bacheca da museo. Il cibo e il suo amore ci è sembrato, in Toscana più che altrove, roba viva: si fa con quello che si ha ma si fa per davvero. Dunque abbiamo sollevato i coperchi, sbirciato nelle cucine di Mario e nelle casseruole di Marcella, raccolto funghi con Matteo nel bosco al Trebbio, spurgato arselle a Talamone, impastato farina di castagne dell'Amiata e, per la prima volta, "combattuto" con un'anguilla. (Alice)

Donatz, Jacky ; Pult, Chasper

**Bündner Küche = La cuschina dal Grischun = La cucina dei Grigioni.** - Lenzburg : Fona, 2007 – pp. 91

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 DONA

Capuns, Pizokel, Maluns, Tatsch und Plain in Pigna – klingende Namen, die verraten, dass es die eigenständige Bündner Küche wirklich gibt. Dabei ist auch, dank unterschiedlicher Klimazonen, die Produktvielfalt äusserst gross. Ob spezielle Kartoffelsorten, die in höheren und rauen Lagen gedeihen, ob in der würzigen Luft des Engadins getrocknetes Rindfleisch oder Kastanien, die die Wärme der sonnenverwöhnten Südtäler speichern: Mit ihnen wurde seit je mit Leidenschaft gekocht. Meisterköche haben die Bündner Küche indes weiterentwickelt und weitherum bekannt gemacht. Jacky Donatz präsentiert seine verfeinerte Bündner Küche, in der die Produkte unverfälscht daher kommen. (Editore)

Faré, Luigi

**I nostri nonni mangiavano così : polenta e bruscitti : ricette tradizionali dell'Alto Milanese e del Varesotto.** - Varese : Macchione, 2001 – pp. 119 (Graffiti ; 3)

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 NOST

Cinquecento ricette tradizionali per la riscoperta della tradizione culinaria varesina e lombardo ticinese.

Ferrero, Paolo

**La salsa del diavolo : Beppe Fenoglio e la cucina della sua Langa.** - Torino : Il leone verde, 2008 – pp. 135 (Leggere è un gusto! ; 43)

"... non essendo un letterato di professione non potevo (né m'interessava, a dirla tutta) scrivere l'ennesimo saggio letterario sullo scrittore albese Beppe Fenoglio (Alba 1922 - Torino 1963), il cantore più autentico del mondo contadino langhigiano (La Malora; I racconti) e della Resistenza partigiana (I ventitrè giorni della città di Alba; Il Partigiano Johnny; Una questione privata). Da un singolare e atecnico punto di vista - il mio, quello di chi scrive e si diletta di pentole&stoviglie - ho tentato di ritrovare il senso riposto e profondo della poesia fenogliana pure in quella singolare consonanza tra il racconto del cibo e la temperie, la metrica, il tessuto della narrazione - intrisa ora di materia ora spiritata di lieviti - che attraversa le sue opere più note. Le più di cinquanta ricette sono state raccolte in Alta e Bassa Langa dalla viva voce di cuochi e cuciniere di paese. I sapori de La Malora sono schietti e popolari, essenziali come quella prosa scarna e affascinante che così efficacemente rende la disperata visione della vita di un giovane servitore. I sapori dei romanzi partigiani sono più sfuggenti: in Bassa Langa, mi sono ispirato alla complessità dei suoi vini, alla versatilità dei suoi nebbioli; in particolare: eleganti e astati quelli di pronta beva, eterei e solenni nelle bottiglie lasciate alla maturazione..." (Autore)

Francese, Maria Paola

**Le ricette delle famiglie ticinesi.** - [Bellinzona] : Edizioni La Regione Ticino, 1996 – pp. 148

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 FRAN

Maria Paola Francese ha scoperto i segreti culinari di 36 famiglie ticinesi. La Regione Ticino li ha pubblicati e ora e' lieta di presentarli riuniti in un unico volume. (Hoepli)

Gosetti della Salda, Anna

**Le ricette regionali italiane.** - Milano : Solares, 1995 – pp. 1206

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 GOSE

Un lavoro che percorre le regioni italiane all'insegna del gusto e della tradizione. L'intento dell'autrice è quello di ricostruire con la maggior fedeltà possibile le ricette, spesso molto diverse da certi luoghi comuni, lontani dalla realtà dei piatti tradizionali. Ogni ricetta è stata provata definendo dosaggi e tempi di cottura, realisticamente adeguati alla disponibilità dell'attrezzatura di una cucina familiare media. Non un trattato di storia della cucina, dunque, ma un manuale pratico di ricette per chi voglia realizzare le diverse specialità regionali, così come si sono definite nell'uso in questi ultimi cinquanta o sessanta anni. (Alice)

Guidicelli, Maryton ; Bosia, Luigi ; Guglielmetti, Giorgio

**Ticino a tavola : ricettario della tradizione alimentare.** - Lugano : San Giorgio, [1978] – pp. 137

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 GUID

Jaggi, Raymonde ; Curchod, Jean-Claude (a cura di)

**Table vaudoise.** - Yens sur Morges : Cabédita, 2000 – pp. 162 (Archives gourmandes)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(494) TABL

Ce livre nous offre cent soixante recettes inédites tirées des cahiers de nos aïeules, attendrissants manuscrits à l'encre violette sur des feuillets jaunis. Hélas, nos grand-mères n'ont plus le temps de communiquer leurs secrets, de démontrer leurs tours de main. Le dessein de cet ouvrage est donc de rétablir le lien entre les générations afin que les mets du terroir perdurent, que leur authenticité soit préservée. (Editore)

Klein, Michael ; Tempelmann, Yvonne

**Schweizer Küche = cuisine suisse = swiss cooking.** - Lenzburg : Fona, 2007 – pp. 91

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(494) KLEIN

Gastfreundschaft und gepflegtes Essen waren schon immer ein unzertrennliches Paar. So ist denn die Schweizer Küche vor allem unseren Freunden in aller Welt gewidmet. Aber auch Liebhaber einfacher, ländlicher Gerichte werden nicht enttäuscht. Eine kulinarische Reise durch die Schweiz, auf der es vieles zu entdecken und zu geniessen gibt. Das gemeinsame Erbe der Schweizerinnen und Schweizer in Kochtöpfen und auf Tellern verdanken wir der Armut der arbeitenden Vorfahren: den Bauern, den Alptrirten, den Arbeitern und Arbeiterin-

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

nen, den Tagelöhnern und Tagelöhnerinnen. Überliefert wurden die einfachen Gerichte meist von den Müttern an die Töchter. Ohne Tiefkühlschrank und einem überquellenden Angebot von pfannenfertigen Gerichten kam auf den Tisch, was verfügbar war. Bestimmt auch vom Ernteglück, dem eigenen Beruf und natürlich der Jahreszeit. Unsere Vorfahren haben mit wenig Geld und viel Phantasie geschaffen, was wir Schweizer lieben: traditionelle Gerichte. (Editore)

Lazari, Lucia

**Odori, sapori, colori della cucina salentina in 629 ricette di ieri e di oggi.** - Galatina : Congedo, 2008 – pp. 379

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(45) LAZA

Una cucina che, da sempre conta su sapori unici, che sfrutta particolarissimi prodotti, che si fa forte di un ottimo olio per condire (capace di insaporire persino un tozzo di pane raffermo), che viene innaffiata dal vino locale. Ancora, una cucina che sa declinare ogni sapore nelle sue mille sfaccettature, passando dal raffinato al rustico, dal goloso allo stuzzicante, attraverso un' alchimia di profumi, di gusti, di odori, che talvolta valorizza ed esalta i singoli ingredienti, talaltra li fonde e li confonde in incredibili sfumature. Ma anche, doveroso dire, una cucina che ha saputo attraversare il tempo, rimanendo invariata nelle sue radici, ma divenendo elastica nell'as-sorbire i ritmi, le mode, i nuovi appuntamenti delle nostre giornate, le abitudini diverse rispetto a quelle del passato. Ed ecco questo libro che si pone, proprio come chiave d'accesso alla migliore cucina salentina, tra vecchio e nuovo, tra ricette storiche e rivisitazioni moderne. Un libro per chi, rifuggendo la filosofia del mordi e fuggi che troppo spesso, nostro malgrado, si impone nella frettolosa vita di oggi, scelga, invece, ancora una volta, la cucina tradizione salentina, riletta alla luce di quelle che sono le nuove esigenze.....(Salento libri)

Loria, Maruzza ; Quadruppani, Serge

**Alla tavola di Yasmina : sette storie e cinquanta ricette di Sicilia al profumo d'Arabia.** - Milano : Oscar Mondadori, 2004 – pp. 174 (Oscar varia ; 1864)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB lai 850"20" LORIA 1

Nella Sicilia dell'XI secolo, dominata dai Normanni, Omar Ibn Khalid viene arrestato per alto tradimento e condannato a morte. Nel tentativo di salvarlo sua sorella Jasmina si fa novella Sharhazàd e, come l'eroina delle "Mille e una notte", seduce il sovrano Ruggero con i suoi racconti e, ancor più, con la sua cucina: cannoli, cous-cous di pesce, cassate, caponate di melanzane, granite al cedro. Un viaggio attraverso i segreti delle antiche tradizioni culinarie palermitane, ricche dei profumi e del sole di Sicilia e d'Arabia. Introduzione di Andrea Camilleri. (Alice)

Nistri, Rossano

**Crapa pelada l'a fa' i turtei : le radici storiche e la dimensione mitica dell'alimentazione rituale sul territorio lariano.** – [Como] : Ikona edizioni, 2002 – pp. 167

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 NIST

L'autore Rossano Nistri, partendo da una trattazione storica e culturale, ci porta a scoprire il perchè dei cibi nei diversi momenti dell'anno. In effetti si parla di "cicli": il ciclo dell'inverno, il ciclo della primavera, il ciclo estivo. La cosa incuriosisce e la voglia di scoprirne i perchè, unitamente alla possibilità di cucinare alcuni piatti secondo le antiche ricette....fanno venire l'acquolina in bocca! (Maurizio Camponovo)

Nobbio, Claudio

**Firenze a tavola.** - [Firenze] : Café Club, 1985 – pp. 136

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLB 3205

Novelli, Massimo

**La gran fiera magnara : le ricette di Carlo Emilio Gadda.** - Torino : Il leone verde, 2003 – pp. 71 (Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG NOVE

Carlo Emilio Gadda è uno dei massimi scrittori del Novecento anche per quanto riguarda il coté mangereccio. Nei suoi romanzi e nei suoi racconti, infatti, da 'La cognizione del dolore' a 'Quer pasticciaccio brutto de via Merulana', fino alle storie milanesi de 'L'Adalgisa', il cibo è una presenza costante. La cupidigia di parole e di vita

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

che caratterizza la letteratura dell'Ingegnere, insomma, va di pari passo con la sua cupidigia gastronomica. Ne deriva una barocca e ingorda messe di ricette di tutta Italia, ma con particolare affezione per Milano e Roma, in cui piatti poveri o poverissimi si alternano ad altri più elaborati, sempre tuttavia nel solco delle tradizioni regionali e, in ogni caso, di non troppo difficile preparazione. (Alice)

Pigozzi, Elena

**Cucina milanese : ricettario.** - Firenze : Giunti, 2006 – pp. 159

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 CUCI

Indagando fra l'abbondante varietà di questi piatti, ricchi e dai sapori pieni, andiamo oltre la famosa cotoletta e scopriamo una cucina sorprendente per gusto e qualità, con ricette d'eccellenza come la cassoeûla e il panettone. (Alice)

Porzio, Stanislao

**Il panettone : storie, leggende e segreti di un protagonista del Natale.** –

Milano : Guido Tommasi, 2007 – pp. 227

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 641 PORZ

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura: BRLA 42660

Quaranotti De Filippo, Isabella

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

**Isabella.** - Milano : Guido Tommasi, 2005 – pp. 131 BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB  
ctl 641(45) QUAR

I versi di "Si cucine cumme vogli'i'", Eduardo cominciò a scriverli molto tempo fa, a metà degli anni sessanta. In genere gli piaceva leggere poesie e commedie man mano che le andava buttando giù, e chi era stato scelto come scoltatore veniva conquistato dal suo humor e profondità di pensiero e anche alla sua voce incomparabile e dalla teatralità della lettura. Eppure, 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. Nel suo modo di cucinare e in quello di mangiare sia in solitudine che in compagnia non c'era niente di casuale, al contrario sottintendeva un rituale puntiglioso attraverso cui cercare di creare un'armonia di sapori primigeni in cucina, e a tavola una comunione di piacere. (Presentazione di Dario Fo)

Ramelli, Elide

**Le donne contadine ticinesi cucinano = Tessiner Landfrauen kochen.** - Liebefeld-Bern :

Redaktion Landfrauen kochen, 2005 – pp. 189

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 DONN

In ogni ricetta presentata nel libro c'è una storia, una tradizione che si tramanda. E affidare alle donne contadine il compito di ricucirle attraverso la memoria e attraverso l'esperienza del vivere quotidiano, è un po' rendere omaggio al loro ruolo. Così vicino, per natura, alla Terra che ci ha creato. Il libro di ricette è scritto in due lingue: sulla pagina di sinistra figura la versione italiana, mentre sulla quella di destra la traduzione in tedesco.

Rangoni, Laura

**La cucina milanese : i piatti tipici, i sapori classici, il gusto della sperimentazione : tutti i segreti di una tavola ricca, imprevedibile e originale.** – Roma : Newton Compton, 2009 – pp. 319 (Grandi manuali Newton ; 157)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(452) RANG

L'autentica cucina milanese è ormai difficile da trovare: oltre ad affrontare la concorrenza delle cucine regionali, etniche e fusion, deve resistere agli attacchi dei salutisti. Burro, midollo, mascarpone, formaggi grassi tipici della zona: gli ingredienti della cucina milanese non sono certo dietetici. Ma come si fa a rinunciare ai piaceri del pala-

to? Dalla cotoletta alla milanese al risotto allo zafferano, dall'umido di costine, cotechini e verze fino al tradizionale panettone, la tavola milanese soddisferà i gusti di ogni convitato. (Alice)

Rossetti, Patrizia

***In cucina con I promessi sposi : ricette e tradizioni della Brianza della Lombardia e della cucina povera.*** - Varese : P. Macchione, 2011 – pp. 175 BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(452) ROSS

150 ricette della cucina storica brianzola e lombarda. Dalle ricette del pranzo di nozze di Renzo e Lucia, a quelle antiche di Bartolomeo Scappi, dal pan Mataloch (il panettone del Lario) alla minestra gallega (la cassoela spagnola), dai missoltit (agoni essiccati) alle salse medievali. Il testo è arricchito da accenni alla storia della cucina e delle usanze alimentari. (Editore)

Sapio Bartelletti, Nini

***La cucina siciliana nobile e popolare : ricette, storia, aneddoti, curiosità.*** - [Milano] : F. Angeli, cop. 1980 – pp. 186

ME-Accademia di architettura. Fondo Vercelloni - Magazzino. Segnatura:AAM FV 390(450) Sapi

Tanga, Maria Ivana

***I Malavoglia a tavola : Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani.*** - Torino : Il leone verde, 2008 – pp. 109 (Leggere è un gusto! ; 37)

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 TANG 1

Una rilettura dell'opera verghiana attraverso la cucina dei suoi protagonisti: i contadini siciliani. Una cucina semplice, quasi archetipica in cui il principale condimento è la fame. Una fame atavica. Pensiamo a quel pane reso "verde" dalla muffa che consuma il povero Jeli al seguito di un gregge che non è il suo. Pensiamo alla mitica zuppa di fave, il cui profumo pervade non soltanto le novelle "rusticane", ma anche i due romanzi "I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo". (Alice)

Touring Club Italiano

***I ristoranti e le ricette della tradizione milanese.*** - Milano : Touring, 2006 – pp. 79

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641.024(45) RIST

Dal risotto alla costoletta, dalla cassoela al rostin negà... 42 ristoranti certificati dal marchio di Denominazione di Cucina Ambrosiana dove gustare i piatti tipici della cucina milanese e 34 ricette per prepararli. (Alice)

## • Europa

**Cucina mediterranea.** - Casale Monferrato : Piemme, 2003 – pp. 959

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 CUCI

Il volume, dedicato alla cucina mediterranea, presenta oltre 1200 ricette, il dizionario gastronomico dei principali ingredienti, e tutti gli indici per una semplice e rapida consultazione.

Alacevich, Allegra

**A pranzo con Babette : le ricette di Karen Blixen.** - Torino : Il leone verde, 2003 – pp. 73 (Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG ALAC

Dalle cailles, ai blinis e al consommé di tartaruga, attraverso l'Amontillado, il Veuve Cliquot e il Clos Vougeot, ecco l'accurato menù messo a punto da Karen Blixen per far venire l'acquolina in bocca. Frutto delle sue esperienze come aiutante presso un noto ristorante parigino del tempo, rimane uno dei pranzi più conosciuti di ogni epoca, per il suo fascino un po' nordico e la sua eleganza francese, condito con nostalgie, rimpianti e - ingrediente principale - una serena malinconia. Arricchiscono il testo le più famose ricette della tradizione danese. (Alice)

Anau, Roberta ; Loewenthal, Elena

**Cucina ebraica.** - Milano : Fabbri, 2003 – pp. 118 (Cucina etnica)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(569.4) ANAU

La cucina ebraica è estremamente originale, varia nella sua estensione storica e geografica. Le regole alimentari formulate nella Bibbia hanno imposto i confini di questa cucina, quali, ad esempio, il divieto di numerose carni, come quella di maiale, e della commistione di latte e carne. Lo studio delle antiche fonti e delle ancora più antiche usanze familiari esplorate in cerca dei piatti tipici e originali dell'ebraismo non ha impedito la ricerca dell'equilibrio fra i sapori, le spezie, gli ingredienti di un patrimonio secolare. Questo libro è una rivisitazione dei piatti fondamentali della tradizione ebraica, con riguardo alla tavola moderna e alle sue esigenze. (Alice)

Antonija, suora

**Ricettario mitteleuropeo di Suor Antonija, Orsolina.** - Gorizia : Libreria Editrice Goriziana, 2008 - pp. 269

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(4) KRAK

Il Ricettario mitteleuropeo di Suor Antonija, Orsolina, raccoglie 801 ricette che intrecciano tradizioni e culture dell'area centro-europea. Concepito non come manuale di cucina, bensì nella forma di una articolata raccolta di ricette, il manoscritto fu custodito prima in un convento sloveno e quindi in un monastero italiano, in tempi in cui era la cortina di ferro a dividere i due mondi. A Gorizia, il manoscritto del Ricettario mitteleuropeo era stato portato dalla sua autrice. Valeria Kraker nasceva il 1° marzo 1905 in una famiglia slovena, entrava nell'ordine delle Orsoline dell'Unione Romana con il nome di madre Maria Antonia, Antonija come è indicato sull'etichetta apposta sulla copertina del quaderno da cui è tratto il ricettario. Nel convento delle Orsoline a Škofja Loka in Slovenia, nel bel castello che ospitava una scuola femminile, Suor Antonija fu insegnante di economia domestica e contribuì alla formazione di un ampio numero di giovani. Risale a quegli anni, nella quiete del monastero sloveno, l'attenta opera di raccolta delle ricette confluite poi nel volume: un lavoro che Suor Antonija svolse con cura e dedizione sottraendo il ricco patrimonio alla dispersione. Nel 1947, in seguito alle continue pressioni del governo di Tito, le suore furono forzatamente costrette a lasciare il convento. Alcune religiose rientrarono in famiglia, altre si trasferirono a Roma, altre ancora si fermarono a Gorizia nel convento delle Madri Orsoline. Tra queste, c'era Suor Antonija, che presto avrebbe imparato l'italiano. Slovena di madrelingua, con un'ottima conoscenza del tedesco, Suor Antonija si vide allora affidati l'insegnamento della lingua tedesca e la conduzione del doposcuola pomeridiano. Negli anni Sessanta, quando il clima politico si fece un poco più disteso, alcune suore Orsoline si ritrovarono a Sveti Duh in Slovenia e, vivendo di carità, ricostruirono la comunità. Suor Antonija, da Gorizia, le sostenne e fece loro spesso visita: si ricongiungerà definitivamente alle sue consorelle negli anni Ottanta e a Sveti Duh si spegnerà il 18 gennaio 1987. Suor Antonija riposa nel cimitero del convento di Sveti Duh. Il mano-

scritto del Ricettario mitteleuropeo rimase custodito nell'archivio storico del monastero di Sant'Orsola a Gorizia. (Leggerelastoria.it)

Balducchi, Paola

**La cucina mediterranea.** - Milano : DVE Italia, 2002 – pp. 303

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 BALD

Dalla bruschetta al couscous, dalla ribollita alla paella, dai gamberi alla greca alla pastiera napoletana, un ricettario rispettoso dei consigli dell'Istituto Nazionale per la Nutrizione.

Carretta, Roberto

**In taverna con Shakespeare : amori, vendette e inganni a banchetto.** - Torino : Il leone verde, 2005 – pp. 82 (Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG CARR

Il cibo in tutte le opere del grande drammaturgo ha valenze particolarmente importanti e simboliche. Il banchetto è occasione, nelle opere del bardo di Stratford, per consumare vendette, ordire trame, affinare strategie dinastiche e amorose, momento centrale dell'intreccio, scenario iniziale e conclusivo di molte vicende. Con tutte le ricette del rinascimento inglese. (editore)

Casana, Rinaldo

**La tavola dei Re : 131 ricette della vecchia Europa.** - Milano : Archinto, 1999 – pp. 71

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(4) CASA

L'inconfondibile atmosfera della vecchia Europa emerge intatta da ogni pagina di questo libro, che restituisce gusti e profumi delle mense di grandi sovrani (Vittorio Emanuele II, Francesco Giuseppe, Edoardo VII, Napoleone III) e fa rivivere, grazie anche a una piccola scelta di fotografie d'epoca, le loro storie d'amore e l'ambiente in cui queste si sono svolte. Sono ricette dai nomi invitanti e fastosi (Consommé di fagiano, Paté di fegato d'anatra, Aragosta Desiderio d'Epicuro) e dai sapori raffinati, ma i testi sono stati rielaborati in modo che queste pietanze possano, pur mantenendo le stesse qualità di creatività ed eleganza, soddisfare le moderne esigenze di genuinità e semplicità. Le ricette sono state trascritte da Lorenza Stabilini. (Alice)

Chicco Vitzizzai, Elisabetta

**La cucina golosa di Madame Bovary : le ricette del tempo di Flaubert.** - Torino : Il leone verde, 2002 – pp. 94 (Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG CHIC

Madame Bovary: bruna, snella, graziosa, sognatrice, illusa, delusa, disperata. A questa serie di aggettivi c'è da aggiungere: golosa. Golosa di vita, di gioie, di cibi. Emma, ci dice Flaubert, ama le confitures, i gelati, gli sciroppi ghiacciati, i frutti, i liquori dolci. Civetteria, galanteria, erotismo, seduzione sono da lei associati, nei sogni come nella realtà, alle cene a lume di candela, allo champagne, ai piccoli e grandi lussi della tavola. "Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei": è dal punto di vista di questo antico adagio che l'autrice guarda al personaggio di Emma Bovary, rintracciando nel romanzo di Flaubert indicazioni su ciò che ama o detesta mangiare, o più semplicemente ama o detesta tout court. Ne deriva una raccolta di gustose ricette che un cuoco d'oggi ha reso eseguibili ai nostri tempi, mantenendone però inalterato il sapore antico, dei tempi di Flaubert. (IBS)

Courtine, Robert Jullien

**A cena con Simenon e il commissario Maigret : le classiche ricette dei bistrot francesi secondo Madame Maigret.** - Milano : Guido Tommasi, 2002 – pp. 191

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(44) COUR

George Simenon non ha soltanto creato l'immortale figura del commissario Maigret, ma ha anche costruito un monumento alla cucina francese: scopriamo insieme un Maigret buongustaio, amante dei cibi autentici preparati in famiglia come al bistrot all'angolo.



De Concini, Wolftraud

***I musei da mangiare e da bere : collezioni enogastronomiche delle Alpi, dalla Francia alla Slovenia.*** - Torino : D. Piazza, 1998 – pp. 204 BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale.

Segnatura:BCB 9.1.1.1 DECO

Un ghiotto viaggio da Ovest a Est, dalla birra al vino attraversando fette di territorio che, servendosi dei segreti dei loro musei, ci fanno conoscere ricette legate a castagne, pesci, cacciagione, miele, sale e formaggio. E scu-sateci se abbiamo dimenticato qualche altra voce legata al buon mangiare e al bel bere. Dopo il suo piacevole e colto viaggio nel mondo vasto ed eterogeneo delle minoranze alpine, adesso la pignola e appassionata Wolftraud si cimenta, dalla Provenza alla Slovenia, da occidente a oriente, dal mondo latino a quello tedesco-slavo, in una ricerca di civiltà gastronomica spiando nei musei. Musei che non sono il Louvre o gli Uffizi ma che, tuttavia, offrono in visione importanti testimonianze della cultura alimentare praticata nel corso dei secoli buongustai. Un esempio. Wolftraud de Concini apre il suo viaggio con la "Stiegl's Brauwelt", museo di Salisburgo. Lì, è documentata la civiltà della birra, dai tempi del sumero Gilgamesh ai nostri giorni. "Hopfen und Malz. Gott erhalt's" (Che Dio ci conservi il luppolo e il malto) dicono ancora oggi i tedeschi di fitta veduta. E, ispirata dalla bevuta tanto cara a Gambrinus, ecco che la de Concini si sbizzarrisce nel raccontarci insolite ricette dov'è appunto protagonista la birra. A proposito, sapevate che con la Pilsner i cuochi gourmand del Salisburghese cuociono il lucioperca, la trota salmonata e le code di gamberi? E siete a conoscenza della cosiddetta "birra della buona notte", quella che unita a zucchero e chiodi di garofano, più un bastoncino di cannella e un tantino di whisky vi porta immediatamente a un facile e benvenuto sonno profondo? Libro questo, di tutto rispetto dove la cultura mitteleuropea si confonde con la piacevolezza del pettegolezzo mediterraneo. E un fan di Baccho come me non poteva restare insensibile al capitolo sul vino. Qui si parla del museo di Caldaro, in Sudtirolo, e di quello svizzero di Aigle. Indirizzi mitici per esprimere ricette da favola. Come quella delle foglie di vite ripiene. ... (Edoardo Ballone)

Dell'Acqua, Alberto

***Ticino foody : incontri storico-culinari tra Britannici e Ticinesi = Ticino foody : British and Ticinese historic-culinary encounters.*** - Pregassona-Lugano : Gastronomie & tourisme : Fontana

Edizioni, 2004 – pp. 119

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 DELL

I numerosi contatti fra popolazione ticinese e popolazione inglese, sia per immigrazione che per lavoro o turismo, hanno portato ad interessanti risultati anche in ambito gastronomico: lo prova questo ricettario, redatto in lingua italiana e lingua inglese, con suggerimenti che provengono dalla comunità anglicana residente in Ticino. Del resto, numerosi artisti e scrittori inglesi frequentano da tempo il nostro cantone. Per contro, interessa forse maggiormente la buona ricostruzione storico-culturale dell'immigrazione ticinese in Gran Bretagna, avvenuta nell'Ottocento, quando numerosi abitanti delle nostre valli si spinsero fino a Londra e dintorni alla ricerca di un futuro migliore, e trovarono principalmente impiego nell'ambito della ristorazione. Lo testimoniano caffè, ristoranti, cioccolaterie, pasticcerie e gelaterie, che a loro volta attirarono ulteriore immigrazione dal cantone. Ciò fu anche possibile grazie al brevetto ticinese di una rivoluzionaria tecnica di produzione del ghiaccio (refrigerazione), che influenzò molto la cucina inglese e diede fortuna a diversi emigrati.

De Prins, Dirk ; Mertens, Nest

***La cuisine des belges.*** - Paris : Ed. du Chêne, 1995 – pp. 183

BZ-Biblioteca cantonale. Magazzino. Segnatura:BZB 1501

Ditta Biegi, Amandine

***France, provinces du Sud : le pays et les gens... toutes les grandes recettes.*** - Amsterdam : Time-Life, 1996 – pp. 144 (Les grandes traditions culinaires)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(447) DITTA

Dominé, André

***Europa à la carte.*** - Köln : Konemann, 2000 – pp. 640

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(4) EURO

Suddiviso in tanti capitoli quante sono le maggiori nazioni del nostro continente il libro racconta le abitudini culinarie e i prodotti tipici di ogni paese, il tutto arricchito con tante curiosità e chicche per i più golosi.

Glebb Miroglio, Luca

**Alla ricerca della madeleine : le ricette di Marcel Proust.** - Torino : Il leone verde, 2004 – pp. 87  
(Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG GLEBB

La memoria è essenziale per chi, come Marcel Proust, va alla ricerca del tempo perduto ma è pure fondamentale per chi va alla ricerca delle ricette del tempo che fu. Curiosando nelle cucine dei Guermantes, dei Verdurin, di Françoise e del Grand Hotel di Balbec questo volume ci conduce nel mondo della Belle Epoque proponendo i piatti del romanzo più sontuosi come la Salade Japonnaise, più tradizionali come il Boeuf en gelée e più semplici come la Madeleine, quel dolcetto dal nome tanto grazioso che scatenò nella mente del romanziere francese il viaggio a ritroso nel tempo nel quale le papille gustative diventano l'organo che scatena i ricordi più deliziosi ma anche più terribili. (Alice)

Grasdorf, Erich ; Brunner, Peter

**A tavola con Goethe : ricette del tempo dei classici tedeschi : da Oriente a Occidente la tavola eccellente.** - Milano : Guido Tommasi, 2001 – pp. 154

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(43) GRAS

Di Goethe tutto ma veramente tutto è già stato pensato, detto e scritto. Questo almeno fino alla pubblicazione di questo libro, nato con la dichiarata intenzione di non essere lasciato a raccogliere polvere in uno scaffale ma, al contrario, di farsi assegnare un suo proprio posto... in cucina! E naturalmente questo non può dirsi per alcun altro libro sul grande poeta, sullo scienziato e funzionario statale di tanto illustre fama. Il "Principe dei poeti" era un impavido mangiatore e un valoroso bevitore. Discendeva da una famiglia nella quale si conosceva l'arte del buon vivere ed egli stesso in casa propria riteneva che la buona ospitalità fosse assolutamente inscindibile dalla buona tavola. Gli autori hanno rintracciato, nelle opere, nelle lettere e nei resoconti di viaggio di Goethe così come nelle notizie riportate dai suoi contemporanei e da coloro che più gli erano vicini, descrizioni, consigli e indicazioni su ciò che egli amava mangiare e su come voleva che fosse preparato il cibo, raccogliendo moltissime ricette di pietanze che si trovavano abitualmente sulla sua tavola o che gli erano state servite in qualità di ospite e dandoci così, non solo preziose notizie sulla sua vita ma anche un'originalissima visuale dell'epoca in cui viveva. (Editore)

Harris, Joanne

**Il libro di cucina di Joanne Harris.** - Milano : Garzanti, 2003 – pp. 256

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 LIBRO

Un ricettario che si sfoglia come un album di famiglia: tra profumi e sapori riaffiorano volti cari e ricordi lontani. Le ricette, che Joanne Harris espone in questo libro, hanno spesso trovato posto nei suoi romanzi. Ora l'autrice le offre ai suoi lettori, dettagliatamente descritte e illustrate, mescolandole ai ricordi e agli aneddoti familiari cui sono legate nella sua memoria. (Alice)

Kaminer, Wladimir

**La cucina totalitaria : con un ricettario del socialismo di Wladimir e Olga Kaminer.** - Parma : Ugo Guanda, 2008 – pp. 183 (Narratori della Fenice)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB lani 82/89 Kaminer

Non solo caviale, per i russi, anzi. Il vero simbolo del lusso in cucina per loro è l'ananas. Questo semplice esempio è indicativo di quanto i tenitori dell'ex Unione Sovietica siano totalmente inesplorati dal punto di vista culinario. Eppure c'è così tanto da imparare da quello che mangiano gli abitanti di un paese! Nella "Cucina totalitaria" Kaminer traccia dieci brevi ritratti nazionali delle repubbliche ex sovietiche, attraverso le ricette della tradizione culinaria, da quelle piccanti del Caucaso a quelle ucraine a base di latte, a quelle esotiche dell'Asia, a quelle salutari del Baltico. Ogni ritratto è corredato dai suoi consueti aneddoti, incontri surreali ed esperienze assurde tratte dagli anni della sua gioventù realsocialista e dalla sua maturità postcomunista e berlinese. Alla fine di ogni capitolo il testimone passa alla moglie Olga, che illustra una serie di ricette tipiche della regione appena trattata, tutte regolarmente testate dagli amici della coppia rastrellati nella comunità berlinese di reduci dell'Urss. (Alice)

Giannini, Laura G. (a cura di)

**Cucina russa.** - Torino : Sonda, 1999 – pp. 143 (Altricibi ; 17)

BZ-Biblioteca cantonale. xxx. Segnatura:BCB ctl 641(47) CUCI

Un viaggio affascinante alla scoperta della cucina russa. Il libro presenta oltre 1000 ricette, organizzate per portata, che raccolgono il meglio della tradizione culinaria di questo grande Paese che si estende per metà dell'emisfero settentrionale della terra. Piatti curiosi e poco conosciuti, frutto di una cucina eclettica e cosmopolita, scaturita dall'incontro delle tradizioni slava, bizantina e ortodossa, caratterizzata da influenze asiatiche, mongole ed europee. Vengono segnalate anche le abitudini alimentari attuali della nazione e suggeriti i menù semplici per cominciare a cucinare e apprezzare sapori diversi e insoliti. Non mancano consigli, trucchi e informazioni su dove mangiare e acquistare ingredienti in Italia e in Russia. (Alice)

Loewenthal, Elena

**Buon appetito Elia! : manuale di cucina ebraica.** - Milano : Baldini & Castoldi, 1998 – pp. 246 (Le formiche ; 52)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 LOEW

La cucina ebraica, oltre a essere gustosa e varia, sembra quasi confermare quello che nella Bibbia, nella legge, nella circoncisione, nel rispetto del sabato e in altre occasioni appare come una caratteristica saliente della cultura degli ebrei, popolo che da sempre si riconosce in ciò che consuma a tavola. Grazie alla sua storia, fatta di spostamenti, emigrazioni, pogrom e lunghe stanzialità, questa cucina ha risentito di una vasta gamma di influssi esterni, che vanno dalla Polonia all'India, dallo Yemen alla Spagna. Questo libro è un invito a tavola attraverso trecento ricette, servite con storielle, note e informazioni che spiegano l'origine di ogni piatto. (Alice)

Martinetti, Anne ; Rivière, François

**Crème & crimini : ricette deliziose e criminali di Agatha Christie.** - Milano : Sonzogno, 2006 – pp. 164

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(42) MART

Nella maggior parte dei gialli di Agatha Christie, l'arma del delitto non è un revolver e nemmeno un pugnale, ma un cibo o una bevanda che contengono una sostanza mortale: un innocuo bicchiere di brandy può rivelarsi fatale, il sandwich al cetriolo può spedire all'altro mondo. Nella vita, la scrittrice inglese era golosa e buongustaia e si dilettava anche nella preparazione di piatti semplici e molto invitanti per gli ospiti. Esperti di Agatha Christie, gli autori hanno raccolto in questo manuale le ricette della tradizione gastronomica inglese e internazionale spaziando dall'arte del breakfast alle torte di Poirot, dai pasticcini e canapé per il "tea time" in compagnia di Miss Marple ai piatti esotici assaggiati dalla scrittrice nei suoi viaggi intorno al mondo, ai cibi per i picnic che la Christie adorava fare fin dall'infanzia. (Alice)

Muschio, Carla

**La cucina tradizionale russa.** - Milano : Xenia, 2002 – pp. 124 (I libri dell'altra scienza)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(47) MUSC

Un ricettario che spazia dalla minestra di cavoli alla panna acida, dalla pappa di grano al pollo alla Kiev alle prelibate frittelle che si servono con il tè. Una serie di dettagliate ricette che risalgono al tempo degli zar, e dalla scelta dei piatti scopriamo come la religione ortodossa abbia influenzato il modo di mangiare dei russi, scandendo i periodi di magro e quelli di festa. (Hoepli)

Paoli, Piero

**Ricette classiche della cucina europea.** - Firenze : Bonechi, 1999 – pp. 278

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(4) PAOLI

L'Europa unita è nata in cucina. E dunque Europa unita? Certo, ma a tavola. Nasce da qui, cioè dall'idea che il sogno dei governi si è concretizzato più attorno a un buon piatto che nei vari parlamenti, il primo libro di Piero Paoli, giornalista in pensione de La Nazione, che, dopo una carriera da capocronista a Prato e Firenze, da inviato speciale e, dall'89 al '97, da corrispondente a Bruxelles, ha deciso di dare sfogo alla sua passione più autentica, sviluppatasi negli anni fiorentini e belgi in cene per colleghi, diplomatici di vari paesi europei e amici: la cucina. Le ricette classiche della cucina europea, edito dalla Bonechi, ha l'autorevole imprimatur della prefazione di Sirio Maccioni, titolare del famoso ristorante «Le Cirque» di New York, che ha voluto così sottolineare il carattere internazionale di questo libro che spazia dagli spaghetti al «cassoulet» francese passando dagli stuzzichini russi

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

fino ai sapori della Scandinavia. Insomma, Paoli unisce la minestra di pane «made in Italy» a decine e decine di ricette di tutti i paesi europei, oltre alla spiegazione degli usi e dei costumi gastronomici delle singole nazioni. Il volume non è però solo un libro di semplici ricette spiegate in modo colloquiale e «giornalistico», ma di racconti e aneddoti come l'esilarante ricordo di una trasferta oltrecortina negli anni '70, in occasione del gemellaggio tra Kiev e la città di Firenze, oppure l'impatto con il sole a mezzanotte (e le aringhe affumicate a colazione...) in Norvegia. Ricette, certo, ma non solo: è il diario di bordo di una vita spesa in giro per il mondo a caccia di notizie e quietatasi, dopo anni davanti alla macchina da scrivere e al computer, nelle quiete di una cucina in Camargue, dove Paoli vive adesso da felice pensionato. Così, dopo aver raccontato ai lettori del nostro giornale il terrorismo negli anni '70, la politica italiana e internazionale negli anni '80 e l'Europa unita negli anni '90, adesso Paoli ha scelto l'eurocucina: chi lo conosce, sa che non c'erano dubbi. Bello davvero che qualcuno faccia un libro serio e documentato senza prendersi troppo sul serio. Toscano sanguigno, capace di tempestose arrabbiate ma anche di gesti di immediata e grande generosità, come ben sa chi ha avuto la fortuna di lavorare con lui, se avesse conosciuto a suo tempo il Monicelli di «Amici miei», forse Paoli si sarebbe conquistato un ruolo a metà fra il professor Sassaroli e il conte Mascetti. Alla fine del viaggio gastronomico qual è la ricetta «universale» che hai trovato? «Un buon whisky, ma anche un bel bicchiere di vino bianco per antipasto. Subito dopo la pasta, che accontenta anche tedeschi e finlandesi. Niente fronzoli di antipasti. E poi arrosto di cacciagione: lo amano tutti, alla faccia dei verdi. Magari qualcuno lo vorrà con la menta, qualcun altro con le patate, ma poco importa». Niente formaggi o dessert? «I formaggi ormai li mangiano solo gli italiani, saltando però il secondo. E invece del dessert quasi tutti ormai prediligono il sano caffè». Neanche un ammazzacaffè? «Beh, quello è di rigore: consiglio soprattutto la vodka, ma qui in Francia anche il Calvados va benissimo». Ma tu che ami tanto stare ai fornelli, a chi vorresti 'confezionare' un pranzo sublime: diciamo tre persone a caso? «Mi dispiace ma due sono già morte. Allora facciamo così, un pranzo virtuale: Marilyn Monroe, Romi Schneider e Sharon Stone». (di Paolo Pedullà)

Pracca, Pierpaolo

**L'amore, la morte e il basilico : la cucina marsigliese di Jean Claude Izzo.** - Torino : Il leone verde, 2009 – pp. 123 (Leggere è un gusto! ; 51)

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 PRAC 1

Leggere Izzo vuol dire entrare in un rapporto di pelle con certe strade, locali, con un'umanità disperata, pulsante, che non possiamo fare a meno di amare. Vuol dire farsi assorbire dagli odori: quello del basilico, delle spezie che si trovano nei mercati rionali; ma anche odore di voluttà, di sangue. Effluvi pregnanti che ricordano l'Oriente. Esperienze estreme e accecanti: violente come la passione, la morte, il cibo. Quest'ultimo, in particolare, diventa veicolo di sentimenti, di cultura, richiamo a un istinto primordiale; musica a cui si torna per nutrirsi come fece Ulisse con il canto di Ligea. Il cibo nelle sue valenze allegoriche rispecchia le infinite contraddizioni di cui è ricca l'esistenza umana: amore e odio; vita e morte, bene e male, ma anche la capacità di sussumerle e quindi di superarle. Le mette insieme tutte, le comprende nel tentativo di conciliarle, alla ricerca della felicità possibile. Questo il significato della ridondante attenzione che Izzo ha nei confronti della cucina e che fa della lettura dei suoi romanzi un'esperienza anche sensuale che passa attraverso l'evocazione di continuesuggestioni gustative. (Prefazione di Massimo Carlotto)

Redon, Odile ; Sabban, Françoise ; Serventi, Silvano

**A tavola nel Medioevo : con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia.** - Roma ; Bari : Laterza, 1994 – pp. 310 (Grandi opere)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(09) REDON

Questo libro nasce dal desiderio di sfuggire al ketchup e ai fast food. Fa scoprire i sapori inconsueti, il velluto leggero del latte di mandorle, la punta di eleganza che una goccia di acqua di rose o un pizzico di pepe di Guinea possono immettere in certe preparazioni. (Alice)

Rosales de Molino, Cornelia

**Espagne : le pays et les gens... toutes les grandes recettes.** - Amsterdam : Time-Life, 1995 – pp. 144 (Les grandes traditions culinaires)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(46) ROSA

Rosso, Dada

**A tavola con gli Zar : la cucina dei narratori russi.** – Torino : Il leone verde, 2004 – pp. 119

(Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG ROSSO

Il cibo sembrava una chimera nell'Unione Sovietica di fine secolo, attanagliata dalla fame e dalla voglia di cambiare. Eppure tutti i grandi scrittori russi avevano riempito indimenticabili pagine con racconti di mitici banchetti. A quelle tavole, con tutte le ricette originali, sono ora invitati i lettori.

Toklas, Alice B.

**I biscotti di Baudelaire : il libro di cucina di Alice B. Toklas.** - Torino : Bollati Boringhieri, 2013 – pp. 234 (Varianti)

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 TOKL 1

Con il loro salotto artistico e letterario – che negli anni tra le due guerre era frequentato, tra gli altri, da Picasso, Picabia, Matisse, Braque, Hemingway, Fitzgerald, Sherwood Anderson – Alice B. Toklas e Gertrude Stein hanno fatto un pezzo di storia. Ma quando, dopo la morte di Gertrude, un editore chiese ad Alice di scrivere le sue memorie, lei si schermì dicendo che al massimo sarebbe stata in grado di scrivere un libro di cucina. L'editore promise di accontentarsi, ma Toklas fece molto di più. Uscito nel 1954 in America con il titolo *The Alice B. Toklas Cook Book*, *I biscotti di Baudelaire* è una ricchissima raccolta di ricette e di ricordi non solo culinari, di aneddoti divertenti, di convincenti opinioni su questioni gastronomiche ma anche artistiche, di viaggi tra Francia e America, di pranzi e cene a casa di artisti bohémien ma anche di ricchi e famosi. E così ecco i piatti, le idee, gli spunti di ricette che Alice condivideva con gli amici: il branzino di Picasso, per esempio, decorato con uova sode, tartufi ed erbe tritate («Quando lo servii Picasso diede in esclamazioni di meraviglia. Poi aggiunse: Non sarebbe stato meglio prepararlo in onore di Matisse?»), le uova alla Francis Picabia («il solo pittore da cui riuscii mai ad avere una ricetta»), le mele glassate di Cecil Beaton, la crema di Josephine Baker, la minestra di alloro di Dora Maar, il caffè di James Joyce e quegli incredibili biscotti di Baudelaire... Un libro che si legge d'un fiato dalla prima all'ultima pagina, non solo per consultare le ricette e catturare i sapori amati da artisti e scrittori, ma soprattutto per rivivere l'atmosfera di un tempo e di un ambiente davvero speciali. (Editore)

Veronelli, Luigi (a cura di)

**La cuoca di Buenaventura Durruti : la cucina spagnola al tempo della "guerra civile" : ricette e ricordi.**- Roma : DeriveApprodi, 2005 – pp. 203 (Vita attiva ; 11)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(46) CUOCA

"La cuoca di Durruti" è il diario di una giovane donna tra il 1932 e il 1939, gli anni della "guerra civile" in Spagna, che segnano una delle più tragiche stagioni del mondo moderno. Ma sono anche gli anni che nutrono le più diffuse speranze di libertà e i più grandi sogni di uguaglianza. A descrivere questo tempo è Nadine, una militante rivoluzionaria della colonna Durruti. Un'osservatrice anomala che riesce sapientemente a intrecciare il racconto delle passioni che animarono i combattenti, i limiti e le illusioni delle loro strategie, i tradimenti di cui furono vittime e la straordinaria esperienza di cui furono protagonisti. Nadine è l'emblema di una generazione che ha scelto di fondere la propria vita con gli ideali in cui ha creduto. (Alice)

## • Asia / Africa

***Cucina asiatica : un ricettario fotografico che ti insegna a cucinare.*** - [Milano] : Gribaudo, 2011 – pp. 224 (Step by step)

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

Prosegue la collana "Step by step", ricettari fotografici, dalla grafica moderna e accattivante, che insegnano a cucinare eseguendo ogni passaggio nei dettagli, passo per passo, con l'aiuto delle immagini in sequenza. Ciascuna fase è spiegata in modo semplice e immediato, dalla preparazione degli ingredienti alla presentazione del piatto finito. In tal modo, anche chi non è un esperto può preparare piatti di sicuro successo seguendo le fasi di lavorazione nel giusto ordine: è come prendere lezioni da uno chef esperto a casa propria. La cucina asiatica sembra complicata, ma imparare a realizzarne i piatti migliori non è un'impresa impossibile: l'importante è avere a disposizione gli ingredienti giusti, ormai reperibili anche nei maggiori supermercati. In questo volume si propone un'ampia scelta di piatti tipici: antipasti, zuppe, piatti a base di noodles o di riso, tofu, pesce, carne e verdura. Dai deliziosi toast di gamberi ai croccanti gnocchi di crema di banana fritta, dai "wonton" alle verdure in tempura, con questo ricettario fotografico si potranno realizzare con facilità piatti insoliti e saporiti, provare accostamenti diversi e stupire gli ospiti con piatti speciali. (Alice)

***Cucina giapponese : piatti raffinati tra tradizione e innovazione (La).*** – Milano: Red, 2009 – pp. 159 (Strenne)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 64(52) CUCI

Sushi, sashimi, minestra di miso e tempura: secondo voi la cucina giapponese sta tutta qui? Le ricette presentate in questo libro vi faranno cambiare idea, costringendovi ad ammettere che la gastronomia del Sol Levante ha ben altro da offrire, a partire dalle raffinate prelibatezze preparate secondo i dettami della tradizione fino all'odierno 'trend food' giapponese. Questo volume riccamente illustrato entusiasmerà non soltanto i fans della cucina orientale, ma anche tutti coloro che amano mangiare bene senza passare troppo tempo ai fornelli, dal momento che il tempo medio di preparazione dei piatti non supera i 20 minuti. E non solo: la cucina giapponese si distingue per la scarsissima quantità di grassi, l'uso di soli alimenti di stagione e il ricorso a metodi di cottura (al vapore, alla piastra o alla griglia) che consentono di conservare intatte le proprietà organolettiche dei cibi. Fedele a questi principi, il libro propone una vasta gamma di ricette di verdure, carne, pollame, pesce e crostacei, e così pure nuove idee su come preparare le uova o insoliti modi di utilizzare gli spaghetti, subito dopo il riso elemento principale dei pasti giapponesi. (Alice)

***Cucina indiana.*** - [S.I.] : Gribaudo, 2006 – pp. 256 (Grandi classici)

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLA 36936

***Cucina thai.*** - [S.I.] : Gribaudo, 2006 – pp. 256 (Grandi classici)

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLA 36937

***Il meglio delle grandi cucine dell'Asia : 400 ricette facili e squisite da Cina, Giappone, India, Vietnam, Thailandia e da altre cucine asiatiche.*** - Milano : Red!, 2007 – pp. 191

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 Megl

Un'opera rivolta all'immensa platea degli appassionati di cucina i quali, non da oggi, allargano i loro interessi alle tradizioni culinarie di tutto il mondo, tra cui le principali cucine asiatiche: cinese, indiana, giapponese, vietnamita, thailandese, indonesiana, filippina. Un volume che presenta, tutte insieme, oltre quattrocento ricette squisite e di sicuro effetto. Tutte le ricette sono presentate da grandi cuochi che operano nei paesi d'origine e che garantiscono l'autenticità dei piatti. Le ricette più complesse sono rese facili da consigli che permettono di aggirare, con semplici accorgimenti, i passaggi più complicati. (Alice)

Alejandro Reynaldo G.

**Le autentiche ricette delle Filippine.** – Milano: Red Edizioni, 2007 – pp. 111

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(599) ALEJ

La cucina filippina è il risultato di una sapiente fusione di elementi cinesi, spagnoli, indonesiani e americani, che rispecchiano l'amalgama culturale del Paese. Si caratterizza per la prevalenza del pesce sulla carne e per la presenza di sapori in perfetto equilibrio tra l'agro e il dolce. In questo volume, introdotto da una vasta panoramica sugli ingredienti tipici della cucina filippina e sui metodi di preparazione e di cottura dei cibi, sono esposte le ricette tradizionali, illustrate da splendide fotografie: zuppe, carni arrosto, salse, stuzzichini, dolci, e altri piatti ancora. (Alice)

Anau, Roberta ; Loewenthal, Elena

**Cucina ebraica.** - Milano : Fabbri, 2003 – pp. 118 (Cucina etnica)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(569.4) ANAU

La cucina ebraica è estremamente originale, varia nella sua estensione storica e geografica. Le regole alimentari formulate nella Bibbia hanno imposto i confini di questa cucina, quali, ad esempio, il divieto di numerose carni, come quella di maiale, e della commistione di latte e carne. Lo studio delle antiche fonti e delle ancora più antiche usanze familiari esplorate in cerca dei piatti tipici e originali dell'ebraismo non ha impedito la ricerca dell'equilibrio fra i sapori, le spezie, gli ingredienti di un patrimonio secolare. Questo libro è una rivisitazione dei piatti fondamentali della tradizione ebraica, con riguardo alla tavola moderna e alle sue esigenze. (Alice)

Aru, Nathalie ; Negri, Nicoletta

**Couscous.** - Milano : Fabbri, 2002 – pp. 70

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(5/6) ARU

Couscous, cascà, tabulé, mestuf. Tanti nomi diversi per indicare la stessa preparazione a base di farina di semola di grano duro che accompagna carni, umidi di pesce, verdure, frutta secca arricchita con tante spezie. Un piatto unico che nella sua variante dolce si trasforma in dessert. (Alice)

Avallone, Alessandra

**India in cucina.** - Milano : A. Mondadori, 2000 – pp. 107

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(54) AVAL

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLB 1296 (Edizione 1995)

Il curry e il garam masala, il pollo tandoori e i chutneys..il pane chapati e quello paratha, gli stuzzicanti samosas e le melanzane farcite in salsa di sesamo... Esotica e profumata, piccante e agrodolce, speziata e fruttata, ecco la cucina indiana, in una selezione dei suoi piatti più tipici dall'antipasto al dolce, diventare esperienza possibile e piacevole sorpresa. Ogni preparazione, ogni ricetta fra quelle scelte a rappresentare il patrimonio indiano, è guidata e illustrata gesto per gesto, spiegata ingrediente per ingrediente, curata fino alla presentazione in tavola. Sono inoltre presentate le bevande più popolari di questo popolo che praticamente non beve alcolici, e accanto alle ricette, sono raccontate le ragioni culturali, storiche e religiose che stanno alla base di una civiltà gastronomica antichissima e variegata, che interessa un paese immenso. Così, sarà stimolante, facile e di soddisfazione sicura, almeno ogni tanto, lasciare la solita cucina per una suggestiva serata indiana, offrire agli amici l'occasione di una tavola diversa, lussureggiante e ardente negli aromi, nei sapori, nei colori. (bol.it)

Brammer, Marylouise

**Il grande libro della cucina asiatica.** - Köln : Könemann, cop. 1999 – pp. 304

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

Brinder, Narula

**Le autentiche ricette dell'India.** - Milano : Red!, 2007 – pp. 111

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 Aute

Questa selezione contemporanea di 80 ricette introduce il lettore nell'affascinante tradizione culinaria indiana, includendo piatti della cristiana Kerala e mindu Tamil Nadu, da Goa influenzato dai portoghesi e l'elegante corte Mughal di Hyderabad, alle specialità Tandoori el Punjab. Piatti tradizionali del Nord, dove la carne viene cotta in forni d'argilla (tandoor) e si fa uso del ghee, il burro chiarificato; piatti della cucina del Sud, prettamente vegeta-

riana, a base soprattutto di lenticchie e riso; piatti della cucina di Bombay, forse la più nota e ricercata di tutte. (Editore)

Buganza, Barbara

***In cucina con Banana Yoshimoto : l'amore, l'amicizia, la morte, la solitudine nel cibo.*** - Torino : Il leone verde, 2003 – pp. 99 (Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG BUGA

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. È l'idea di fondo dei romanzi 'Kitchen', 'Honeymoon' e 'Amrita' di Banana Yoshimoto, che intravede nel cibo condiviso una ricetta di felicità. Mangiare bene significa vivere bene. 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. (Alice)

Buck, Pearl Sydenstricker

***La cucina orientale.*** - Milano : Rizzoli, 1975 – pp. 259

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 17240

ME-Biblioteca cantonale. AARDT. Segnatura:AARDT I.5 641 BUCK/CUCI

Molti avranno nella propria biblioteca una delle numerose opere di Pearl S. Buck, probabilmente "La buona terra", il romanzo più noto della scrittrice statunitense. Nata Pearl Comfort Sydenstricker, la Buck visse tutta la sua esistenza sotto il segno di quell'Oriente nel quale ne aveva trascorsa la maggior parte e si interessò anche della cucina di quei luoghi che aveva profondamente amato. Ne è testimonianza un suo libro che ormai non si ristampa più: "La cucina orientale", pubblicato nel 1972 e in Italia da Rizzoli nel 1975, ha una ricchezza, un fascino e una grazia che pochi altri volumi possono vantare. Privo di foto, impreziosito da disegni lievi dal tratto sottile che ritraggono uccelli, insetti e fiori, quarant'anni fa, al tempo della sua apparizione, dovette spalancare le porte di un mondo. Ma anche oggi, benché i tempi cambino, le distanze si contraggano e molto di più sappiamo della cucina indiana o cinese, possiamo dire altrettanto di quella birmana o di quella malese, ad esempio?

"La cucina orientale" mette in fila i popoli dell'Estremo Oriente raccontandone usanze e tradizioni ai fornelli, influenze e intrecci, descrivendo i piatti più rappresentativi e facendo seguire al quadro generale un piccolo repertorio di ricette per ogni paese. Indonesia, Thailandia, Birmania, India e Pakistan, Cina, Filippine, Indocina (Cambogia, Vietnam e Laos), Corea, Malesia, Giappone: con l'inevitabile patina d'antan dovuta alle evoluzioni geopolitiche e ad alcune scelte del traduttore di allora, ci conduce a volo d'uccello nei sentieri di una cucina spesso piccante, spesso speziata, comunque varia e affascinante. E oggi che certi ingredienti sono molto più reperibili di quanto accadesse negli anni '70, fornisce più di un'ispirazione. Ovunque domina il riso: in Thailandia, ci racconta la Buck, "Vieni a mangiare il riso" è la formula usata per invitare l'ospite a pranzo. Ma le differenze tra una cucina orientale e l'altra sono numerose, in parte dovute agli influssi stranieri, benché numerosissime siano le affinità e le parentele. (Gatromiamediteranea.com)

Canova Tura, Graziana

***Il Giappone in cucina.*** - Milano : Ponte alle Grazie, 2006 – pp. 397 (Il lettore goloso)

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 CANO 1

Ormai in tutta Europa, o almeno nelle grandi città, i ristoranti giapponesi spopolano, ma non sono molti gli occidentali in grado di riprodurre nelle loro case i piatti di questa grande e antica tradizione gastronomica. Questo libro, riproposto in una nuova versione aggiornata, è molto più di un manuale di cucina: è un vero e proprio affresco della cultura giapponese, a tavola e non solo. Immagini, storie, sapori, leggende, abitudini: un viaggio magico in un universo culinario che crediamo di conoscere, ma che ha invece ancora tanto da raccontarci, con la sua raffinatezza, con la sua straordinaria capacità di coniugare estetica e gusto, tradizione e innovazione, fruibilità ed eleganza. (Alice)

Chaoulli, Alain ; Chaoulli, Valentine

***A la rencontre des saveurs de l'Iran : la cuisine d'Iran pas à pas.*** – Paris: Publibook, 2005

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl in ordinazione



Découvrez les saveurs et les arômes de la cuisine d'Orient. Ce livre vous en enseigne les techniques et vous propose des recettes succulentes et simples à réaliser. Entrées, soupes, omelettes, grillades, farcis, ragoûts, plats de riz composés, desserts et pâtisseries, la cuisine iranienne n'aura plus de secret pour vous. (Editore)

Coco, Carla

**Cucina turca, armena e curda.** - Torino : Sonda, 2006 – pp. 151 (Altricibi ; 37)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(56) COCO

La cucina mediorientale è un grande emporio. Un mondo di sapori antichi che solo per un momento può apparire lontano da noi ma che è vicino più di quanto pensiamo. Perché il medioriente ha saputo accogliere e rielaborare le diverse tradizioni gastronomiche dei popoli che lo compongono: i piatti turchi del mondo islamico, il gusto marinaro greco-bizantino, la tradizione cristiana degli armeni, i costumi pastorali dei curdi, gli eclettici segmenti del mondo ebraico che convivono in un sorprendente melting pot culinario. 120 ricette di cucina curda, armena e turca arricchite da proverbi, aneddoti, notizie su usi e costumi e ingredienti. (Alice)

Dekmak, Hussien

**I sapori del Libano.** - Modena : Logos, 2008 – pp. 160

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(569.3) DEKM

Raffinata e creativa, la cucina libanese combina con sapienza verdure, carni e legumi, i cui sapori genuini vengono mobilitati dalle fragranze dell'olio di oliva, degli aromi e delle spezie. Sulle tavole generosamente imbandite non mancano mai pane e pite fragranti, e la presenza della frutta secca dona a ogni pietanza un gusto unico. (Alice)

Denaud, Patrick ; Gitton, Béatrice

**Saveurs Afghans: la cuisine du Gandhara.** – Paris: Le Félin, 2002 – pp. 208

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(581) DENA

Saveurs afghanes nous fait découvrir la cuisine imprégnée de croyances et de codes, d'une contrée rude où chaque fruit de la terre est encensé. La tradition culinaire afghane propose des plats simples, « que l'on goûte et que l'on mange avec les doigts », où la main et l'œil sont les seuls outils de mesure pour sa confection. Mais le résultat est haut en saveurs, car dans la province de Gandhâra, on entremêle habilement graisse animale, viandes, riz, yaourt, cumin et piment en un ballet fort en bouche ! Dans ce récit, Patrick Denaud et Béatrice Gitton nous apprennent à élaborer Qabili Palao (riz aux raisins et carottes), Mantou (carrés de pâtés farcis de viande) ou Chole Olba (dessert de riz). Ils nous aident aussi à appréhender l'histoire de ce pays et donc à mieux comprendre son drame actuel. Car la cuisine est ici « le reflet d'une culture, elle-même influencée par la nature de son sol, de son climat et de son histoire ». On l'aura compris, ce livre est bien plus qu'un livre de recettes, c'est une porte ouverte sur l'Afghanistan, et sa culture, donc une invitation au voyage. Enfin que cela ne vous empêche pas de vous régaler, bon appétit ou plutôt Noche-e Djân ! (routard.com)

Filippelli, Marina

**200 ricette con il wok.** - Novara : De Agostini, 2012 – pp. 240

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 FILI

Piccolo e pratico ricettario che insegna a creare con successo ottimi piatti per tutti i gusti. Nel volume 200 proposte, tra ricette e varianti, e foto a piena pagina per ogni ricetta. Semplici istruzioni per procedere passo dopo passo nella preparazione del piatto e una chiara lista degli ingredienti e dei quantitativi su una colonna a lato del testo. (Alice)

Fischer, Marta

**Cucina araba.** - Colognola ai Colli : Demetra, 2001 – pp. 127

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(5-14) FISC

Le luci e i colori della gastronomia araba abbinati a testi rivisti da chef esperti: importanti ristoranti etnici hanno messo a disposizione i loro cuochi, le loro cucine e la loro consulenza per realizzare nella maniera migliore i piatti qui presentati. (Alice)

Ganesh, Avinash

**India.** - Milano : Fabbri, 1999 – pp. 118 (Cucina etnica)

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

Un viaggio alla scoperta delle tradizioni e delle usanze che sono alla radice di una delle più affascinanti cucine del mondo: quella indiana. 50 ricette spiegate passo per passo, per realizzare piatti tipici delle varie regioni dell'India, dal Bengala al Kashmir, nel Nord, al centrale Maharashtra fino al Kerala e al Tamil Nadu dell'estremo Sud. Descrivendo le proprietà delle spezie e indicando i loro giusti accostamenti, il libro vuole spiegare i segreti della cucina indiana, e consentire così al lettore di sperimentarle personalmente in cucina. (Alice)

Giannini, Laura G. (a cura di)

**Cucina russa.** - Torino : Sonda, 1999 – pp. 143 (Altricibi ; 17)

BZ-Biblioteca cantonale. xxx. Segnatura:BCB ctl 641(47) CUCI

Un viaggio affascinante alla scoperta della cucina russa. Il libro presenta oltre 1000 ricette, organizzate per portata, che raccolgono il meglio della tradizione culinaria di questo grande Paese che si estende per metà dell'emisfero settentrionale della terra. Piatti curiosi e poco conosciuti, frutto di una cucina eclettica e cosmopolita, scaturita dall'incontro delle tradizioni slava, bizantina e ortodossa, caratterizzata da influenze asiatiche, mongole ed europee. Vengono segnalate anche le abitudini alimentari attuali della nazione e suggeriti i menù semplici per cominciare a cucinare e apprezzare sapori diversi e insoliti. Non mancano consigli, trucchi e informazioni su dove mangiare e acquistare ingredienti in Italia e in Russia. (Alice)

Guardi, Jolanda

**Cucina araba.** - Milano : Fabbri, 2000 – pp. 118 (Cucina etnica)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(5/6) GUAR

Il termine "arabo" copre un'area geografica vasta, che può essere divisa in due bacini principali: Magrib-Nord Africa e Mashriq-Medio Oriente e fra questi l'Egitto, che si pone come ponte culturale e "culinario" tra i due. All'interno di questa suddivisione le cucine dei singoli Paesi presentano sì tratti in comune, ma anche singoli caratteri specifici. In questo volume, che vorrebbe essere un incentivo a sperimentare le preparazioni di una cultura che appare così "altra", vengono presentati piatti che testimoniano la varietà della cucina araba e ne sottolineano la prelibatezza. (Alice)

Hasegawa, Rie

**Sushi, sashimi : l'arte della cucina giapponese.** - Firenze : Giunti, 2011 – pp. 89

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(52) HASE

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64 (Edizione 2007)

Piccoli piatti preziosi come gioielli in cui la leggerezza del riso e le innumerevoli, sorprendenti consistenze di pesce crudo, marinato o appena passato al fuoco si strutturano nella proverbiale perfezione estetica giapponese. Il consiglio del sommelier che accompagna ciascuna ricetta fornisce al gourmet occidentale un ulteriore pretesto per esplorare assonanze tra cibo e vino ancora poco conosciute. (Alice)

Hirst, Bamboo

**Il riso non cresce sugli alberi : ovvero la Cina in cucina.** - Milano : La Tartaruga, 2002 – pp. 192 (Varia)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(51) HIRST

Questo volume insegna come cucinare l'anatra laccata per un pranzo importante, i gamberi ubriachi per una cenetta intima, la zuppa di germogli di bamboo per un piatto sano e leggero, i fagottelli di riso in foglia di loto per fare bella figura. Inoltre svela come si usano e si scelgono le famose bacchette d'avorio e a cosa serve la pentola cinese chiamata "wok". (Alice)

Holzer Heinz von - Arsana Lothar

**Le autentiche ricette dell'Indonesia** – Milano: Red Edizioni, 2007 – pp. 111

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(594) HOLZ

L'Indonesia è un immenso arcipelago formato da migliaia di isole circondate da un mare di cristallo; il suo paesaggio di terra passa dalle rigogliose foreste pluviali alle cime innevate, alle savane, alle grandissime risaie. La Repubblica Indonesiana, che occupa la gran parte dell'arcipelago, comprende, tra le altre, le isole di Sumatra, Giava, Celebes o Sulawesi, Borneo, Bali e la Nuova Guinea Occidentale. La grande diversità geografica e culturale si riflette nell'incredibile varietà del cibo, che in ogni regione si esprime con una propria cucina in cui, nel

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

corso dei secoli, sono stati accolti ingredienti e tecniche di cottura provenienti da Cina, India e da altre zone dell'Asia e anche dall'Europa. Nelle città più popolose e affollate è facile trovare una cucina banalizzata e ripetitiva; oggi però sono molti i turisti che partono alla volta di luoghi meno frequentati per scoprire la ricca diversità culturale dell'arcipelago indonesiano e con essa le cucine locali. (Alice)

Krauss, Sven ; Ganguillet, Laurent ; Sanguanwong, Vira

**Le autentiche ricette della Thailandia.** – Milano: Red Edizioni, 2007 – pp. 111

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(593) KRAU

La cucina thailandese è, insieme con quella cinese, tra le cucine asiatiche preferite dagli europei. Influenzata dal contatto con la Cina, l'India, la Persia e il Portogallo, la gastronomia di questo Paese propone piatti particolarmente creativi, spesso molto speziati e piccanti e sempre accompagnati da riso bianco. Questo libro presenta una selezione di ricette thailandesi proprio come vengono preparate sul posto: le zuppe, pietanze onnipresenti nel pasto tipico, i primi piatti (noodles di riso); i secondi di pesce, carne e pollame, di cui c'è un'offerta vastissima; gli squisiti dolci, a base soprattutto di frutta e cocco. (Alice)

Kurihara, Harumi

**Cucina giapponese di casa.** – Milano: Guido Tommasi Editore-Datanova, 2010 – pp. 192 (Gli illustrati)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(52) KURI

Oggi la cucina giapponese è diventata quasi una moda. Parole come sushi, sashimi e wasabi non suonano più esotiche come qualche anno fa, tuttavia quello che conosciamo della gastronomia nipponica si limita alla versione un po' patinata e standardizzata dei ristoranti. Ma dentro le mura di una casa giapponese si cela tutto un altro mondo, quello che Harumi ci racconta in questo libro: i piatti che si portano in tavola tutti i giorni e che le donne di casa propongono alla famiglia e agli amici. Ricette selezionate con cura, pensate per avvicinare al cibo locale culture differenti, e che si possono ricreare anche a casa nostra, con ingredienti che si trovano al supermercato, senza dover impazzire alla ricerca di prodotti introvabili. Le tecniche e i procedimenti sono spiegati con estrema semplicità, affinché altrettanto semplicemente possiate cucinare giapponese. A guidarvi in questo viaggio di scoperta di una tradizione che a noi occidentali offre piatti inediti e interessanti è lei, Harumi, in apparenza una casalinga come tante, ma che in Giappone è diventata una star. (ibs.it)

Lam, Kam Chuen ; Lam, Kam Sin

**La cucina feng shui.** - Milano : Corbaccio, cop. 2001 – pp. 159

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(51) LAM

"La cucina Feng Shui" presenta i principi fondamentali dell'arte di cucinare insieme al design della cucina. Include anche una serie di ricette accuratamente selezionate per mantenere in equilibrio le energie con il cambiare delle stagioni e insegna a conservare, preparare e cuocere i cibi in modo da garantire l'energia fisica e mentale. (Alice)

Lo, Mei Hing

**Cucina cinese : le 186 migliori ricette da seguire passo dopo passo.** - Milano : Mondadori, 2001 – pp. 317 (Paperback illustrati)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(51) CUCI

Fantasia, armonia e capacità di utilizzare al massimo ciò che la natura offre: questo il filo conduttore del mangiare alla cinese. I piatti presentati in questo ricettario vanno dagli antipasti e spuntini, ai piatti di carne di maiale, di manzo, di pollo e anatra, pesci, crostacei e molluschi, ai piatti con uova, verdure, al tofu. Dalle zuppe alla pentola mongola, ai piatti di riso e di pasta, per finire con i dolci. Inoltre, suggerimenti pratici che riguardano gli ingredienti da utilizzare in cucina, i tagli tipici, i metodi di cottura, le bevande e il galateo. (Alice)

Loria, Maruzza ; Quadruppani, Serge

**Alla tavola di Yasmina : sette storie e cinquanta ricette di Sicilia al profumo d'Arabia.** - Milano : Oscar Mondadori, 2004 – pp. 174 (Oscar varia ; 1864)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB lai 850"20" LORIA 1

Nella Sicilia dell'XI secolo, dominata dai Normanni, Omar Ibn Khalid viene arrestato per alto tradimento e condannato a morte. Nel tentativo di salvarlo sua sorella Jasmina si fa novella Sharhazàd e, come l'eroina delle

---

Biblioteca cantonale di Bellinzona (a cura di Patrizia Mazza e Zarina Armari Quadroni)

"Mille e una notte", seduce il sovrano Ruggero con i suoi racconti e, ancor più, con la sua cucina: cannoli, cous-cous di pesce, cassate, caponate di melanzane, granite al cedro. Un viaggio attraverso i segreti delle antiche tradizioni culinarie palermitane, ricche dei profumi e del sole di Sicilia e d'Arabia. Introduzione di Andrea Camilleri. (Alice)

Loewenthal, Elena

**Buon appetito Elia! : manuale di cucina ebraica.** - Milano : Baldini & Castoldi, 1998 – pp. 246 (Le formiche ; 52)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 LOEW

La cucina ebraica, oltre a essere gustosa e varia, sembra quasi confermare quello che nella Bibbia, nella legge, nella circoncisione, nel rispetto del sabato e in altre occasioni appare come una caratteristica saliente della cultura degli ebrei, popolo che da sempre si riconosce in ciò che consuma a tavola. Grazie alla sua storia, fatta di spostamenti, emigrazioni, pogrom e lunghe stanzialità, questa cucina ha risentito di una vasta gamma di influssi esterni, che vanno dalla Polonia all'India, dallo Yemen alla Spagna. Questo libro è un invito a tavola attraverso trecento ricette, servite con storielle, note e informazioni che spiegano l'origine di ogni piatto. (Alice)

Mardam Bey, Farouk

**La cucina di Ziryāb : 83 ricette per una iniziazione pratica alla gastronomia araba.** - Roma : Ed. Lavoro, 2000 – pp. 195 (Islam ; 8. Popoli e culture)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(5-14) MARD

Ziryab, partito intorno all'802 dall'Iraq per stabilirsi in Spagna, fu appassionato di arte culinaria, oltre che musicista, poeta, geografo e astronomo. Introdusse in Spagna l'asparago e riformò le arti della tavola. Le ricette sono suddivise in base all'ingrediente principale e semplificate per poter essere realizzate secondo la cucina occidentale. (Hoepli)

Matthews, Mahiya Zoé

**Il gusto della gioia : tutti i segreti per una sana alimentazione vegetariana.** –

Gualdo Tadino : Ananda, 2012 – pp. 443

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641MATT

Ecco il grande segreto svelato in questo libro basato sugli insegnamenti del grande Maestro Paramhansa Yogananda. "Il gusto della gioia" spiega in termini chiari e coinvolgenti il legame tra il cibo e lo spirito, e come tutti noi, fin da oggi, possiamo creare abitudini sane e gustose che ci faranno diventare più felici. Centocinquanta ricette appetitose e facili da preparare, informazioni utili sull'Energia Vitale nel cibo, tanti consigli pratici. Un libro indispensabile per vegetariani, vegani e chiunque cerchi una dieta più equilibrata.

Mengoli, Pierangelo

**La cucina nell'Antico Egitto.** - Torino : Ananke, 2010 – pp. 118 (Seshat)

BZ-Biblioteca cantonale. Studio. Segnatura:BCB 392.8 MENG

Conoscere la cucina degli antichi Egizi vuol dire scoprire aspetti sconosciuti ed affascinanti della loro civiltà. Attraverso l'analisi dei testi e della produzione artistica, questo volume conduce il lettore alla scoperta dei metodi di produzione del cibo nell'antico Egitto e della sua importanza in ambito religioso e rituale. Chi vorrà potrà divertirsi a sperimentare direttamente la cucina della terra dei faraoni, cimentandosi nella preparazione di alcune antiche ricette che sono presentate nella parte finale del testo. (Alice)

Mendès, Anjali

**Di madre in figlia : la cucina indiana.** - Firenze : Le Lettere, 2003 – pp. 301

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(54) MEND

Fiera della cultura tramandata dalla madre e dalla nonna, Anjali Mendès ci fa scoprire l'arte raffinata della cucina indiana, attraverso duecentotrenta ricette. Dal Goa a Benares, passando per il Kerala e per il Kashmir, ci invita a intraprendere un viaggio nel cuore del ricco patrimonio gastronomico dell'India, grande punto di incontro fra musulmani e indù, fra vegetariani e amanti della carne di manzo e di maiale, fra montagne e città portuali, fra Oriente e Occidente. (Alice)

Muschio, Carla

**La cucina tradizionale russa.** - Milano : Xenia, 2002 – pp. 124 (I libri dell'altra scienza)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(47) MUSC

Un ricettario che spazia dalla minestra di cavoli alla panna acida, dalla pappa di grano al pollo alla Kiev alle prelibate frittelle che si servono con il tè. Una serie di dettagliate ricette che risalgono al tempo degli zar, e dalla scelta dei piatti scopriamo come la religione ortodossa abbia influenzato il modo di mangiare dei russi, scandendo i periodi di magro e quelli di festa. (Hoepli)

N'Dour, Youssou

**Senegal : la cucina di mia madre.** - Genova : L'ippocampo, 2005 – pp. 187

(Etnoculinaria)

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

LO-Alta scuola pedagogica. Libero accesso. Segnatura:asp 641 NDOU

Rue 22, angle 31, qui, nel quartiere popolare della Medina, tutto è cominciato per Youssou N'Dour, "il piccolo principe di Dakar", che porterà la musica senegalese in tutto il mondo. In eco ai grandi concerti internazionali, questo libro canta l'atmosfera, il ritmo e il sapore dell'infanzia trascorsa in Africa. Youssou parla di sua madre Sokhna, donna generosa, che sa trasformare ogni giornata in una festa, attraverso i ricchi piatti del suo paese: thieboudienne, pollo yassa, mafé, cefalo ripieno à la saint-louisienne, acras, thiacri, succo di bissap... (Alice)

Orfalian, Sonya

**La cucina d'Armenia : viaggio nella cultura culinaria di un popolo.** - Milano : Ponte alle Grazie, 2009 – pp. 271 (Il lettore goloso)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(479.25) ORFA

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 ORFA

Si comincia chiedendo a una parente "quanto" di una certa cosa va in "quella" ricetta; si prosegue cercando una serie di ingredienti, confrontando versioni, ascoltando consigli spesso divergenti. E si finisce mettendo insieme il tutto con anni di ricerche storiche ed etnografiche e traduzioni di testi rari e pressoché introvabili. In questo modo Sonya Orfalian ha intrapreso e concluso un'opera monumentale in cui sono custodite, insieme alle oltre centotrenta preparazioni, le radici e le ramificazioni di una cultura millenaria tanto più meritevole di essere catalogata e raccontata in quanto offesa, misconosciuta e strappata dalla sua terra d'origine. Ecco allora, chiamati per nome e pronti per essere sperimentati e gustati, gli ingredienti e i piatti della tradizione, accompagnati dalla ricostruzione della vita quotidiana in terra d'Armenia - luoghi, usi, proverbi, leggende e ricorrenze religiose e civili, in un repertorio in cui il piglio rigoroso della studiosa si stempera nei ricordi, richiamando luoghi e figure di familiari e amici, mescolandosi al peso dolce e amaro di un'eredità da onorare. (Alice)

Pedrotti, Walter

**Cucina dell'India : sapori mistici, millenari.** - Bussolengo : Demetra, 1996 – pp. 79 (La casa verde)

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLA 15249

**La cucina indiana.** - Firenze : Giunti, 2007 – pp. 127

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLA 38745

Le luci e i colori della gastronomia indiana abbinati a testi rivisti da chef esperti: importanti ristoranti etnici hanno messo a disposizione i loro cuochi, le loro cucine e la loro consulenza per realizzare nella maniera migliore i piatti qui presentati. (Alice)

Pinto Alhadeff, Nora

**Il Giappone in cucina.** - Milano : Mondadori, 2000 – pp. 108

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(52) PINTO

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLB 1568 (Edizione 1996)

.... Ho avuto la possibilità di visitare questo "originale" Paese per ben due volte. In entrambe le occasioni ho potuto vivere alla maniera giapponese entrando in un circuito che agli stranieri, che visitano questi luoghi mediante i viaggi organizzati, non è consentito. Sono stata ospite alla cerimonia del tè, ho sofferto seduta in seiza, ho assaggiato i dolci tipici con pasticcini ripieni di marmellata di azuki (fagioli giapponesi) e non di meno sono rimasta estasiata davanti alla carne del manzo di Kobe; non mi sono ritirata davanti ai sushi ma non sono riuscita ad af-

frontare con gioia la colazione mattutina ( riso lessato, frittatine, pesce, minestra trasparente e un poco di zenzero ora fresco ora candito). Il libro descrive il sushi come, e lo è, una pallina dalla forma simile ad un ovale (preparata con riso bollito, che non corrisponde per nulla al nostro riso lessato, insaporito con un po' di aceto dolce e poi manipolato con grande abilità per dargli la forma ovale) sulla quale viene posta una piccola fetta di pesce crudo, tagliato ad arte, e un pizzico di rafano – wasabi – grattugiato; per mangiarlo lo si intinge, in modo che il pesce si trovi nella parte inferiore, fino a metà nella salsa di soia e poi, oplà, in bocca in un solo boccone. Mi sembra che l'autrice riesca a presentare in modo semplice cose molto difficili che uniscono all'abilità del gesto la conoscenza del simbolismo celato in ogni presentazione dei piatti. Il cibo giapponese non può essere infatti disgiunto dalla cultura e per questo il libro introduce elementi che aiutano a conoscere il gusto estetico che sempre accompagna la presentazione del cibo; insegna come vanno disposte le ciotole sul vassoio o sul tavolo, l'uso dei coltelli: una lama per le verdure, una lama per il pesce, un'altra per la carne con i relativi tagli; ottime illustrazioni accompagnano passo passo le preparazioni più difficili. (Coqinaria.it)

Riccarand, Chiara

**La cucina persiana : [dalla tradizione classica all'Iran di oggi].** - Milano : Ponte alle Grazie, 2010 – pp. 127 (Il lettore goloso)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(55) RICC

I termini "Persia" e "persiano" sono associati, nella memoria dell'Occidente, ai fasti di un impero secolare capace di imprimere segni indelebili nella storia, nell'arte, nella letteratura. Oggi quel territorio si chiama Iran, e proprio la cucina è uno dei tratti di continuità fra l'era gloriosa narrata da Erodoto e quella attuale. Nelle preparazioni iraniane di tutti i giorni possiamo gustare secoli di storia, l'elaborazione e il depositarsi di tecniche remote, l'uso di ingredienti autoctoni e da qui diffusisi nel mondo, ma anche il confronto e l'assimilazione di quanto giungeva da fuori. Saperi complessi, perfettamente equilibrati e mai troppo speziati, predilezione per l'agrodolce e l'asprigno, per le combinazioni di carne e frutta, legumi e verdure, abilmente associati a erbe e aromi; tecniche di cottura rispettose della personalità degli ingredienti e capaci di esaltarne le caratteristiche... Leggendo questo libro, scritto da una studiosa di letteratura e poesia che è diventata anche cultrice di questa cucina, ci addentriamo in un universo da sperimentare preparando di tutto, dai famosi kabab alle zuppe e ai sottaceti, dalle frittate agli stufati di carne e verdure, fino ai dolci e alle conserve. Un universo ristoratore di lente cotture e di lentissimi piaceri del palato e della conversazione, dove l'ospitalità e la condivisione prendono la forma del soffreh, la tovaglia stesa a terra che qui è sinonimo di tavola imbandita. (Alice)

Roden, Claudia

**La cucina del Medio Oriente e del Nord Africa.** - Milano : Ponte alle Grazie, 2006 – pp. 498 (Il lettore goloso)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(569+61) RODEN

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. Impariamo così a gustare un melting pot culturale attraverso il cibo e i miti che esso ha evocato fin dall'epoca dei Faraoni, passando per la cucina di corte nell'impero islamico. Un'opera più da leggere che da consultare, per gustare non solo il piacere del cibo ma anche luci, colori e profumi del Medio Oriente e del Nord Africa cioè di Siria, Libano, Egitto, Iran, Turchia, Grecia, Iraq, Arabia Saudita, Yemen, Sudan, Algeria, Tunisia, Marocco e Israele. Gli appassionati di cucina etnica non possono rifiutare l'invito: troveranno un'atmosfera di calda ospitalità. (Alice)

Rosso, Dada

**A tavola con gli Zar : la cucina dei narratori russi.** – Torino : Il leone verde, 2004 – pp. 119 (Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG ROSSO

Il cibo sembrava una chimera nell'Unione Sovietica di fine secolo, attanagliata dalla fame e dalla voglia di cambiare. Eppure tutti i grandi scrittori russi avevano riempito indimenticabili pagine con racconti di mitici banchetti. A quelle tavole, con tutte le ricette originali, sono ora invitati i lettori.

Trieu Thi Choi ; Isaak, Marcel

**Le autentiche ricette del Vietnam.** – Milano: Red Edizioni, 2007 – pp. 111

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(597) TRIEU

Quella vietnamita è una delle più apprezzate ed eleganti cucine asiatiche. Il largo uso che essa fa di erbe, verdure crude e condimenti leggeri la rende ideale per i salutisti. Questo libro di ricette stupendamente illustrato presenta una vasta selezione dei piatti più tipici: involtini, mousse, zuppe, stufati... Le tradizioni toccate sono quelle delle maggiori regioni del Paese, da Hanoi alle località del Nord, da Saigon al delta del Mekong, passando per i territori intermedi. Precise informazioni su ingredienti e tecniche di cucina fanno di questo libro la perfetta guida per tuffi gli interessati alla cucina di un Paese così pieno di risorse, per il quale il cibo è una celebrazione giornaliera della vita. (Alice)

Tritto, Lena ; Tonino, Valeria ; Wallnoefer, Karin

**Il Tao e l'arte dei fornelli : ricette facili, rapide e gustose per applicare la dietetica tradizionale cinese alla cucina di tutti i giorni.** - Bologna : Pendragon, 2009 – pp. 169

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB sa 613.2 TRIT

Uno strumento utile per chi vuole imparare a cucinare secondo quello che prescrive la Medicina tradizionale cinese, utilizzando però prodotti nostrani. Sempre più persone ricorrono alle cure e alle indicazioni offerte dall'antica tradizione medica cinese: agopuntura, massaggio, qi gong, fitoterapia e alimentazione. Mancava però finora un testo come questo, che sapesse guidarle in cucina suggerendo come preparare con fantasia, gusto e varietà gli alimenti che solitamente vengono consigliati (legumi, cereali, verdure, ma anche carne, pesce, uova, spezie ed erbe aromatiche...). Oltre 230 ricette semplici, rapide da eseguire e fatte con ingredienti che si possono reperire agevolmente, ognuna delle quali è corredata dall'indicazione delle azioni energetiche che svolge. Suddivise in: colazioni, antipasti, salse, piatti unici, primi, sughi, secondi, contorni, dolci e anche bevande, offrono la possibilità di introdurre nella dieta quotidiana cambiamenti utili a migliorare o semplicemente difendere la propria salute, senza rivoluzionare le nostre cucine. A completamento del ricettario un'introduzione che presenta, anche per il lettore non esperto, i principi generali della dietetica tradizionale cinese, tabelle per la cottura di cereali e legumi, un glossario e un'appendice con la classificazione per natura termica, sapori, meridiani destinatari e azioni dei principali alimenti. (Alice)

Wang, Xiao Hui

**Chine : le pays et les gens... toutes les grandes recettes.** - Amsterdam : Time-Life, 1993 – pp. 144 (Les grandes traditions culinaires)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(51) WANG

Zara, Anna Rita

**La cucina dei Califfi : le ricette delle Mille e una Notte.** - Torino : Il leone verde, 2002 – pp. 85

(Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG ZARA

Nei racconti delle "Mille e una notte", mentre le magiche notti stellate illuminate dai pleniluni fanno risplendere le cupole delle moschee, le pietanze odorose di spezie permeano con i loro eccitanti inviti avventure e convegni d'amore. Il cibo che è parte integrante del banchetto erotico ed il suggello delle gioie carnali, diventa metafora della vita da gustare, da assaporare, da godere. Le famose novelle dal punto di vista del cuoco con le ricette originali del Medio Oriente. (Alice)

Zaouali, Lilia

**L' Islam a tavola : dal Medioevo a oggi.** - Roma : Laterza, 2004 – pp. 220 (I Robinson. Letture)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(5-14) ZAOU

Dalle cucine della corte dei califfi di Bagdad - dove i piaceri della buona tavola erano abbondantemente coltivati, e dove confluivano e si mescolavano le tradizioni alimentari di arabi, persiani e asiatici, oltre che di bizantini - una ricca e raffinata civiltà gastronomica si irraggiò in tutto il mondo islamico, dal Vicino Oriente all'Egitto al Nordafrica, fino all'Andalusia. Una grande varietà di tipi di pasta, di piatti in agro-dolce, di salse, di cuscus, di dolci e persino di vino, affollano le ricette tramandate dai testi medievali. È tutta una festa di aromi, spezie, sapori e co-

lori, che possono allietare tutte le tavole, come suggeriscono le 30 ricette adattate ai gusti di oggi che completano il volume. (Alice)



## • America

Amado, Jorge

**La cucina di Bahia, ovvero, Il libro di cucina di Pedro Archanjo e Le merende di dona Flor.** -

Torino : Einaudi, 1998 – pp. 257

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 869.0(8)-3 AMADO

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. Il libro è strutturato in undici sezioni, con cinque dedicate alle merende di dona Flor. Si comincia con stuzzichini, passando poi ai grandi piatti che servono da primo e secondo, maestosi d'aspetto e di sostanza. Seguono i tortini e le "moquecas". Poi i piatti base della cucina brasiliana. Ogni piatto è introdotto dall'elenco dei libri che lo contengono e da uno tra i brani più significativi dei romanzi che ne parlano. (Alice)

DeMers, John ; Benghiat, Norma

**Le autentiche ricette della Giamaica.** - Milano : Red!, 2007 – pp. 111 (Cucine dal mondo ; 8)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(729.2) DEME

La Giamaica, terza isola del Mar dei Caraibi per dimensioni, vanta un'agricoltura ricca e varia che permette agli abitanti di non dipendere dalle importazioni e rappresenta la solida base di una eccellente cucina. Una particolarità dell'isola sta nella composizione etnica della popolazione, che discende in varia misura dai nativi americani, dai coloni europei, dagli schiavi africani e da coloro che arrivarono in seguito: indiani, irlandesi, tedeschi, cinesi, arabi e mediorientali. La cucina giamaicana è il risultato di questa composita eredità culturale e le sue ricette raccontano la storia degli abitanti. Tra i sapori inconfondibili figurano combinazioni di gusti intensi e peperoncini piccantissimi, salse brune cotte a fuoco lento, l'aroma pungente del curry e la fresca dolcezza di numerosi frutti tropicali. Questo volume rivela la multiforme cultura gastronomica giamaicana, scegliendo fra le ricette più tipiche quelle di maggiore soddisfazione e di più facile esecuzione. (Alice)

Garzia, Aldo

**La cucina di Fidel : piatti cocktail e piccole curiosità di Cuba.** - Roma : DataneWS, 1999 – pp. 87

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(729.1) GARZ

Mangiare e bere alla cubana. Dall'ajiaco ai fagioli neri con riso bianco (i mitici frijiolles), dal picadillo alla ropa vieja fino ai daiquiri e ai mojito che facevano impazzire Ernest Hemingway. Un modo originale per conoscere l'isola più famosa dei Caraibi. Ma anche tante altre curiosità: la storia di zucchero e tabacco, la Santeria e la musica dei terribili nonni di Buena Vista Social Club.

Negri, Nicoletta ; Aru, Nathalie

**Breakfast & brunch.** - Milano : Fabbri, 2001- pp. 110

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 NEGRI

Il volume propone gustose ricette di facile realizzazione per breakfast e brunch. Breakfast, la prima colazione americana, ricca di frutta e cereali, con pancakes, muffins e pane caldo, con uova e bacon, e brunch, la tarda colazione arricchita di piatti a base di uova, pesce, frutta, di pani dolci, di crostate e torte salate, di sorbetti e succhi. Due momenti irrinunciabili: una colazione completa ed energetica e l'occasione di trascorrere attimi di relax e allegria con amici e famiglia. Le ricette sono spiegate passo dopo passo e illustrate da fotografie a colori. (Alice)

Rossi, Enzo ; Porzio, Stanislao

**Taste the West : ricette e aneddoti della vecchia frontiera americana: due modi di assaporare un mito.** - Milano : Guido Tommasi, 2003 – pp. 191

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(73) ROSSI

Questo libro è un doppio omaggio al West. Enzo Rossi, attraverso le sue illustrazioni, fa rivivere con affettuosa ironia eventi, personaggi e situazioni di un mondo molto amato. La sua sensibilità figurativa ha filtrato indifferen-

temente storia, leggenda e mitologia hollywoodiana, trasponendole in un universo vivo e personale. Come contraltare a un West reinterpretato, Stanislao Porzio propone una robusta e saporita dose di realtà: una raccolta di ricette culinarie del periodo e del luogo, alcune delle quali diventate classici della gastronomia statunitense. A parte pochi piatti, riportati per il loro valore storico e documentario, le ricette sono tutte realizzabili con ingredienti reperibili oggi in Italia. (Alice)

Santarelli, Marco

**Le ricette dei neri d'America : dalla soul food della schiavitù all'alta cucina americana.** - Roma : EDUP, 2001 – pp. 115(I prontintasca ; 44)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(73) SANT

La sicurezza dei cibi che sono sulle nostre tavole diviene giorno dopo giorno una delle preoccupazioni più diffuse e cresce l'interesse verso pietanze semplici e sicure. La soul food, la cucina dei neri d'America, è una cucina semplice e povera, ma creativa ed appetitosa che affonda le proprie radici nel periodo della schiavitù. (Editore)

Tronel, Viviane

**Brasile : la cucina di mia madre.**- Genova : L'ippocampo, 2005 – pp. 191 (Etnoculinaria)

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

L'autrice ci parla di questa cucina dagli accenti amerindi, portoghesi, africani, una delle più varie e raffinate dell'America latina. La feijoada, immancabile piatto nazionale, la composta di zucca al cocco, gustosi milk-shake e caipirinha, sono alcuni classici di una cucina brasiliana, allegra, popolare e saporita. (Alice)

Valle, Victor M. ; Valle, Mary Lau

**Il buon sapore dei ricordi.** - Milano : Sperling & Kupfer, 2000 – pp. 363 (Varia)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(72) VALLE

Una autobiografia "culinaria" che raccoglie più di cinquanta ricette della cucina messicana e racconta la storia di una delle più illustri famiglie del centro America.

Valli, Emilia

**La cucina degli U.S.A..** - Bologna : Calderini, 1998 – pp. 182

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 VALLI

Per chi abbia la curiosità di indagare la cultura gastronomica degli Stati Uniti, andando oltre i fenomeni più eclatanti rappresentati da fast food e dalla Coca Cola, non sfuggirà come il comportamento alimentare americano sia l'erede delle molteplici civiltà transitate e stabilitesi in quell'immenso paese, il cui intreccio si rivela chiaramente quando si ha la fortuna di conoscerne la vera cucina casalinga. Questa raccolta di ricette permetterà di entrare a diretto contatto con una realtà tanto interessante quanto sconosciuta ai più. (Alice)

## • I diversi continenti

***Mediterranea & co. : un mare di sapori tra Africa e Europa*** - Parma : Food ed., 2007 – pp. 367 (I ghiotti)

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

Antipasti, primi, secondi piatti a base di carne e di pesce, verdure e dolci per intraprendere un viaggio gastronomico attraverso i mille sapori, profumi e colori della cucina mediterranea. Piatti unici a base di cous cous, spezie ed erbe aromatiche, carni in umido o alla griglia, pesci saporiti e leggeri per stupire gli ospiti con piatti etnici sempre nuovi. Completano il volume una parte dedicata alle tecniche di preparazione dei condimenti e delle bevande più diffuse nella cucina mediterranea e una sezione sugli utensili più adatti alla realizzazione del piatto. (Editore)

***Sapori dal mondo : le specialità della cucina araba, cinese, indiana, tex-mex.*** - Milano :

Gribaudo, 2010 – pp. 155

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

Tante idee per portare in tavola ogni giorno nuovi sapori da scoprire e riscoprire: dal rinomato cuscus arabo condito con carne, pesce o verdure ai classici involtini primavera cinesi da servire con le bacchette, dagli esotici chutney e masala della cucina indiana ai gustosi tacos, tortillas e burritos tex-mex... Un nuovo, grande ricettario per stuzzicare il palato con tanti gusti diversi. (Alice)

Bottari, Cristina (a cura di)

***Spezie : conoscerle e utilizzarle.*** - Milano : Leonardo, 2008 – pp. 156

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 SPEZ

Quale aroma impreziosisce il sapore dello stufato? E come esaltare il gusto delicato della crema pasticcera? Piacevoli alla vista (con accessissimi colori) ma soprattutto all'odorato, esistono tantissime varietà di spezie, ma come scegliere quella giusta capace di sposarsi con il piatto che stiamo cucinando? Ecco un coloratissimo manuale che svela l'utilizzo delle spezie in cucina e non solo! Ad ogni spezia sono dedicate due pagine che ne spiegano la provenienza, curiosità e utilizzo in cucina, oltre a bellissime fotografie. Interessante la proposta di alcune miscele fai da te da sperimentare su carne, pesce, verdure e perfino primi piatti. Dopo la teoria, come tutti i manuali che si rispettino, arriva il momento di mettere in pratica gli insegnamenti, via libera dunque a stuzzicanti ricette per una serata tra amici o per un pepato incontro galante. Ma non è finita qui, il libro suggerisce come preparare salse, confetture e liquori speziati e addirittura cosmetici e originali idee regalo. (Gola gioconda)

Cagnoni, Licia

***A scuola di cucina dal mondo : attrezzi, tecniche, ricette e preparazioni di base illustrate step by step.*** - Parma : Food ed., 2012- pp. 255

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 ASCU

Food Editore presenta... un mondo di ricette. Ecco un corso completo di cucina etnica, realizzato grazie al contributo degli chef provenienti da Alma, la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Dalle tecniche di base fino alle preparazioni più avanzate, il prezioso contributo degli chef internazionali e il formato "step by step", con oltre 500 foto, rendono ognuno delle 120 ricette presenti nel libro di facile realizzazione e più che mai autentica. (Editore)

Calamaro, Valeria

***Le spezie in cucina.*** - Casale Monferrato : Sonda, 2006 – pp. 198 (Altricibi ; 30)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 CALA

Erbe, radici, cortecce, semi, foglie, frutti, pistilli, bacche, fiori o rizomi: le spezie possono essere tutto questo. L'autrice ci fa scoprire oltre 25 spezie, dall'aneto allo zenzero, dalla curcuma alla vaniglia e allo zafferano, dalla cannella al sesamo, ai vari tipi di peperoncino e di miscele di spezie. Ci racconta la loro origine e storia, illustrandone gli usi e suggerendone impieghi. Oltre 120 ricette, alcuni menù, tutti sperimentati in cucina. La maggior parte delle spezie e degli ingredienti sono reperibili nelle Botteghe del Mondo che in Italia distribuiscono prodotti del Commercio equo e solidale, allo scopo di sviluppare un'economia etica, rispettosa delle esigenze dei produttori del Sud del mondo. (Alice)

Cepeda Fuentes, Marina

**La cucina dei pellegrini : da Compostella a Roma, un singolare viaggio fra storia, usanze, profumi e sapori sulle antiche vie di pellegrinaggio : con un pratico ricettario dei piatti più tradizionali.** - Milano : Paoline, 1999 – pp. 466 (Ecologia, salute, natura ; 6)

È un testo sulle mete, i percorsi, le tradizioni, le leggende e i cibi tipici dei pellegrinaggi medievali verso i principali luoghi di fede. Il volume si articola in due parti. La prima (I pellegrinaggi) prende in considerazione i luoghi che più frequentemente erano meta di pellegrinaggi (Santiago di Compostella, Roma, Gerusalemme, il santuario di Monte Sant'Angelo nel Gargano) e le principali vie percorse per raggiungerli (la via Francigena, le vie "romee", la Via Sacra dei Longobardi, il Cammino di Santiago, tutte documentate da cartine geografiche). Chiude questa prima parte un excursus sui santi protettori dei pellegrini. La seconda parte (La vita dei pellegrini) riguarda i luoghi in cui i pellegrini potevano trovare ospitalità (monasteri, ospizi, locande, taverne) e consumare un pasto frugale. Sono descritti i "cibi dei pellegrini" e date le ricette dei piatti più tipici. Ogni capitolo si chiude con una delle tante leggende, per lo più a carattere agiografico, che allora circolavano, insieme con i pellegrini, per le strade di tutta l'Europa e della Terra Santa. (Alice)

Chef Kumalé

**Bevande dal mondo.** - Torino : Sonda, 1998 – pp. 148 (Altricibi ; 13)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 CHEF

Un piccolo libro che raccoglie una lunga serie di ricette di infusi e decotti, soft drinks e cocktails dai 5 continenti.

Conti, Laura

**Le più belle ricette dal mondo.** - Firenze : Giunti, 1991 – pp. 223 (In tavola)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 PIÁU

Costanzo, Paola (a cura di)

**Cucine del sud del mondo.** - Casale Monferrato : Sonda, 2003 – pp. 143 (Altricibi ; 29)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 CUCI

Un libro per scoprire e apprezzare la cucina da tutto il mondo, oltre 130 ricette provenienti dall'Africa, dall'America Latina, dall'Asia e dal Medio Oriente. Tutti piatti tradizionali e legati alla cultura dei paesi da cui provengono. Dagli antipasti alle minestre, dai piatti vegetariani a quelli di carne o pesce, dai contorni ai dolci e dessert, tutte le ricette sono di semplice e facile esecuzione. (Alice)

De Luca, Giovanni

**Il giro del mondo in 100 ricette.** - Bologna : Calderini, 1999 – pp. 209

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 DELU

Un vero e proprio giro nel mondo gastronomico, una raccolta di 100 ricette provenienti da ogni angolo della Terra. Tra i criteri-guida seguiti dall'autore vi è stata la reperibilità in Italia degli ingredienti necessari e la facilità di esecuzione, pur non disdegnando piatti complessi che possono mettere alla prova i lettori più abili in cucina. Un ricco apparato fotografico completa il volume. (Alice)

Djea, Bernardette Sylvia

**Le ricette di pappaMondo : cucina del sud del mondo per italiani curiosi.** - Milano : Terre di mezzo, 2007 – pp. 69 (Le ricette di Pappamondo)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 RICE

Il libro contiene 40 e più ricette tradizionali da Costa d'Avorio, Nigeria, Ghana, Senegal, Togo, Antille..., sperimentate e affinate da Bernadette, cuoca ivoriana di indiscusso valore. Completano l'opera schede tematiche su cucina e tradizioni africane, il glossario degli ingredienti e i negozi dove trovarli. (Alice)

Gesualdi, Francesco e Giamila

**Tutti i tipi di tè.** - Casale Monferrato : Sonda, 2005 – pp. 167 (Altricibi ; 33)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 663.9 GESU

Un viaggio alla scoperta della civiltà del tè: la sua storia, le tradizioni e la letteratura, i diversi modi di consumarlo, la produzione e diffusione di quella che viene considerata la bevanda più diffusa nel mondo. Perché è proprio grazie al commercio equo che tè e tisane raccontano la storia di chi le ha prodotte, con dignità. Oltre 90 ricette che spaziano da quelle etniche alle ricette tradizionali e rivisitate, dalle bevande calde a quelle dissetanti, dai dolci ai piatti salati, con i tè e le tisane del mondo (carcadè, erba mate, honeybush e rooibos) ... (Alice)

Lane, Rachel ; Bardi, Carla

**Il libro d'oro della gastronomia : alta cucina da tutto il mondo.** - Milano : Mondadori, 2010 – pp. 704

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

In un solo grande volume tutte le regole, i trucchi e le ricette della cucina di tutto il mondo: una vera scuola di cucina e un ricettario completo capace di proporre soluzioni per tutti i giorni e piatti per le occasioni speciali. Partendo dall'attrezzatura indispensabile per i cuochi e per una cucina efficiente, si trovano consigli per la spesa, la dispensa, schede sugli alimenti e consigli su come pulire e preparare carni, pesce e verdure. Non manca una panoramica sulle tecniche di cottura tradizionali e innovative e, soprattutto, sulle preparazioni degli impasti base per torte, pasta e pane. Un grande volume che illustra i procedimenti utili in cucina e, insieme, un ricettario ricchissimo di piatti nazionali e internazionali per far fronte a piccole e grandi occasioni. (Alice)

Negri, Nicoletta ; Aru, Nathalie

**Dolci di Natale da tutto il mondo.** - Milano : Fabbri, 2000 – pp. 118

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 NEGRI

Un giro del mondo attraverso i dolci di Natale, un viaggio virtuale tra canditi, spezie, frutta e miele, che vi entusiasmerà. Questo libro vi farà scoprire e vi permetterà di realizzare antiche ricette tradizionali di tutte le latitudini, dai biscotti per decorare l'albero ai pudding inglesi e irlandesi, dai panspezziati dei Paesi del Nord Europa ai regalitos messicani. Tante preparazioni facili da realizzare che daranno grandi soddisfazioni a tutti, dai cuochi alle prime armi ai più esperti. (Alice)

Negri, Nicoletta ; Aru, Nathalie

**Le migliori ricette della cucina etnica.** - Milano : Fabbri, 2002 – pp. 110

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 NEGRI

Aromi e sapori parlano di usanze, tradizioni e storia. Un viaggio attraverso couscous, samosas, kuku, mandazi, falafel, paella, tortillas, brownies, bunuelos, sushi, sashimi, pollo cantonese, tapas, crepes, pancakes, quick brads, muffins, shortbread, gazpacho e così via. Non solo ricette, ma anche utili consigli sugli ingredienti, su dove reperirli, sulle tecniche di preparazione e di presentazione. (IBS)

Negri, Nicoletta ; Aru, Nathalie

**Un tocco di etnico : la cucina fusion.** - Milano : Mondadori, 2004 – pp. 144 (Ricette testate illustrate passo passo)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 NEGRI

Aromi e sapori parlano di usanze, tradizioni e storia. Un viaggio attraverso couscous, samosas, kuku, mandazi, falafel, paella, tortillas, brownies, bunuelos, sushi, sashimi, pollo cantonese, tapas, crepes, pancakes, quick brads, muffins, shortbread, gazpacho e così via. Non solo ricette, ma anche utili consigli sugli ingredienti, su dove reperirli, sulle tecniche di preparazione e di presentazione. (Alice)

Rundo, Joan

**La cucina delle feste del mondo : oltre 300 ricette tradizionali ed etniche.** - Torino : Sonda, 1999 – pp. 230

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 CUCI

Il libro propone una rassegna dei piatti tradizionalmente preparati in occasione delle feste delle diverse culture e religioni: buddhiste, cinesi, indiane, cristiane, ebraiche, indù, musulmane. Nella festa sono celebrati il piacere di ritrovarsi insieme, ma anche i valori della propria identità e i riferimenti simbolici e pratici della propria tradizione. A tavola si possono conoscere le persone e i popoli quanto, o forse più, lo studiare la loro storia. Un'intera sezione è dedicata al Capodanno: pur cadendo in date diverse, questo appuntamento viene celebrato da quasi tutte le culture. Un ricco calendario permette al lettore di conoscere tutte le feste religiose e civili del mondo. (Alice)

Salani, Massimo

**A tavola con le religioni.** - Bologna : Edizioni Dehoniane, 2000 – pp. 296 (Religione e religioni)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB mp 291 SALA

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. (Alice)

Sforza, Raffaella

**Natale nel mondo : usanze e ricette delle festività natalizie.** - Lugano : Todaro, 1998 – pp. 91

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 398.33 SFOR

Merry Christmas, Joyeux Noel, Feliz Navidad Frohliche Weihnachten, God Jul, SRodjstvom, Kalà Kristouiena ... Paese che vai, augurio che trovi! Ma non è solo l'augurio di Buon Natale a cambiare, anche il modo di festeggiarlo varia da nazione a nazione. Natale nel mondo racconta alcune delle tradizioni natalizie diffuse nei diversi Paesi, con particolare attenzione alle usanze gastronomiche (i capitoli sono completati da alcune ricette natalizie delle diverse aree geografiche) e ai personaggi fantastici che popolano le giornate e le nottate del periodo di fine anno: il nordico Sankta Klaus, la vecchia Babuschka, i pelosissimi kalikanzaroi, l'amatissimo Rudolph e molte altre creature a noi completamente sconosciute. Un'occasione per scoprire tanti Natali insoliti, apparentemente differenti dal nostro ma che in realtà si rifanno alle stesse credenze e ai medesimi rituali. (Editore)

Teti, Vito

**Storia del peperoncino : un protagonista delle culture mediterranee : con ottantacinque ricette d'autore.** - Roma : Donzelli, 2007 – pp. 491 (Saggi. Storia e scienze sociali)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 633.842 TETI

Cristoforo Colombo cercava le Indie e scoprì l'America. Cercava una nuova via delle spezie e trovò i luoghi del peperoncino. Per uno dei paradossi della storia le spezie dell'Asia e dell'Europa costituiranno uno degli apporti principali alla cucina del Nuovo Mondo, mentre il peperoncino (insieme a patata, pomodoro, mais) diventa l'emblema di una nuova economia, forse, il primo elemento globale. In tempi rapidi e in maniera inarrestabile, il peperoncino, che aveva un'antica storia nell'alimentazione e nella medicina dell'America precolombiana, si diffonde dalla Spagna alla Turchia, dai Paesi del Mediterraneo a quelli dell'Europa centrale, dal Nord Africa al Medio e all'Estremo Oriente. La sua fortuna è dovuta al fatto che pur essendo le sue qualità nutritive abbastanza secondarie si produce abbastanza facilmente, cresce in tutti i posti e si modifica con facilità in specie di varia forma e piccantezza. Teti ripercorre le vicende di questa spezia che da "straniera" è diventata l'emblema della cucina "locale", per dimostrare che l'identità - anche quella culinaria - non è mai qualcosa di definito o chiuso ma è invece terreno di continue contaminazioni, non solo di sapori e aromi, ma soprattutto di culture. (Alice)

Wells, Troth

**Recettes du Sud : une cuisine végétarienne rapide et facile.** - Lausanne : Ed. d'En Bas : Helvetas, 2000 – pp. 175

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 WELLS

Zara, Anna Rita

**L'Odissea in cucina : ricette e curiosità di un mitico viaggio.** - Torino : Il leone verde, 2006 – pp. 86 (Leggere è un gusto!)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) LEGG ZARA

Come ogni capolavoro, anche l'odissea ha avuto tante chiavi di lettura, ma quella che viene proposta in questo libro è particolare: il cibo. Ulisse, il mitico viaggiatore, che conosce tanti popoli, che scopre tante terre, sopravvive solo se trova il cibo, che rappresenta non soltanto l'alimento necessario al corpo, ma il grado di civiltà e di benessere di ogni popolazione che incontra. Mitiche ricette accompagnano il suo viaggio. (Alice)



## ***Dizionario del menu per i turisti***

Bernardi, Guido

**Mangiare in diciotto lingue : dizionario pratico per mangiare in tutto il mondo.** - [Milano] : G. Bernardi, 2005 – pp. 143

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MA 3611.

\*\*\*\*\*

## ***Serie: comprendere il menu all'estero***

Afthonídou Déspoina

***Comprendere il menu all'estero : Grecia : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2001 – pp. 160 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI AFTH

Caramitti, Mario

***Comprendere il menu all'estero : Russia : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2002 – pp. 151 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI CARA

Fernandes Cláudia

***Comprendere il menu all'estero : Portogallo/Brasile : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2001 – pp. 175 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI FERN

Horvath, Gabriele

***Comprendere il menu all'estero : Germania, Austria/Svizzera : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2003 – pp. 208 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI HORV

Kumru, Elcin

***Comprendere il menu all'estero : Turchia : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2003 – pp. 206 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI KEMR

Piauton, Marilyn

***Comprendere il menu all'estero : Francia : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2001 – pp. 191 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI PIAU

Pokrajac-Maresi, Sanja

***Comprendere il menu all'estero : Croazia : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2003 – pp. 157 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI POKR

Rosenberg Lenore

***Comprendere il menu all'estero : Inghilterra/USA : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2001 – pp. 189 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI ROSE

Rossi, Emanuela

***Comprendere il menu all'estero : Cina : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.*** - Roma : L'Airone, 2001 – pp. 208 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI ROSS

Sagadin, Žanet



**Comprendere il menu all'estero : Slovenia : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.** - Roma : L'Airone, 2002 – pp. 224 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI SAGA

Sanchez Hernandez, Elizabeth

**Comprendere il menu all'estero : Messico : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.** - Roma : L'Airone, 2002 – pp. 175 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI SANC

Vázquez, Ana

**Comprendere il menu all'estero : Spagna : dizionario dei termini gastronomici e frasi di uso corrente per turisti.** - Roma : L'Airone, 2001 – pp. 173 (Dizionario del menu per i turisti)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(08) DIZI VAZQ

Dizionari indispensabili per capire e farsi capire nei ristoranti dei diversi paesi. Consultando le sue pagine, sarà possibile destreggiarsi in tutte le situazioni gastronomiche che possono presentarsi in occasione di un viaggio. La guida comprende: un ampio panorama introduttivo della cucina locale e delle varie bevande; una serie di schede che raggruppano tutti i piatti più conosciuti (nazionali e regionali), con l'indicazione dei vari ingredienti; una selezione delle più rinomate ricette tradizionali, da preparare a casa propria una volta tornati dalle vacanze; numerose frasi di uso corrente, raggruppate per argomento e disposte in ordine alfabetico; un esaustivo dizionario, con termini gastronomici locali e italiani.



MILANO 2015

## EXPO 2015 Esposizione Universale di Milano sull'alimentazione

**Milano. ("I Meridiani")**- Rozzano : Domus, 2015, anno 28, n. 224 – pp. 154  
BZ-Biblioteca cantonale. Emeroteca. Segnatura:BCB Per 503/224

Numero della rivista dedicato alla città di Milano e al suo nuovo assetto architettonico in vista dell'apertura dell'Expo, la cui inaugurazione è prevista per il 1 maggio 2015. Parecchie pagine parlano del nuovo skyline della città, della trasformazione di aree periferiche o fatiscenti in centri di studio e ricerca (vedi archeologia industriale), dei tesori custoditi nei musei milanesi, della riqualificazione di quartieri, delle attività culturali ed economiche (moda, design, arte). Curiosità, fotografie, indirizzi utili. Allegati alla rivista: una mappa del centro di Milano e uno schema delle 9 aree tematiche dell'Expo (Cluster), ovvero dei padiglioni che riguardano determinati prodotti o cibi, con i relativi Paesi di produzione e consumo.

Altavilla, Federico (a cura di)

**Milano Expo 2015 : tra opportunità e scandali : come conoscere, interpretare e godere l'Esposizione internazionale 2015**

Siena : Barbera, 2014 – pp. 101

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura: BCM 061.41 MILA

Comprendere significati e opportunità dell'Expo 2015 implica riconoscerne tuttavia la finalità più importante, che è principalmente educativa, secondo quanto dispone il primo articolo della costituzione che regola lo svolgimento delle esposizioni. Informazioni, curiosità e aneddoti.

Bektrame, Massimo

**Expo Milano 2015 : storia delle Esposizioni Universali**

Milano : Meravigli, 2014 – pp. 159

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura: BCM 061.41 BELT

Cibic, Aldo (a cura di)

**Verso Expo Milano**

Milano : Electa, 2011 – pp. 135

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura: BCM 338(450) VERS

ME-Accademia di architettura. Sala di lettura, Segnatura : AAM 725.910(450) Mila

Un racconto grafico di cos'è un'esposizione universale e delle suggestioni su quello che potrà essere quella di Milano del 2015. Nelle Expo l'umanità rappresenta se stessa e la propria proiezione verso il futuro. Questa mostra vuole raccontare al pubblico cosa sono state le Expo fino ad oggi e quale è la sfida che Milano si è data, proponendo un tema così carico di visione e di possibilità. All'inizio della mostra, con il racconto dell'Expo del 1906, si rivivono le immagini di diversi padiglioni che testimoniano la natura industriale delle innovazioni e le opere architettoniche create per l'occasione; un documento inedito che racconta la Milano di quel tempo, montaggio di un filmato di cui è autore il famoso regista e fotografo Luca Comerio, ci fa vedere uomini che tirano carretti, i primi tram, poche automobili per le strade, le piazze piene di persone, un motociclista con tuta e casco che parte a gran velocità, e per finire dei palloni aerostatici che si levano in volo: si trattava di una gara organizzata per l'Expo del 1906 tra palloni e automobili sportive. Una lunga freccia del tempo in cui sono indicati tutti gli expo dal 1851 ad oggi finisce con una nota che ci ricorda il radicale cambiamento avvenuto soprattutto con le ultime quattro Esposizioni Universali:

1998 Lisbona (Oceani- Un'eredità per il futuro)

2000 Hannover (Umanità, natura, tecnologia)

2005 Aichi (La saggezza della natura)

2010 Shanghai (Città migliore, vita migliore)

Si passa da “un futuro fabbricato” ad “un futuro immaginato”, il riferimento non è ad un progresso senza limiti, ma al pensare ad un futuro sostenibile per il pianeta e le persone. “Nutrire il pianeta, energia per la vita” rientra pienamente in questa logica.

Dell'Osso, Riccardo

**Expo : da Londra 1851 a Shangai 2010 verso Milano 2015**

Santarcangelo di Romagna : Maggioli, 2008 – pp. 293

ME-Accademia di architettura. Sala di lettura. Segnatura: AAM 725.910 Dell

Dalla prima esposizione di Londra nel 1851 a quella di Shangai nel 2010, selezionando gli esempi più significativi (cioè quelli che hanno riscosso maggior successo e hanno avuto un ruolo architettonico rilevante), Riccardo Dell'Osso, progettista e consulente per il Comune di Milano, illumina un argomento che, in letteratura, è privo di trattazioni organiche. L'autore "legge" gli eventi in relazione con la morfogenesi della città, con il linguaggio architettonico utilizzato e con il contesto culturale, socio-economico e produttivo in cui le esposizioni si sono trovate.

Saggi.....	p. 1
Poesie.....	p. 14
Libri di cucina (Svizzera, Italia).....	p. 15
Libri di cucina (Europa).....	p. 23
Libri di cucina (Asia, Africa).....	p. 30
Libri di cucina (America).....	p. 41
I diversi continenti.....	p. 43
Dizionari menù.....	p. 47
EXPO MILANO 2015.....	p. 49

Patrizia Mazza  
Biblioteca cantonale  
Viale S. Franscini 30a  
6500 Bellinzona  
Tel + 41 (0)91 814 15 18  
[patrizia.mazza@ti.ch](mailto:patrizia.mazza@ti.ch)

Zarina Armari Quadroni  
Biblioteca cantonale  
Viale S. Franscini 30a  
6500 Bellinzona  
Tel + 41 (0)91 814 15 20  
[zarina.armari@ti.ch](mailto:zarina.armari@ti.ch)