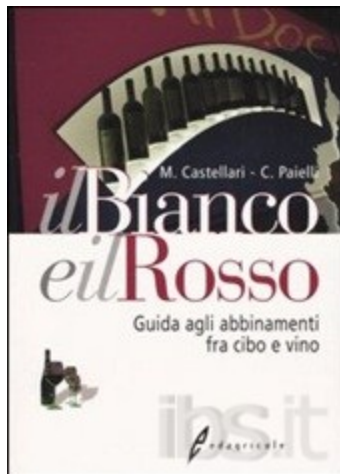




**Centro documentazione sociale (CDS)  
c/o Biblioteca cantonale  
viale Franscini 30a  
6500 Bellinzona  
(sig.ra Patrizia Mazza – 091.814.15.18)**

---



## **CIBO E VINO**

*I documenti disponibili nelle Biblioteche del Sistema Bibliotecario Ticinese possono essere presi in prestito presso ognuna delle quattro biblioteche cantonali (Bellinzona – Locarno – Lugano – Mendrisio).*

***Bianco o rosso : enciclopedia degli abbinamenti tra cibo e vino*** / Mario Castellari, Claudio Paielli - Bologna : Edagricole, 2003 – pp. 337

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 663.2 CAST

La profonda riscoperta delle tradizioni culinarie regionali che negli ultimi tempi ha portato alla ripresa di alcune produzioni tipiche ed alla loro commercializzazione allargata anche tramite negozi specializzati, ha invitato ad aggiornare la parte dedicata agli indirizzi di "vinerie" e di prodotti artigianali di qualità di questa seconda edizione di "Bianco o rosso". Il lettore potrà così dedicarsi più facilmente alla ricerca delle novità del gusto, ispirandosi alle descrizioni offerte dal volume in 8000 proposte e combinazioni fra piatti e vini di qualità, compresi vini DOC e di fattoria. (Alice)

**Cibo, vino e religione.** / Luciano Venzano – Genova: Erga, 2010 – pp. 108 (Società e cultura)

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

Luciano Venzano ha pubblicato il libro "Cibo, vino e religione" tre realtà che inconfutabilmente accompagnano la nostra esistenza. Il cibo e il vino nella storia, nelle arti e persino nella liturgia. Un'analisi dettagliata che offre al lettore degli spunti davvero stimolanti, ben difficili da scovare in altri testi di enogastronomia. La prefazione del libro è stata curata da Bruno Gambarotta, giornalista e ideatore della trasmissione Eat Parade... Cibo e alimenti forieri di simbologie espressive: la preparazione giornaliera dei pasti, il calendario delle tradizioni alimentari e la messa, dove il cibo e vino sono ripresi. Del resto nei Vangeli e nelle Sacre Scritture il cibo (in particolare il vino e la vite) occupa un ruolo determinante. Luciano Venzano, nel suo lavoro, mette in rilievo il rapporto di reciprocità fra il cibo e la religione. In ogni caso l'atteggiamento "positivo" nei confronti del vino (e del cibo) non è una costante nelle religioni. Perciò, ecco il pretesto per una riflessione sui vincoli dettati da discipline e dottrine verso l'alimentazione. Oltre ad ogni simbologia bacchica, è accattivante lo scenario relativo alle abitudini alimentari dei popoli antichi. Un itinerario documentato che parte dai Babilonesi, s'allarga al Cristianesimo primitivo, quindi ai pellegrini, ai monasteri, fino al Cristianesimo attuale, che non presenta novità salienti dopo il Concilio di Trento. Percorsi che aprono le porte ad elementi di novità, purtroppo ignorati dalla maggior parte delle persone. In più, uno spazio esaustivo per le vivande più in auge come il pane, la pasta, arrivando alla parte finale dove sono elencati i "santi protettori" del cibo. Un'ottima lettura che offre completezza sul significato più profondo dell'alimentazione, e relative conseguenze che ha sul vivere. Gli alimenti sono una presenza rassicurante dell'esistenza, nei momenti lieti o tristi e in altre circostanze. Per concludere, un'opportunità concreta per allargare la conoscenza di una realtà (cibo-vino) d'uso senz'altro comune, nondimeno dall'elevato contenuto espressivo e culturale. (Luciano Pignataro)

**CiboVino : il gusto degli abbinamenti** / Marcello Coronini - Milano : M. Coronini, 2004 .- pp. 303

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

CiboVino propone un nuovo metodo di abbinamento estremamente semplice e facile da utilizzare. Accanto ad ogni ricetta vengono indicati due vini. Questo avrebbe un valore relativo, visto che diversi libri sono impostati in questo modo. Vicino ai due vini, a differenza degli altri libri, viene riportato un numero che indica l'appartenenza a una categoria. Abbiamo studiato le caratteristiche di 460 vini di tutte le regioni italiane e li abbiamo divisi in dieci categorie. Tutti i vini di ogni categoria, pur con le loro diversità, sono intercambiabili e abbinabili a quella ricetta. Questo permette al lettore di scegliere "un vino giusto" in funzione del proprio gusto personale e della reperibilità. RAI 2 Eat Parade dedicherà 2 minuti circa alla presentazione del metodo e del libro CIBOVINO-in onda a settembre. (Editore)

**DiVini sapori. Quando il vino si sposa col cibo.** / Bocci Balocchi Basilio Beatrice - Firenze: Sasso-scritto, 2012 (Corallo n. 9)

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

Quanto e quale vino fa bene alla salute? Quali bicchieri sono i più consigliabili per rossi, bianchi, spumanti? Come si giudicano la limpidezza e la qualità di un vino? Come conservare nel migliore dei modi le nostre bottiglie? L'invecchiamento giova a tutti i tipi di vino? A che temperatura servire rossi, bianchi, rosé? Quali sono gli abbinamenti più consigliabili per ogni tipo di piatto? Quanto tempo prima del pasto conviene stappare la bottiglia, e come? Con questa guida, che può essere letta con gusto e facilità anche dai non addetti ai lavori, l'autrice propone una piccola enciclopedia dei vini italiani e un manuale del perfetto bevitore che è anche un itinerario nella gastronomia, nella geografia e nella storia. (Alice)

**Divinoinvino [Videoregistrazione] : corso di degustazione** / a cura di Valter Vago - [S.I.] : LG Multimedia, 2005 - 4 DVD-video (110, 110, 110, 110 min.) : colore

LO-Biblioteca cantonale. DVD in magazzino. Segnatura:BCL DVD 3747/1

Corso di avvicinamento alla degustazione del vino con un percorso che attraversa la storia e l'evoluzione del mondo del vino italiano. Questo corso composto da 4 DVD, aiuta ad apprezzare il vino nel modo giusto, a realizzare gli abbinamenti cibo-vino, ad analizzare la qualità del vino, a conoscere la viticoltura e l'enologia italiana. Un viaggio quindi nel pianeta vino che vi aiuterà ad apprezzarlo e conoscerlo. Vi racconteremo come si produce il vino, vi illustreremo il modo di degustarlo attraverso un corso di alto livello che si avvale di professionisti del settore, vi accompagneremo nelle più belle e famose cantine d'Italia. Sarà un viaggio slow ma pieno di novità che vi permetterà di entrare in questo mondo, conoscendone tutti i segreti. La scelta delle tipicità e delle cantine è solo di supporto al corso di degustazione, ed è stata dettata dalla disponibilità dei tempi produttivi e dalla generosità dei produttori. (Editore)

***Gli abbinamenti*** / Daniele Cernilli - Roma : Gambero Rosso, 1997 – pp. 63 (Guide pratiche del Gambero Rosso)

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLA 14821/3

***Il piacere del vino : manuale per imparare a bere meglio.*** / Gho, Paola ; Ruffa, Giovanni - Bra : Slow Food, 2008 – pp. 317

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 663.2 GHO

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641.87 GHO

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 12506 (Edizione 1993)

Il manuale di degustazione di Slow Food in una nuova edizione completamente rinnovata: aggiornato nei contenuti, con una nuova veste grafica e un repertorio iconografico più ricco e vario. Un percorso didattico innovativo, un linguaggio rigoroso eppure accessibile, tanti esercizi e letture, approfondimenti tecnici puntuali. Con tutto quello che è utile sapere per leggere le etichette, scegliere il bicchiere giusto, abbinare vino e cibo, farsi una cantina. Per costruire una cultura del vino corretta e consapevole. (Editore)

***Il vino : scelta, acquisto, conservazione e degustazione : manuale del sommelier*** / Antonio Calò... [et al.] - Siena : Enoteca italiana, 2000 – pp. 191

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 663

***Le più belle strade del vino : itinerari in Europa tra filari e vigneti*** / Ornella D'Alessio, Marco Santini - Novara : De Agostini, 2005 – pp. 324

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB vi 914/919 Europa

In questo volume sono descritti gli itinerari del vino più belli d'Europa individuati in base all'importanza storica, al livello qualitativo dei vini prodotti e all'interesse culturale delle località toccate in 8 Paesi diversi. Dal Portogallo al Collio sloveno, dall'Ungheria alla Francia, dalla Spagna all'Austria, dalla Germania renana alla Sicilia, si va alla scoperta di luoghi di magica suggestione, dove i filari sono da secoli parte integrante del paesaggio. Venti itinerari d'autore raccontano questi mondi incantati per mezzo di immagini e di testi che spaziano su vari livelli, dal paesaggio geografico e culturale ai luoghi di sosta, con un'accurata selezione dei vinificatori più importanti. Ogni itinerario è corredato da una cartina con l'indicazione del percorso, da una serie di informazioni pratiche (lunghezza, periodo migliore, enti di riferimento), dalle note di degustazione di oltre 270 vini scelti fra i più grandi del Vecchio Continente, nonché da box sui più importanti produttori, sugli alberghi e i ristoranti consigliati: uno strumento completo e insostituibile per programmare nel migliore dei modi un viaggio nei luoghi più suggestivi d'Europa. (Alice)

***Le strade del vino = Die Strassen des Weins ; Lo scacchiere del Ticino = Das Schachbrett des Tessins*** / Ticinowine ; [in collab. con Rocco Lettieri] - Balerna : Ticinowine, [2002] – 1 cartina

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 4.4.1 STRA Opti

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OP 5805

***Piacevolezza del vino : il metodo per degustare*** / Luca Maroni - Roma : Lm ; [Milano] : Sperling & Kupfer, 2001 – pp. 167 (Le grandi guide)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 663.2 MARO

Non sempre il vino migliore è il più costoso o il meno noto. Luca Maroni è di parere diverso. Il vino, per essere considerato di qualità, deve essere riuscito, ovvero essere "piacevole" al gusto. L'autore insegna a usare e analizzare le sensazioni olfattive e gustative, a coglierne tutte le sfumature e i dettagli con un sistema rigoroso ma assolutamente facile, praticabile da chiunque. Alla base c'è un criterio preciso: quello del "vino-frutto", ovvero il vino è buono e gradevole quando il gusto riecheggia il frutto da cui è ottenuto. Il manuale è completato da una sintetica trattazione sull'abbinamento vino-cibo, una guida all'acquisto e un glossario di termini tecnici. (Alice)

**Sommelier : conoscere, degustare, abbinare** / Gabriele Bacciottini ; con la collab. di Fabrizio Beria - Firenze : Plan, 2009 – pp. 167 (I mestieri del gusto)

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 663

Sommelier propone al lettore un affascinante viaggio alla scoperta di una delle professioni più interessanti nel mondo dell'enogastronomia. L'indice degli argomenti affronta la "sommellerie" in tutte le sue componenti: dalla teoria e pratica della degustazione, alle funzioni del Sommelier; dalla viticoltura alla vinificazione; dalle classificazioni, alle etichette, agli abbinamenti cibo-vino. Il testo comprende inoltre una ricca sezione su distillati e degustazione, insieme ad un capitolo sul "non solo vino" olio, birra e caffè. Vengono infine fornite indicazioni puntuali su come organizzare una degustazione, con una scheda di valutazione delle caratteristiche del vino. (Alice)

**Ticino vino : la rivista di chi ama il vino [poi] la rivista di chi ama i sapori della tavola = Ticino Wein** - Locarno : Arti grafiche Rezzonico, 2001->

LO-Biblioteca cantonale. Emeroteca. Segnatura:BRLTPB 34

LU-Biblioteca cantonale. Libreria Patria. Segnatura:LGC LPR 320

**Vino e cucina : divagazioni enogastronomiche** / Sergio Manetti ; disegni di Arnoldo Ciarrocchi, Alberto Manfredi, Franco Rognoni - [Firenze] : [Tipografia Offset System], 1995 – pp. 109 (Le Edizioni di Monteverdine ; 10)

LU-Biblioteca Salita dei Frati. Fondo Pozzi. Segnatura:BSF FP 258.1

## **SITI INTERNET**

<http://www.vinacciolo.it/abbinamenti.asp>

Sito interessante si possono cercare gli abbinamenti sia con i vini sia con i cibi.

<http://www.fisarmilano.org/formazione/le-tecniche-del-sommelier/la-tecnica-di-abbinamento/abbinamento-cibo-vino/>

Questa pagina offre un'utilissima applicazione che permette di conoscere un corretto e possibile abbinamento cibo-vino.

<http://www.ticinowine.ch>

Ticinowine: l'ufficio di promozione della vitivinicoltura ticinese

<http://www.ticivino.ch/>

La raccolta di produttori di vino del Ticino in un'unica guida on-line.

<http://www.viticoltori.ch/main.asp?IDL=5>

Associazione viticoltori vinificatori ticinesi