



## C'ERA UNA VOLTA ...

### (I piatti della cucina popolare ticinese e lombarda)

#### Bibliografia

***ABC del scior maestru (L')*** / Angelo Frigerio & Giuseppe Zois ; fotogr.: Jo Locatelli ; introd.: Anna Carisconi - Pregassona-Lugano : Fontana Edizioni, 2008 – pp. 174 (La lavagna dei giorni)  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 4.4.0 FRIG  
LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTA 4517  
LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 635.9 FRIG 2  
ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 635 FRIG  
*Ricette da pagina 163 a pagina 174*

***Arte culinaria nel Ticino (L') = Das Kochbuch aus dem Tessin*** / Desiderata von Zschinsky -  
Münster : Wolfgang Hölker, 1979 – pp. 173  
BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 B ZSCH

**A tavola oggi in Ticino : la gastronomia, pubblica e privata, agli inizi del duemila / Grimod -**  
Bellinzona : Salvioni, 2002 – pp. 295

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

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 641.5 GRIM 1

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

Libro particolare per la sua impostazione: un solo volume contiene due libri. Da un lato abbiamo "Grimod cucina" dove sono raccolte alcune ricette dei migliori cuochi ticinesi, sul lato opposto troviamo "Grimod scrive" dove vi sono degli interessanti scritti legati alla gastronomia ed ai ristoranti ticinesi. (Editore)

**Bevi che ti passa : ricette antiche per genuine bevande / Sabrina Cattaneo ; con interventi di Anna Carisconi e Regina Florio - Lugano : Ritter Edizioni, 2005 – pp. 127 (Ai confini dei sapori ; 1)**

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

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OP 6257

«Bevi che ti passa», di Sabrina Cattaneo, presenta ricette popolari di bevande genuine ticinesi.

«Queste ricette raccolte in queste pagine, hanno però una particolarità e soprattutto non nascono da mode o da improvvisazioni momentanee. Ed anche per questo che chiedono strada, anche solo un sentiero, un piccolo pertugio –direbbe Giovanni Orelli – per essere salvate, perché sono uno scampolo del nostro passato, della nostra cultura, delle nostre tradizioni». (G. Zois)

**Bündner Küche = La cuschina dal Grischun = La cucina dei Grigioni / Jacky Donatz, Chasper Pult - 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 und spannende Geschichten, die bezeugen, dass es die eigenständige Bündner Küche schon immer gab und immer noch gibt. Auch wenn die vielfältige Regionalküche weiterentwickelt wurde, hat sie von ihrem einzigartigen und urtümlichen Charme nichts eingebüsst. Die Bündner-Küche ist die eigenständigste und beliebteste Schweizer Küche; Capuns, Pizokel, Maluns, Tatsch und Plain in Pigna sind ihre berühmtesten Vertreter. Hier treffen die norditalienische und die alpine Küche aufeinander und ergeben eine spannende Mariage. Dank unterschiedlicher Klimazonen im flächenmässig grössten Schweizer Kanton ist die Produktvielfalt immens. Da gedeihen in höheren und rauen Lagen spezielle Kartoffelsorten, in der würzig-trockenen Luft des Engadins wird das Fleisch der alpesömmernten Rinder zum weltberühmten Bündnerfleisch, und die Wärme der sonnenverwöhnten Südtäler ist in den Kastanien gespeichert, von denen wir spätestens seit Schellenursli wissen, wie die Bündner sie servieren. Mit diesen Spezialitäten wird leidenschaftlich und gut gekocht. Aber warum der Salat verachtet wird und woher die Nüsse für die berühmte Engadiner Nusstorte stammen – dies alles und noch viel mehr erfährt man in den kulinarischen Geschichten von Chasper Pult. Meisterköche haben die Bündner Küche weiterentwickelt und weitherum bekannt gemacht. Starkoch Jacky Donatz präsentiert in diesem dreisprachigen Geschenkbuch seine verfeinerte Bündner Küche, bei der unverfälschte Produkte die Hauptrolle spielen. (Editore)

**Cantone Ticino e la sua terra : 300 vini, formaggi e specialità dalla Svizzera italiana (II) / testi di**

Luca M. Venturi ; a cura di Claudio Riolo - [Milano] : Alexa, 2003 – pp. 110

BZ-Biblioteca cantonale. xxx. Segnatura:BCB 4.4.1 VENT

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 641 VENT 1

LU-Biblioteca universitaria. Biblioteca. Segnatura:BUL A 641.0130949478 CAN

Il volume si propone di far conoscere alcune specialità agroalimentari che si possono distinguere in locali, tradizionali, tipiche e innovative in base alle caratteristiche e al tipo di legame che le unisce al territorio. Un ambasciatore d'eccezione del "meglio" delle specialità dell'agricoltura ticinese. Il giornalista e scrittore ticinese Luca M. Venturi, autore dei testi, e Claudio Riolo, noto ricercatore nel settore enogastronomico, si sono proposti di svelare cosa può offrire di meglio il terroir del Canton Ticino, cantone svizzero di lingua e di cultura italiana. Così, presentano 150 etichette di vini, con i vignaioli, 100 produttori di formaggi d'alpe, 60 produttori di formaggi di fattoria, 9 caseifici, i formaggi e derivati dal latte, 35 istituzioni agricole e alimentari. Non è tutto: si parla anche di salumi, ortaggi e verdura, cereali, miele, castagne, olio extra vergine d'oliva e delle produzioni integrate e biologiche. Alle buone specialità agricole, si affiancano le attività di salvaguardia e promozione agricola della Sezione cantonale dell'Agricoltura e la Scuola Agraria di Mezzana. Il volume è completato da utili tabelle pratiche che raccolgono centinaia di produttori alimentari, con gli indirizzi di istituti e servizi. Le 25 illustrazioni in bianco e nero e due colori sono tratte dal classico «Hortus Sanitatis», opera del 1491 che si trova presso la Biblioteca internazionale di Gastronomia di Lugano-Sorengo. (tio.ch)

**Casa nostra : trattato di economia domestica** / Erminia Macerati - Bellinzona : Istituto ed. ticinese, 1946 - 1946

LO-Alta scuola pedagogica. Compactus. Segnatura:asp Fondo Gianini DOM 23 (Edizione 1937)

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC 031 C 46 (Edizione 1931)

ME-Biblioteca cantonale. AARDT. Segnatura:AARDT I.7 64 MACE/CASA

**Casa nostra : trattato di economia domestica, di igiene alimentare e cucina** / Bice Caccia, Lina Manghera - Bellinzona ; Lugano : Istituto editoriale ticinese, 1985 – pp. 384

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

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 Casa (Riedizione parziale: le ricette 2013)

LU-Biblioteca cantonale. Libreria Patria. Segnatura:LGC LP 036 B 430 (Edizione 1980)

**Castagne in cucina : oltre 50 ricette di diversi periodi e paesi (La)** - Chironico : Fam. Martinelli, 1999, Tip. Dazzi – pp. 58

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

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OP 5689

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

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

**Comaschi a tavola** / a cura di Piero Collina ; illustrazioni di G. Collina - [S.l. : s.n.], 1972, Como, C. Nani – pp. 178

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

**Comaschi a tavola : riscoperta di una cucina** / coord. e supervisione di Franco Soldaini - [Como] : Edizioni della Famiglia Comasca, 1987 – pp. 267

ME-Accademia di architettura. Magazzino. Segnatura:AAM 641(450) Como

**Come mangiavamo 50 anni fa** / Giosué Prada - Bellinzona : Federazione esercenti e albergatori Bellinzona, [198?] – pp. 145

BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 B PRADA

ME-Biblioteca cantonale. AARDT. Segnatura:AARDT I.7 641 PRAD/COME

**Crapa pelada l'a fa' i turtei : le radici storiche e la dimensione mitica dell'alimentazione rituale sul territorio lariano** / Rossano Nistri ; [con la collab. della Provincia di Como] - [Como] : Ikona edizioni, 2002 – pp. 167

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

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

**Crèfli e spampezie, due specialità leventinesi** / Museo di Leventina - Giornico : Museo di Leventina, 1993 – pp. 41 (Quaderni del Museo di Leventina ; 1)

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

LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTB 474

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OPQ 1781

Crèfli e spampezie sono dolci tipici della Val Leventina.

Ogni paese della valle ha la sua ricetta e le sue leggende legate a queste prelibatezze, che però in sostanza sono ovunque prodotte con miele, zucchero, panna, burro e spezie, ovvero con ingredienti che danno forza ed energia. E non poteva essere altrimenti, in una regione di montagna che va verso il Gottardo. Si tratta infatti di biscotti calorici, con o senza ripieno, che si accompagnano bene a bevande calde e quasi si sciolgono in bocca. Prodotti solitamente verso Natale, e di lunga conservazione, vengono modellati su stampi in legno di noce, dalla simbologia quanto mai varia.

**Cucina dei ricordi : sapori di ieri per i gusti di oggi (La)** / Anna Carissoni ; con un'intervista di Daniela Greub a Rinaldo Veri - Lugano : Ritter, 2003 – pp. 111  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 CARI  
LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 641.5 CARI 1

**Cucina della biblioteca : libri e immagini del territorio milanese e lombardo-veneto (La)** / Biblioteca Nazionale Braidense ; a cura di Silvia Baldelli Capasso, Giuseppe Baretta, Paola Ferro ; [organizzazione e coord. della mostra: Silvia Baldelli Capasso] ; introd. di Alberto Capatti - Milano : Viennepierre, 1994 – pp. 190  
LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLB 2086  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MQ 616  
ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641(01) BALD  
*Catalogo della mostra: Milano, Biblioteca Nazionale Braidense, 1994*

**Cucina di allora : per il centenario del comune di Muralto 1881-1981 (La)** / [raccolte da Renata Broggin] - Locarno : [s.n.], 1981, Tipografia-Offset Stazione – pp. 87  
BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 B CUCI  
LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTA 3247  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OP 3056  
ME-Biblioteca cantonale. AARDT. Segnatura:AARDT I.7 641 BROG/CUCI

**Cucina & [e] osterie della vecchia Milano** / [di Tullio Barbato e Giordano Pitt] - Milano : Virgilio, 1978 – pp. 140  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 4195

**Cucina lombarda (La)** / Felice Cùnsolo - Milano : Novedit, 1963 – pp. 239  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC SB 1522

**Cucina milanese (La) = La cucina a Milan** / Fabiano Guatteri ; pref. di Luigi Veronelli - Milano : Editore Ulrico Hoepli, 2004 – pp. 242

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 GUAT  
Il volume con centosessanta ricette, ciascuna corredata di consigli e curiosità, è completato da numerose notizie storiche e di costume sulle tradizioni gastronomiche milanesi. Grazie anche al ricco apparato iconografico, il testo è una sorta di storia di Milano attraverso la cucina e la storia materiale. Introduzione di Luigi Veronelli. Indice e argomenti trattati : Storia e ingredienti della cucina milanese: La storia - I piatti delle ricorrenze - Gli ingredienti della cucina milanese - I metodi di cottura. Ricette e bevande della cucina milanese: Ricettario - Menu per ogni stagione. Luoghi e prodotti della tradizione milanese: I locali storici - Prodotti tipici e vini. Appendice: Piccolo dizionario gastronomico milanese-italiano - Indice delle ricette. (Editore)

**Cucina milanese : i piatti tipici, i sapori classici, il gusto della sperimentazione : tutti i segreti di una tavola ricca, imprevedibile e originale (La)** / Laura Rangoni - 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 palato? 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 invitato. (Editore)

**Cucina milanese : ricettario** / a cura di Elena Pigozzi - 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. (Editore)

**Cucina regionale italiana (La) - 8 : Lombardia** / [a cura di Paola Loaldi] - Milano : Mondadori, 2011-2012 – 1 vol.

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 CUCI 8

**Cucina rustica regionale (la)** / Luigi Carnacina, Luigi Veronelli - Milano : Rizzoli, 1978-1979 – 4 vol.

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MQ 1061/1

Vol. 1: Piemonte, Valle d'Aosta, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Veneto

**Di grano antico : elogio dei pizzoccheri di Teglio : con ricetta e vini** / Gerardo Monizza - Como :

Nodo Libri, 2005 – pp. 143

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

**Donne contadine ticinesi cucinano (Le)** / ed. in collab. con l'Associazione donne contadine ticinesi

= Tessiner Landfrauen kochen / hrsg. in Zusammenarbeit mit dem Tessiner Landfrauenverband -

Hünibach : Redaktion Landfrauen kochen, 2009 – pp. 189

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 DONN (Edizione 2005)

LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTA 4733

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OP 6163

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. (Editore)

**El risott del Carlo Porta : viaggio gastronomico nella Milano del poeta** / Giovanna Ferrante -

Milano : Ancora, 2009 – pp. 87

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. (Editore)

**Frischer Fisch und wildes Grün : Essen im Tessin : Erkundungen und Rezepte** / Alice

Vollenweider - Zürich : Limmat Verlag, 2005 – pp. 167

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

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MA 3556

Für ihr Lese- und Kochbuch hat die Tessin-Kennerin ebenso mit Schriftstellern und Historikerinnen wie mit Wirten, Köchinnen und Metzgern gesprochen. Sie alle erzählen, was sie kochen und welchen Stellenwert für sie die Küche im Tessin hat. Nicht zuletzt spielt der Tourismus eine wichtige Rolle bei der Bewahrung kulinarischer Traditionen. Auch davon wird erzählt, während Kastanien garen und die Minestrone im Topf köchelt. Die Wirtin von der Cantina di Gandria erzählt, was alles in ihre Fischsuppe kommt, Diego Orelli spricht von den über hundert Tessiner Käsesorten, die am grossen Käsemarkt in Bellinzona zu entdecken sind, Fabio Pusterla gibt sein Linsengericht-Rezept preis. Nicht aus Nonnas Küche stammen die Rezepte, die Alice Vollenweider gesammelt hat, sie werden heute gekocht und mit Genuss gegessen. (Editore)

**Gastronomia in Ticino. Documentazione tematica** – 1 scatola

<http://www.sbt.ti.ch/bcb/home/drt/dossier/gastronomia/>

Dossier tematico, prodotto dalla Documentazione regionale ticinese di Bellinzona (DRT), che raccoglie documenti diversi su un soggetto determinato (articoli, brochure, carte, piani, estratti di opere, bibliografie, liste di indirizzi, ecc.). La bibliografia analitica, costituita da materiale cartaceo, è completata da documenti audiovisivi. Il dossier è consultabile presso la Biblioteca cantonale di Bellinzona. Anche in tema di gastronomia, il canton Ticino è una regione di confine. Sappiamo ad esempio che il famoso cuoco Martino Rossi, nato a Torre in val di Blenio e definito principe dei cuochi, lavorava a Milano nel 1457 alle dipendenze di Francesco Sforza e del condottiero Gian Giacomo Trivulzio. Ciò in parte spiega come tanta parte dell'arte culinaria lombarda sia presente nella gastronomia ticinese, e viceversa: il risotto allo zafferano, ad esempio, compare su tutte le tavole del Cantone, fin negli angoli più remoti delle valli, mentre la "burbora", minestra di zucca tipica del Ticino, già descritta dal Rossi nel suo Libro de arte coquinaria, trionfa ugualmente sulle tavole della Lombardia. Un'altra anima della cucina del Ticino è quella locale, legata alle tradizioni e alle risorse particolari del territorio; quasi ovunque è possibile gustare prodotti tipici, magari in versione "alleggerita", più vicina al gusto odierno. La lista delle pietanze, in questo settore, spazia dai formaggi ai vini, dalla polenta (spesso generosamente condita con burro) alla selvaggina, dai funghi ai derivati della raccolta delle castagne, dal pesce di lago alla torta di pane, ecc. Poi dobbiamo anche ricordare l'influenza svizzero-tedesca e quella internazionale dettata dal turismo, che hanno rivisitato le ricette della tradizione. Considerando infine l'arrivo di nuovi cibi e nuovi sapori, grazie alla recente immigrazione, avremo un ricco quadro gastronomico. I tempi lontani della povertà sono tramontati, e diversi studiosi affermano che la cucina ticinese s'è fatta grande, diventando un punto di riferimento per i buongustai... (dalla premessa)

**Ghiottone lombardo : costumanze tradizioni e ricette della buona tavola lombarda (II)** / Carlo Steiner ; present. di Cesarino Branduani della Accademie Italiana della Cucina - Milano : Bramante Editrice, 1964 – pp. 284

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC Q 1824

Caratteristiche: Il non plus ultra per addentrarci nei segreti della cucina lombarda.

**Grande cucina regionale (La) - 8 : Lombardia** / [a cura di Fabiano Guatteri] - Milano : Corriere della Sera, 2005-2006 – 1 vol.

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 GRAN 8

**Gusti e sapori del Lago Maggiore : ricette per una moderna ed antica cucina verbanese** / Enrico Riva, Lorenzo Mosini ; con un'introd. fatta da note, storie e ricordi di Ornella Bertoldini, ... [et al.] - Verbania : Alberti, 2003 – pp. 238 (Aria di lago : storie, guide, itinerari ; 25)

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

Gli autori ripresentano molto arricchito il loro ricettario pubblicato nel 1996 in ' Il cuoco verbanese-cuoco europeo', ormai esaurito. Il loro menu è introdotto questa volta dai contributi da cinque 'lavori' del ' Magazzino storico verbanese' che trattano di cucina verbanese passando dalle anguille e lardelli di Castelletto Ticino alla riscoperta delle antiche ricette dei paesi che circondano il Parco nazionale della Val Grande, dagli ingredienti poveri dei piatti tradizionali della Valtravaglia a tra ottocento e novecento, in caffè e osterie di Pallanza e nella cucina popolare di Intra, ai 'ricordi da tavola' personali, famigliari e di amici tra sponda lombarda del lago e l'Isola Bella. (editore)

**In cucina con I promessi sposi : ricette e tradizioni della Brianza della Lombardia e della cucina povera** / Patrizia Rossetti - 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)

***In cucina con... la castagna : gustose ricette dall'antipasto al dolce*** / a cura di Mario Sgroi e Roberto Griggi ; una pubblicazione del Gruppo Per la Valle Morobbia - S. Antonio : Gruppo Per la Valle Morobbia, 2005 – pp. 73

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

In occasione del recupero della selva castanile di Carmena, in Val Morobbia, viene pubblicato questo interessante ricettario, teso a valorizzare la produzione di un albero da frutto estremamente importante nella storia alimentare del canton Ticino.

***In cucina con... la castagna : 125 gustose ricette dall'antipasto al dolce*** / Emilia Valli - Milano : Il Castello, cop. 1990 – pp. 112

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

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

***Lago Maggiore : Land Leute und Küche in Piemont, Tessin , Lombardei*** / Edith Gerlach ; mit Rezepten von Marlis Weber - Weil der Stadt : W. Hädecke, 1993 – pp. 119

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MQ 346

***Lecaibarbis*** / Carlo Antonio Gianinazzi - Pregassona-Lugano : Fontana Edizioni, 2012 – pp. 95

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

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 641.5 GIANI 1

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

Un volume di gustose ricette, curato da Carlo Antonio Gianinazzi. In alcune di esse predomina la salsa di soia, ingrediente grazie al quale è possibile diminuire l'uso del sale. Altre sono raccolte dal bagaglio culinario dell'autore, quali gli spaghetti alla Pedro, semplici da eseguirsi e ottimi sia per l'aspetto che per il gusto, *le favolose ciambelle del mitico Gin Bianchi, ricetta tramandata dalla madre e l'antica torta di pane donata da un'anziana signora la quale l'aveva ereditata da sua nonna*. Altre ricette sono state premiate durante la trasmissione "I cucinatori". altre pubblicate, nel volume fresco di stampa, nel quale figurano eminenti personalità della cucina internazionale, dedicato al pesce di lago nella storia e *nella tradizione gastronomica della Regione Insubrica*, allestito da Raimondo Locatelli e Massimo Del Canale. (Editore)

***Libro de arte coquinaria*** / Maestro Martino ; a cura di Luigi Ballerini e Jeremy Parzen ; con una scelta di ricette per la tavola moderna a cura di Stefania Barzini - Milano : G. Tommasi, 2001 – pp. 225 (Cum grano salis)

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 21867

***Libro de arte coquinaria*** / Martino da Como ; a cura di Emilio Montorfano ; con introd. di Ernesto Travi - Milano : Terziaria, 1990 – pp. 127

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

***Libro delle frattaglie (II)*** / Roberta Schira con Franco Cazzamali - Milano : Ponte alle Grazie, 2008 – pp. 345 (Il lettore goloso)

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

Fra tutti i cibi, le frattaglie godono probabilmente della reputazione peggiore: si dice che siano poco sane, poco nutrienti, troppo grasse, indigeste, quando non vengono rifiutate definendole esplicitamente ripugnanti; meno si consumano, meno si conoscono, più si alimentano i fraintesi e i luoghi comuni. Lo scopo di questo libro, che è il primo repertorio sistematico e completo mai pubblicato sulle frattaglie e il loro uso in cucina, è prima di tutto far conoscere il "quinto quarto" in tutte le sue parti, a partire dalle frattaglie di bovino fino a quelle di pesce; quindi, ribaltare i luoghi comuni, mostrando quanto le frattaglie sono sane e nutrienti, e addirittura politicamente corrette; e, attraverso le oltre trecentocinquanta ricette tratte dalla ricchissima tradizione italiana o proposte dagli autori più classici come dagli chef più innovativi, esplorare in tutta la sua ricchezza e varietà un territorio del gusto gelosamente custodito dai suoi cultori e ingiustamente trascurato da troppi amanti della buona tavola. (Editore)

***Lombardia a Tavola*** / [testi: Martino Vaona] - Milano [etc.] : SesaLibri [etc.], 1986 – pp. 136 (I cartapaglia)

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 19493

**Mangiare in Ticino [Videoregistrazione] : cultura di una cucina, itinerari gastronomici, vino e formaggio** / a cura di Rosanna Pedrini - Zurigo : NZZ Format, 2005 - 1 DVD-Video

BZ-Biblioteca cantonale. Servizio audiovisivi. Segnatura:BCB TSI Mangiare

LO-Biblioteca cantonale. DVD in magazzino. Segnatura:BCL DVD 4637 Documentario

LU-Biblioteca cantonale. Mediateca. Segnatura:LGM 641 Mang

Documentario di un'ora circa, distinto in tre diverse sezioni, che illustra le voci principali della gastronomia ticinese, con particolare riferimento ai prodotti stagionali e tipici del territorio. Attraverso le voci degli intervistati e le immagini trasmesse possiamo avere un'idea della cultura alimentare del cantone e di ricette di cucina, sia tradizionali che innovative. La castagna in cucina (cultura del castagno, modalità di raccolta dei frutti, ricette dolci e salate) - Le carni (ricette della tradizione, produzione tipica di insaccati, aneddoti del passato) - Prodotti delle zone di montagna (patate, grano saraceno, erbe selvatiche in cucina) - Pasticceria e produzione di pane (ricette, usanze del passato, distribuzione nelle valli, ecc.) - Il pesce di lago e di fiume (condizioni di pesca, conservazione, ricette) - Formaggi tipici, vini

**Mazzafam : ricettario curioso e gustoso del Grigioni italiano (I) / [ed./Hrsg: Gianni Bertossa ; testi/Texte: Gianni Bertossa, Paola Delcò, Marco Tognola] = Die Hungertöter : feine Originalrezepte aus den Tälern Süd-Graubündens** - [Chur] : Desertina, 2008 – pp. 176

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

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

Il titolo del ricettario si rifà ad un piatto tipico del Grigioni Italiano, a base di patate e polenta arrostita. Il volume, suddiviso in vari capitoli a seconda delle specialità descritte, permette un percorso gastronomico ben articolato. Realizzato su iniziativa di Gianni Bertossa, comprende 75 gustose ricette (pubblicate in italiano e in tedesco) della tradizione grigionese: una cucina povera eppure molto creativa e nutriente.

**Mie ricette (Le)** / Silvano Frigerio - [Ligornetto] : [S. Frigerio], [1995] – pp. 146

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 4717

**Noi ticinesi mangiamo così : libro di cucina presentato da Marianne Berger** / [con la collaborazione di Bice Caccia, Aurelia Vassalli-Bernaschina, Armida Gaggetta, Iva Cantoreggi, Alma Chiesa ; disegni di Nicoletta Gonano] - Kempttal : Servizio d'orientamento d'economia domestica Maggi, [1962] – pp. 152

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC SB 882

**Nostrì nonni mangiavano così : polenta e bruscitti : ricette tradizionali dell'Alto Milanese e del Varesotto (I)** / a cura di Luigi Faré, Angelo Grampa, Laura Rangoni - Varese : Macchione, 2001 – pp. 119 (Graffiti ; 3)

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

**Nuovo cuoco milanese** / Giovanni Felice Luraschi - Sala Bolognese : Forni, 1980 – pp. 551 (Testi antichi di gastronomia ; N. 10)

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

Rist. anastatica dell'ed. di: Milano : Tip. M. Carrara, 1853

**Nuovo cuoco ticinese economico (II)** / Luigi Franconi - [Riprod.] / a c. di Claudio Benporat e Guglielmo Solci - Lugano : G. Casagrande, 1993 – pp. 158 (I facsimili)

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

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 641.5 FRAN 1

LU-Biblioteca universitaria. Biblioteca. Segnatura:BUL A 641.5 FRA NUO

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

Riproduzione anastatica di un ricettario che ebbe discreto successo nell'Ottocento.

Nativo di Brissago, Franconi apprende l'arte della cucina a Milano, dove lavora per più di vent'anni. Pubblica il suo ricettario a Lugano, nel 1846, contribuendo a portare novità e nuovi stimoli nella cultura alberghiera ticinese, ancora di stampo provinciale. Le ricette di Franconi sono quindi proprie della gastronomia milanese e lombarda, ma rifuggono dalle complicazioni e dalla raffinatezza di tanta cucina francese; l'attenzione è rivolta ad una borghesia che vuol fare bella figura, mantenendo un giusto senso pratico del risparmio e dell'economia.



**Pacciada : mangiarebere in pianura padana (La)** / Gianni Brera, Luigi Veronelli ; pref. di Gianni Mura - Milano : Baldini & Castoldi, 1997 – pp. 289 (Storie della storia d'Italia ; 32)  
LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLA 54349

**Padelle nel Ticino e altrove** / Maria Paola Francese - [Bellinzona] : Edizioni La Regione Ticino, [1999] – pp. 120  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 FRAN  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 6847  
LU-Biblioteca universitaria. Biblioteca. Segnatura:BUL A 641.5 FRA PAD

**Pesce di lago nella storia e nella tradizione gastronomica della Regione Insubrica** / Raimondi Locatelli, Massimo Del Canale - Lugano-Pregassona : Graficomp, 2012 – pp. 544  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 LOCA  
BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 B LOCA  
LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 597 LOCA 1

Il volume è diviso in due parti:

- la prima è finalizzata al recupero, alla memoria e alla diffusione delle tradizioni della vita di lago, sottolineando l'importanza della risorsa ittica nelle abitudini alimentari delle popolazioni nella regione insubrica. Vengono presentati temi legati all'alimentazione, ma anche curiosità sui singoli pesci nelle rispettive regioni dei quattro laghi principali e di alcuni laghi "minori", che vengono a loro volta illustrati, con le loro caratteristiche;  
- la seconda parte presenta, attraverso un vero corso di cucina, le ricette tradizionali, con un lavoro capillare di ricerca nel "libricino" delle ricette di casa. Si possono trovare circa 600 ricette.

**Pesci di lago : ricette e ristoranti tra Varesotto e Verbano** / Lamberto Ruffini, Gianluigi Corrent ; con la pres. di Carlo Fontana - Varese : Macchione, 2007 – pp. 95  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 RUFF

**Piatt di noss vécc (I)** / a cura di Carmen Rota-Cerati ; [testi: Croce Rossa Ticino ; foto: Salvioni arti grafiche SA, Davide Cicardi] - [S.I.] : Croce Rossa Svizzera, Sezione di Bellinzona, 2014 – pp. 40  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 PIAT  
Raccolta di vecchie ricette allestita grazie alla collaborazione degli ospiti della Casa anziani Greina di Bellinzona.

**Ratafià : spirit of Ticino : 144 cocktails made in Switzerland** / [ed.: Alberto Dell'Acqua] - Melano : Badaracco SA, 1995 – pp. 64  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OP 5066  
I migliori barmen della Svizzera hanno creato squisiti cocktails ispirati al Ratafià ticinese, che per tradizione si ottiene dalle noci verdi raccolte prima del 24 giugno, giorno di San Giovanni.  
Oltre alle numerose ricette, l'opuscolo offre interessanti note storiche e culturali su questo distillato.

**Recettes de grand'maman : recueil de recettes tessinoises (Les)** / réunies par Noride Beretta-Varena et Giovanna Sciaroni-Moretti ; traduit de l'italien par Carla Zanolini ; couv. en couleurs de Fiorella Olgiati ; ill. de Virginia Gaggioni - [Locarno] : [Dadò], [1999] – pp. 124  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 RECE

**Recettes des familles tessinoises (Les)** / Maria Paola Francese ; trad. française de l'auteur - [Bellinzona] : Editions La Regione Ticino, 1997 – pp. 152  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 4852

**Ricettario controriformista** / Maria Carla Bertoli & Edgardo Bertoli - Vicenza : Neri Pozza Editore, 2006 – pp. 231 (Il cammello battriano)

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

Può capitare oggi di andare in un ristorante di fama, in una qualsiasi città del mondo, e sentirsi declamare da un cameriere compunto e compiaciuto un menu così fatto: antipasti di mare, sushi, caviale, spaghetti all'amatriciana, crêpes al roquefort, anatra all'arancia oppure anatra laccata alla pechinese. La chiamano cucina internazionale, ma il suo nome giusto dovrebbe essere cucina multinazionale oppure supermercato dei sapori, con i pomodori pelati su una scansia, il curry e il chutney su un'altra. La sua regola è: mettere insieme tutto con tutto senza seguire nessuna regola. Con risultati sovente fatali. Arriverà certamente il giorno in cui ci serviranno crêpes alla vaccinara come ultima raffinatezza. Nella nostra società egualitaria dei consumi, gli incontentabili e spesso gottosi gourmet di una volta hanno ceduto il passo a una moltitudine di presunti stilisti dei fornelli per i quali la cucina «raffinata» è appunto di questo genere, una cucina dove non c'è più zuccina senza gamberetto né fagiolo senza la corrispondente cozza: come in un'immensa Disneyland del gusto dove tutto, il castello medievale e la foresta vergine, la cattedrale gotica e l'astronave, è riprodotto nella stessa plastica colorata. Questo ricettario è in opposizione a tale sconsiderata riforma della cucina. È, appunto, un ricettario controriformista. Non suggerisce innovazioni e suggestioni, ma dogmi. I dogmi della cucina in cui le salsicce secche si conservano negli orci di terracotta, fra la crusca e la farina; i formaggi, il pecorino più o meno stagionato e il formaggio di fossa, sono piccole forme rotonde che formano colonne ben allineate nella dispensa; e il bollito non si chiama bollito ma, secondo una nostra classica, solenne, letteraria parola, «lesso», e indica qualcosa di più di una pietanza: un'apoteosi del brodo, una festa invernale, una cerimonia, un rito! È un libro che tenta, insomma, di risalire la corrente, come fanno i salmoni. Vuole essere una specie di «Italia Nostra» della cucina, in difesa della tradizione italiana dalle falsificazioni commerciali che la stanno involgendo e corrodendo.

**Ricettario di cucina casalinga** / G. A. Rossi - Busto Arsizio : A. Pianezza, 1951 – pp. 206

BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 ROSSI

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC SB 588

**Ricettario domestico : con 5500 ricette** / I. Ghersi - Milano : Ulrico Hoepli, 1902 – 1 vol.

BZ-Biblioteca cantonale. Magazzino. Segnatura:BCB XXIX D 1

**Ricettario : un viaggio tra i sapori della Valle di Muggio (II)** / a cura della Pro Valle di Muggio ;

[testi: Paola Pozzoli ; disegni: Ivan Artucovich] - [S.l.] : Pro Valle di Muggio, 2003 – pp. 63

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

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OPQ 2702

Raccolta di ricette tradizionali provenienti dalla Valle di Muggio. In quanto regione di confine con l'Italia, si tratta in buona parte di ricette insubriche, cioè diffuse in tutta la regione lombardo-piemontese e ticinese; interessano comunque le varianti segnalate, particolarmente per pietanze "povere" come la polenta di castagne, la minestra di ortiche, la gelatina di dente di leone.

**Ricette della nonna : raccolta di ricette ticinesi (Le)** / curate da Noride Beretta-Varenna e da Giovanna Sciaroni-Moretti ; cop. di Fiorella Olgiati ; ill. di Virginia Gaggioni - [Locarno] : [Dadò], [1988] – pp. 123

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

LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTA 1328

Simpatico e utile libretto "old style", dove sono raccolte ricette della tradizione culinaria ticinese.

Il contenuto mantiene le promesse del titolo: si tratta infatti di una cucina povera di sfarzo, questo sì, ma ricca di calore, praticità, senso dell'economia e del risparmio, rispetto per le usanze alimentari.

Lo testimoniano le preparazioni a base di ingredienti semplici, genuini, dove l'aceto è tenuto in gran conto come conservante, e le uova (meno care della carne) trionfano in numerose pietanze, sia dolci che salate. Numerose anche le ricette con pollame, selvaggina, mele cotogne, zucca e altri prodotti dell'orto.

**Ricette delle famiglie ticinesi (Le)** / raccolte da Maria Paola Francese - [Bellinzona] : Edizioni La Regione Ticino, 1996 – pp. 148

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

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 21925

Il libro raccoglie le ricette apparse nell'arco di tre anni su La Regione Ticino, e provenienti da ogni angolo del cantone, da persone e famiglie di estrazione sociale diversa, dalle diverse professioni. Non si tratta quindi di un semplice ricettario, quanto della testimonianza di modi di vivere quanto mai eterogenei e compositi: si va dalla massaia allo studente, dal ticinese che ha vissuto per trent'anni all'estero al vecchio valligiano, dalla madre di famiglia alla giovane impiegata. Pochi sono i cuochi professionisti. Ciò che interessa è proprio la mescolanza di cucina borghese e cucina povera dell'emigrazione, di ricette della tradizione autentica e nuovi apporti "esotici".

**Ricette del mercato di Bellinzona = Bellinzona das Markt-Kochbuch (Le)** / [concetto, redazione] Renate Matthews ; [fotogr. e realizzazione] Markus Zuber - Küttigen : Edition Castel, 2010 – pp. 87  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 MATT  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MK 1366

**Ricette di mia nonna : tradizioni culinarie del Ticino : erbe medicinali, elisir di salute (Le)** /

Giuliana Campana - Locarno : A. Dadò, 2013 – pp. 239

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

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 641.5 CAMPA 1

Ricette alimentari e di bellezza

Spiccano vere e proprie chicche e famosi classici, riunendo in un solo volume un repertorio della tradizione ticinese. Un patrimonio trasmesso per discendenza familiare, caratterizzato dall'esaltazione dei profumi e sapori degli ingredienti del territorio... (Editore)

**Ricette di torte casalinghe ticinesi : oltre ottanta ricette originali raccolte attraverso un concorso pubblico ...** - [Lugano] : Giornale del Popolo : Mövenpick, 1983 – pp. 175

BZ-Centro dialett-etnografia. Biblioteca. Segnatura:CDE 15 B RICE

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC 069 A 1751

**Rinomata cucina ticinese (La)** / [testo: Ettore Bernasconi] ; [Knorr. S. A. dei prodotti alimentari Knorr Thayngen] - Thayngen : S. A. dei prodotti alimentari Knorr ; Lugano : S. A. già Veladini, [1964] – pp. 103

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OP 669

**Ristoranti e le ricette della tradizione milanese (I)** / Touring Club Italiano - Milano : Touring, 2006 – pp. 79

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

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

**Schweizer Küche = cuisine suisse = swiss cooking** / Michael Klein, Yvonne Tempelmann - Lenzburg : Fona, 2007 – pp. 91

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

Capitolo sulla cucina ticinese, p. 40-49

**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

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC SB 1934

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.

**Sogno di Grimod (II)** / [testi: Carlito Ferrari] – Bellinzona : Salvioni, 1996 – pp. 323

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 4.8.0 FERR

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 4483

Grimod descrivendo nei dettagli i menù, le ricette e i vini proposti da venti famosi ristoranti ticinesi, traccia il ritratto ideale del suo ristorante da sogno. Il volume descrive i ristoranti con la storia, le abitudini e le caratteristiche, commenta la carta e descrive i piatti speciali. Non dimentica di parlare delle fornitissime cantine dei vini e per concludere traccia il ritratto dello chef, di colui che è l'artefice del successo del locale in questione. (Editore)

**So isst das Tessin** / Maryton Guidicelli, Luigi Bosia ; [Zeichnungen von Giorgio Guglielmetti] - Muzzano : Ed. San Giorgio, cop. 1999 – pp. 130  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MA 2178

**Spaziergänge durch mein Tessin : Landschaft, Kultur und Küche** / Eveline Hasler, mit Bildern von Hannes Binder - München ; Wien : Sanssouci im Carl Hanser Verl., 2002 – pp. 142 (Oasen für die Sinne)  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 4.8.0.6 Gite HASL  
LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTA 5107

**Stanza di póm (La)** / Martina Wicky-Barella - [S.l.] : [s.n.], 1997, Poschiavo, Tip. Menghini – pp. 145  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 WICKY

**Suisse gourmande : un choix de grandes recettes traditionnelles..., ...les produits typiques... et une promenade au travers d'un pays à l'hospitalité légendaire (La)** / [réd.: Patrice Dard ; avec l'assistance du Centre international de Glion] - Vevey : Mondo, 1995 – pp. 189  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641(494) SUIS

**Tentazioni della nonna : torte & dolci del Ticino (Le)** / a cura di Aristide Cavaliere ; con intervento di Anna Carisconi - Lugano : Ritter Edizioni, 2005 – pp. 125 (Ai confini dei sapori ; 2)  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 TENT  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OP 6258

Edizione aggiornata del libro *Torte ticinesi*, edito dal Giornale del Popolo nel 1983.  
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.). Ci interessano particolarmente 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 ammolato 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.

**Tessiner Küche = La cucina ticinese = La cuisine du Tessin** / Erica Bänziger - Lenzburg : Fona, 2007 – pp. 91  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 BAEN (Edizione 2005)  
LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTA 4607  
LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 641.5 BAEN 1 (Edizione 2005)  
Proposto nelle tre lingue nazionali, questo ricettario ci interessa in modo particolare per l'ampio capitolo introduttivo dedicato ai prodotti tipici ticinesi, dai più noti ai meno conosciuti. Si va dai vini e dagli spumanti di uva fragolina ai formaggi d'alpe, sia vaccini che caprini, dai tipici insaccati di selvaggina ai derivati della castagna. E forse non tutti sanno che diversi prodotti "nuovi", di produzione locale e biologica, stanno conquistando sempre più spazio in Ticino: soia, mais, erbe selvatiche e officinali (usate per aromatizzare sale di importazione), riso, olio, zafferano, frutta secca.

**Tessiner Küche : Rezepte, Geschichte und Geschichten** / Marianne Kaltenbach ; mit Zeichnungen von Fritz Kaltenbach - Aarau : AT Verlag, 2003 – pp. 120  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 KALT  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 8840 (Edizione 2002)

**Ticino a tavola : ricettario della tradizione alimentare** / Maryton Guidicelli, Luigi Bosia - Muzzano : Edizioni San Giorgio, 2003 – pp. 129  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 GUID (Edizione 1978)  
LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTA 2560 (Edizione 1977)  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MA 1962 (Edizione 1998 + ed. 1977)  
ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 GUID

***Ticino foody : incontri storico-culinari tra Britannici e Ticinesi*** / Alberto Dell'Acqua ; collezione di ricette di Lulu Cerny = *Ticino foody : British and Ticinese historic-culinary encounters* / Alberto Dell'Acqua ; recipe collection by Lulu Cerny - Pregassona-Lugano : Gastronomie & tourisme : Fontana Edizioni, 2004 – pp. 119

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

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MB 9634

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

***Ticino con passione : kulinarische Streifzüge zwischen dem Lago Maggiore und dem Lago di Lugano : escursioni gastronomiche tra Lago Maggiore e Lago di Lugano*** / Marion Michels, Dave Brüllmann - Orselina : La Tavola, [2001] – pp. 283

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

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 647.9 MICH 1

***Ticino gastronomia*** / [testo a cura di Luigi Bosia, Luca Venturi] - Bellinzona : Ticino Turismo, 2004 – pp. 20

BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 TICI Opti (Edizione 2002)

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC OPQ 2739

***Ticino in cucina : l'arte culinaria ticinese interpretata in chiave moderna*** / Roberto Galizzi ; [testi che accompagnano le ricette: Carlito Ferrari] - Pregassona : Ed. Gastronomie & Tourisme : Fontana Ed., 1996 – pp. 183

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

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 641.5 GALI 2

Un volume, curato da Alberto Dell'Acqua, che ripercorre la storia culinaria del Ticino dal '400 con Maestro Martino De Rossi fino agli anni '90 con Angelo Conti Rossini e... Roberto Galizzi. Questo libro unico nel suo genere mette in tavola 80 piatti solari con rispettive ricette, reinterpretate in chiave moderna, da provare, vedere e gustare ed abbinare ad alcuni tra i più significativi Merlot del Ticino. (Editore)

***Ticino ti cucino : ricette originali e storie culinarie ticinesi*** / [ed.:] Pepe Regazzi ; [fotogr.:] Juliette Chrétien ; [testi:] Fabio Corfù - [S.l.] : Pepe Regazzi, 2013, Leipzig, Offizin Andersen Nexö – pp. 277

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

LO-Biblioteca cantonale. Ticinensia. Segnatura:BRLTB 1448

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LGT 641.5 Tici (Edizione 2012)

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MQ 1935 (Ed. tedesca)

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 641 REGA (Ed. tedesca)

Un ricettario, ma non solo. È un libro fotografico, ma non solo. È un libro di storia e folklore, ma non solo. Si può ben dire che questo volume, di recentissima pubblicazione, abbia tre anime: quelle di Fabio Corfù che, coi suoi testi, ci porta alla scoperta di un Ticino culinario che riscopre le proprie origini, le attualizza, riuscendo a coniugare il passato con le nuove generazioni di addetti ai lavori. Le immagini di Juliette Chrétien, poi, seguono il filo logico del discorso e tracciano ritratti del Ticino per antonomasia, di luoghi quasi dimenticati, di semplicità buone da mangiare e belle da vedere. Pepe Regazzi, infine, mette insieme tutto il materiale e lo pubblica, realizzando questi 11 capitoli dedicati ciascuno a un prodotto e a una persona, riscoprendo ricette quasi perdute che sono la base della cucina di casa nostra. Un volume, insomma, che profuma come un libro nuovo, ma anche uno antico. (Editore)

**Ul mangià di nost vécc : Varese e Varesotto** / Piero Colombo - Varese : Macchione, 2004 – pp. 103  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 COLO

**Valcuvia a tavola** / Comunità montana della Valcuvia - Varese : ASK, 1993 – pp. 72  
ME-Accademia di architettura. Magazzino. Segnatura:AAM 641(450) Valc

**Vecchia cucina ticinese e i vecchi utensili (La)** / Michela Crivelli - Locarno : Scuola Magistrale, 1985 – 1 vol.  
LO-Alta scuola pedagogica. Magazzino. Segnatura:asp Mag A 110

**Vecchia Milano in cucina** / di Ottorina Perna Bozzi - Firenze : Giunti Martello, 1985 – pp. 503  
LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:LGC MA 927

**Vera cucina lombarda senza pretese ridotta all'ultimo gusto che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande da grasso e da magro ... coll'aggiunta del credenziere e perfetto distillatore - liquorista ... (La)** - Sala Bolognese : Forni, 1991 – pp. 432  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 VERA

**Viaggio nella cucina milanese : [le ricette della vecchia Milano]** / Giovanna Falzone - Milano : LittleItaly : Edizioni Milanoexpo, 2010 – pp. 158 (Itinerari)

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

Nello scrivere questo volume l'autrice si è prefissa di "fermare" uno dei tratti più caratteristici della fisionomia della vecchia Milano. Risalendo anche a epoche lontane, ha cercato di raccogliere le ricette che erano patrimonio di nonni e bisnonni: perché questo non andasse disperso. Talune sono state ritrovate su quaderni e libri di cucina di famiglia, pagine ingiallite dal tempo, consuete dall'uso, testimoni di necessità e gusti lontani, ma ancora attuali. Una tale ricerca acquista primaria importanza poiché la cucina, per quanto umile e domestica, è una delle piccole arti di cui si è sempre occupata l'umanità, lasciandovi la propria impronta. Un'impronta che, troppo spesso, si dimostra labile nel tempo: la cucina, specie quella popolare, non ha infatti lasciato che alcuni grezzi ricettari, più che altro appunti, promemoria, e magari neppure quelli, perché i prodotti di cui essa si è avvalsa appartenevano talmente al quotidiano che non vi era la necessità di "fermare" sulla carta qualcosa che rientrava nella prassi familiare, modificata via via in base alle disponibilità immediate e alle immediate esigenze. (Editore)

**Zucca : con le ricette di alcuni tra i più celebri chef d'Italia : ricette di cuochi "storici" da Platina ad Artusi (La)** / Arneo Nizzoli ; introd. di Alberto Capatti ; abbinamento dei vini di Giuseppe Vaccarini - Lodi : Bibliotheca culinaria, 2002 – pp. 143 (Sapori da riscoprire ; 1)  
BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 NIZZ  
LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura:BRLC 247 (Edizione 1996)

**200 anni dei moti luganesi a tavola (I)** / Luigi Bosia - Lugano : "La Fenice", cop. 1998 – pp. 28  
BZ-Biblioteca cantonale. Doc. regionale. Segnatura:BCB 8.13 BOSIA

**Tutti i libri si possono trovare presso le biblioteche del Sistema bibliotecario ticinese, di regola, possono essere presi in prestito.**

**Nel catalogo del Sistema sono reperibili altre opere riguardanti grotti, cantine e ristoranti in Ticino, ricette tipiche natalizie e festive.**