

La lettura nel piatto



*Bibliografia Gastronomica
realizzata in occasione della Festa della San Nicola
a cura della Biblioteca Comunale*

Annabel Abbs, *La cucina inglese di Miss Eliza*, Einaudi 2022

Simonetta Agnello Hornby, *Un filo d'olio*, Sellerio 2011

Simonetta Agnello Hornby, *Il pranzo di Mosè*, Giunti 2014

Monica Ali, *In the kitchen*, Il saggiatore 2010

Yasmin Alibhai-Brown, *Mango curry e souvenir*, Neri Pozza 2010

Isabel Allende, *Afrodita: racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Feltrinelli 2000

Jorge Amado, *La cucina di Bahia, ovvero Il libro di cucina di Pedro Archanjo e Le merende di dona Flor*, Einaudi 1998

Jorge Amado, *Gabriella garofano e cannella*, Einaudi 2016

Ambra Angiolini, *InFame*, Rizzoli 2020

Francisco Azevedo, *Il riso di zia Palma*, Mondadori 2013

Chitra Banerjee Divakaruni, *La regina dei sogni*, Einaudi 2005

Muriel Barbery, *Estasi culinarie*, E/O 2008

Nicolas Barreau, *Gli ingredienti segreti dell'amore*, Feltrinelli 2011

Nicolas Barreau, *La ricetta del vero amore*, Feltrinelli 2014

Erica Bauermeister, *L'arte di cucinare desideri*, Garzanti 2013

Erica Bauermeister, *La scuola degli ingredienti segreti*, Garzanti 2009

Gian Luigi Beccaria, *Misticanze: parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti 2009

Franco Berrino, *Il cibo della saggezza: che cosa ci nutre davvero*, Mondadori 2020

Franco Berrino, *Il cibo dell'uomo: la via della salute tra conoscenza scientifica e antiche saggezze*, Angeli 2015

Franco Berrino, *Fermare il tempo: con piccole dosi di cibo e benessere*, Solferino 2023

Stefania Bertola, *A neve ferma*, Salani 2006

Marco Bianchi, *Cucinare è un atto d'amore*, Harper Collins 2017

Luca Bonacini, *Sua maestà il tortellino di Bologna: the king*, Artestampa 2019

Luca Bonacini, *Sua maestà il tortellino di Modena: the king*, Artestampa 2018

Carlo Alberto Borsarini, *Tutto il buono dell'EmiliaRomagna: senza trattino*, Minerva Edizioni 2018

Melissa Broder, *Affamata*, NNE 2023

Pierre Bottero, *Leggera come i sogni*, Mondadori 2012

Amy Bratley, *Segreti, bugie e cioccolato*, Newton Compton 2013

Enrico Brizzi, *L'arte di stare al mondo*, Mondadori 2013

Christophe Brusset, *Siete pazzi a mangiarlo!*, Piemme 2016

Federica Buglioni, *Uovo sapiens: il cibo come materiale educativo per esplorare il mondo*, Topipittori, 2021

Franca Cancogni, *Il pane del ritorno: una grande storia di destini intrecciati attraverso il novecento*, Bompiani 2018

Cristiano Cavina, *La pizza per autodidatti*, Marcos y Marcos 2014

Alice Cappagli, *Niente caffè per Spinoza*, Einaudi 2019

Giulia Ceirano (testi di), *La letteratura in cucina: Ricette per chi ama leggere e mangiare bene*, Hoppipolla 2022

Luca Cesari, *Storia della pasta in dieci piatti: dai tortellini alla carbonara*, Il saggiatore 2021

Cibi per la salute: gli alimenti per avere una perfetta forma a ogni età e per curare ogni disturbo, Red! 2004

Cibo e salute: manuale di resistenza alimentare, Terra Nuova 2018

Agnese Codignola, *Il destino del cibo: così mangeremo per salvare il mondo*, Feltrinelli 2020

Jenny Colgan, *Il faro degli amori appena nati*, Piemme 2015

Jenny Colgan, *Un tramonto a Parigi*, Piemme 2014

Laura Coluccio, *Alimentazione al femminile: come il cibo può aiutarci ad alleviare disturbi e patologie ormonali*, HarperCollins 2022

Paolo C. Conti, *La leggenda del buon cibo italiano e altri miti alimentari contemporanei*, Fazi 2006

Alessia Coppola, *Il profumo del mosto e dei ricordi*, Newton Compton 2018

Carolina De Sena Gibertoni, *Cibo per pensare: la cucina terapeutica con bambini e adolescenti*, Borla 2006

Philippe Delerm, *Il sapore delle fragole*, Frassinelli 2008

Erri De Luca, *Spizzichi e bocconi*, Feltrinelli 2022

Philippe Delerm, *Pagine e cioccolato*, Frassinelli 2006

Philippe Delerm, *La prima sorsata di birra e altri piccoli piaceri della vita*, Frassinelli 1999

José Manuel Fajardo, *Il sapore perfetto*, Ugo Guanda 2006

Francesca Fialdini, *Nella tana del coniglio*, Rai Libri 2023

Jostein Gaarder, *La ragazza delle arance*, Longanesi 2004

Antonio Galdo, *Non sprecare*, Einaudi 2008

Diego Galdino, *Il primo caffè del mattino*, Sperling & Kupfer 2013

Bonnie Garmus, *Lezioni di chimica*, Rizzoli 2022

Darien Gee, *La cucina dei desideri segreti*, Piemme 2012

Gabriella Genisi, *Le indagini di Lolita Lobosco contengono le ricette legate al caso che deve risolvere*, Sonzogno, 2022

Alicia Giménez-Bartlett ... [et al.], *Cucina in giallo*, Sellerio 2023

Julia Glass, *I dolci ingredienti del destino*, Giunti 2012

Maria Goodin, *Felicità è un pizzico di noce moscata*, Sperling & Kupfer 2013

Alberto Grandi *Parla mentre mangi : cose da sapere sul cibo per fare bella figura a tavola*, Mondadori 2019

Laura Grandi (a cura di), *Racconti Gastronomici*, Einaudi 2012

Joanne Harris, *Chocolat*, Tea 2010

Sophie Hart, *Il club delle cattive ragazze*, Feltrinelli 2013

Katie Hickman, *La donna del mercante di spezie*, Garzanti 2018

Andrea Israel, *Il club delle ricette segrete*, Garzanti 2010

Shirley Jackson, *Abbiamo sempre vissuto nel castello*, Adelphi 2009

Jean Claude Jaillette, *Il cibo impazzito: il caso europeo della contraffazione alimentare*, Feltrinelli 2001

Helena Janeczek, *Cibo*, Guanda 2019

Hisashi Kashiwai, *Le ricette perdute del ristorante Kamogawa*, Einaudi 2023

Toshikazu Kawaguchi, *Quando il caffè è pronto*, Garzanti 2024

Felicity Lawrence, *Non è sull'etichetta: quello che mangiamo senza saperlo*, Einaudi 2005

Luigi Lepri, *Mica solo tortellini! : una volta a Bologna si mangiava così : 70 ricette della tradizione popolare, in dialetto Bolognese*, Edizioni Pendragon 2008

Eliana Liotta, *Il cibo che ci salverà: la svolta ecologica a tavola per aiutare il pianeta e la salute*, La nave di Teseo 2021

Amit Majmudar, *La cucina delle spezie*, Frassinelli 2013

Silvia Malaguzzi, *Arte e cibo*, Recensioni Giunti 2013

Silvia Malaguzzi, *Il cibo e la tavola*, Electa 2006

Marco Malvaldi, *La Famiglia Tortilla*, EDT 2014

Marco Malvaldi, *Odore di chiuso*, Sellerio 2011

Maurizio Martina, *Cibo sovrano: le guerre alimentari globali al tempo del virus*, Mondadori 2020

Jael McHenry, *La cucina degli ingredienti magici*, Corbaccio 2011

Deborah McKinlay, *PS non dimenticare Parigi*, Sperling & Kupfer, 2014

Nicole Mones, *L'ultimo chef cinese*, Neri Pozza 2009

Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza 2004

Marina Morpurgo, Enza Lorenzini, *Una giornata pesante*, Feltrinelli 2011

Richard C. Morais, *Amore, cucina e curry*, Neri Pozza 2014

Ito Ogawa, *La cena degli addii*, Neri Pozza 2012

Ito Ogawa, *Il ristorante dell'amore ritrovato*, Neri Pozza 2010

Giuseppe Pederiali, *Mangiami adagio*, Barbera 2013

Roberto Perrone, *La cucina degli amori impossibili*, Mondadori 2013

Carlo Petrini, *Terra madre: come non farci mangiare dal cibo*, Giunti 2010

Michael Pollan, *In difesa del cibo*, Adelphi 2009

Rosella Postorino, *Le assaggiatrici*, Feltrinelli 2018

Giusi Quarenghi, *Niente mi basta*, Salani 2012

Claire Renaud, *Un bistrot dove parlare d'amore*, Rizzoli 2023

Costanza Rizzacasa D'Orsogna, *Non superare le dosi consigliate*, Guanda 2020

Giovanni Santunione, *Ricette usanze e divertimenti della tavola di una volta*, Edizioni Il Fiorino 2003

I sapori dell'arte: identità e cultura nella tradizione gastronomica modenese,
Modena 2007

Paul Roberts, *La fine del cibo*, Codice edizioni 2009

Alessandra Sarchi, *Il dono di Antonia*, Einaudi 2020

Marjane Satrapi, *Pollo alle prugne*, Sperling & Kupfer 2009

Roberta Schira, *Piazza Gourmand: romanzo culinario*, Ponte alle Grazie 2007

Jonathan W. Silvertown, *A cena con Darwin: cibo, bevande ed evoluzione*, Bollati Boringhieri 2018

Mary Simses, *Un amore al mirtillo*, Mondadori 2014

Jaspreet Singh, *Lo chef indiano*, Piemme 2012

Jessica Soffer, *Il sapore inatteso delle cose perdute*, Piemme, 2014

T. D. Spector, *Presi per la gola: perché quasi tutto quello che ci hanno detto sul cibo è sbagliato*, Bollati Boringhieri 2020

Enzo Spisni, *I magnifici 20 per le tue difese: tutti i cibi che potenziano il sistema immunitario*, Sonzogno 2021

Andreas Staikos, *Le relazioni culinarie*, Ponte alle Grazie 2012

Robin Sloan, *Il magico pane dei fratelli Mazg*, Corbaccio 2017

Giuseppina Torregrossa, *Il basilico di Palazzo Galletti*, Mondadori 2018

Giuseppina Torregrossa, *La miscela segreta di casa Olivares*, Mondadori 2014

Hannah Tunnicliffe, *Il colore del tè*, Sonzogno, 2013

Angelo Varni, *Lungo un nastro di sfoglia : personalissimo viaggio nell'Emilia-Romagna della pasta ripiena e dei brodi*, Bononia University Press 2015

Filippo Venturi, *Il tortellino muore nel brodo*, Mondadorio 2018

Andrea Vitali, *Le tre minestre*, Mondadori, 2013

Susan Wiggs, *Dolcezze al miele di lavanda*, Mondadori 2015.

Banana Yoshimoto, *Kitchen*, Feltrinelli 1997

Banana Yoshimoto, *2: Ciotole di riso*, Feltrinelli 2023

Sarah Vaughan, *Il sapore sconosciuto dell'amore*, Garzanti 2015

Stanley Tucci, *Ci vuole gusto: la mia vita attraverso il cibo*, Baldini & Castoldi 2022

Film

Jean-Pierre Ameris, *Emotivi anonimi*, Lucky Red Home Video 2012

Alfonso Arau, *Come l'acqua per il cioccolato*, Multivision home video movies 2001

Luca Barbareschi, *Something good*, 01 Distribution 2014

Nico Cirasola, *Focaccia blues: la vera storia della focaccia che mangiò l'hamburger*, Medusa Video 2011

Saverio Costanzo, *Hungry hearts*, 01 Distribution 2015

Gianni Di Gregorio, *Pranzo di ferragosto*, Fandango Home Entertainment 2008

Michela Donini e Roberto Paganelli, *Cibo e identità di un territorio: laboratori di cinema e animazione finanziati dal Comune di Castelfranco Emilia nel contesto di Nonantola film festival 2015: laboratorio di cinema e di animazione*, Comune di Castelfranco Emilia 2015

Nora Ephron, *Julie and Julia*, Sony home entertainment 2010

Scott Hicks, *Sapori e dissapori*, Warner home video 2008

Richard Linklater, *Fast food nation: la verità è dura da digerire*, DNC Entertainment 2007

Sandra Nettelbeck, *Ricette d'amore*, Cecchi Gori home video, 2002

Ermanno Olmi, *Terra Madre*, Feltrinelli 2010

Ferzan Ozpetek, *La finestra di fronte*, Cecchi Gori Home Video 2003

Roland Joffé, *Vatel*, Eagle Pictures 2006

Marco Ferreri, *La grande abbuffata*, General video recording - 2003

Brad Bird, *Ratatouille: (ra-ta-tuj)*, Walt Disney Studios Home 2016

Gabriel Axel, *Il pranzo di Babette*, Twentieth century Fox home entertainment 2007

Tim Burton, *La Fabbrica di cioccolato*, Warner Home Video 2005

Lasse Hallström, *Amore, cucina e curry*, 01 Distribution 2015



Biblioteca Comunale di Castelfranco Emilia



CastelfrancoCè

