

Biblioteca Panizzi

COMUNE DI REGGIO EMILIA



WE A·RE \ Reggio Emilia per EXPO 2015

EXPO 2015:
nutrire il pianeta, energia per la vita



WE A·RE \ Reggio Emilia per EXPO 2015

La cucina internazionale e multietnica, e i prodotti:

***Cacao, spezie, frutta, legumi, cereali,
tuberi, caffè e riso***

Biblioteca Panizzi
Via Farini, 3 - Reggio Emilia
Tel 0522 456084 Fax 0522 456081
panizzi@municipio.re.it
www.bibliotecapanizzi.it

consigli bibliografici

a cura della Biblioteca Panizzi

AGOSTO 2015

Da giugno a ottobre 2015 in biblioteca Panizzi tre vetrine bibliografiche su alcuni dei temi principali di EXPO 2015 con relative bibliografie.

BIBLIOGRAFIA N. 2

La cucina internazionale e multi-etnica, e i prodotti: cacao, spezie, frutta, legumi, cereali, tuberi, caffè e riso

.....

Qui di seguito una selezione di testi a tema, di più recente acquisto, **a partire dall'anno 2005**, tutti posseduti dalla Biblioteca Panizzi e/o dalle biblioteche decentrate di Rosta, Ospizio, San Pellegrino, Santa Croce.

Per una bibliografia più completa consultare il catalogo on-line della biblioteca al seguente indirizzo: <http://panizzi.comune.re.it>.

ALCUNI SUGGERIMENTI PER AMPLIARE LA RICERCA

- nel campo "parole di soggetto" o nel campo "parole di titolo" utilizzare singolarmente i seguenti termini:

alimentazione
alimenti
cacao
caffè
cereali (e/o anche i nomi dei singoli cereali)
culinaria
frutta (e/o anche i nomi dei singoli frutti)
legumi (e/o anche i nomi dei singoli legumi)
patate
prodotti tipici
riso
slow food
spezie (e/o anche i nomi delle singole spezie)
ecc.

Si ricorda che è possibile fare ricerche in catalogo utilizzando vari accessi tra cui: autore, titolo, parole del titolo, soggetto, parole di soggetto. E' possibile anche fare ricerche combinate utilizzando contemporaneamente vari parametri.

Si consiglia di verificare sempre a catalogo la disponibilità dei volumi

Autore	Titolo	Editore	Anno
Roden, C.	La cucina del Medio Oriente e del Nord Africa	Ponte alle Grazie	2006
Rosamel, C. de	Nel mio orto le patate	De Vecchi	2007
Rosati, M. (a cura)	La guida Qualivita: I prodotti agroalimentari italiani DOP IGP STG	Fondazione Qualivita	2008
Ruzza, A.	Le 100 feste del gusto: guida alle sagre e fiere dei prodotti tipici	Mondadori	2012
Sacerdoti, A.	Non è tutta farina del mio sacco. Ricette e usanze della cucina ebraica	Tipografia San Martino	2013
Sankara, D.	Africa	Liutprand	2007
Savi, S. – Raiser, U.	Limone	Edizioni del Baldo	2009
Savorelli, A.	Cucinare i cereali	Terra nuova	2011
Savorelli, A.	Radici e tuberi in cucina	Terra nuova	2012
Scolari, S.	La cucina cinese	Giunti	2008
Segnit, N.	La grammatica dei sapori e delle loro infinite combinazioni	Gribaudo	2011
Senninger, F.	Le virtù del cioccolato	Il punto d'incontro	2014
Sheraton, M.	1000 cibi da provare nella vita	Rizzoli	2015
Sorrentino, N. - Bay, A.	Cosa mangiamo	Mondadori	2011
Speranza, L.	Fruttalia	Il punto d'incontro	2014
Squire, D.	Alimentarsi con i prodotti spontanei della terra e del mare	Il castello	2011
Strozzi, S. (a cura)	Cereali che bontà	Macro	2011
Taieb, F.	Ceviche	Guido Tommasi	2015
Tan, T.	Sapori dell'asia	Calderini	2005
Terzi, M.	Dalla parte del caffè	Pendragon	2012
Tibiletti, E.	Atlante dei frutti antichi in Italia	Edagricole	2010
Tibiletti, E.	Un anno nel frutteto in giardino	Calderini	2005
Tibiletti Bruno, M. G.	I frutti antichi	Calderini	2007
Tocci, A.	Dal bosco alla tavola	RAI-ERI	2009
Touring Club Italiano	Il grande mosaico della cucina italiana	Touring	2009
Tovar, R. - Fuller, M.	3000 anni di cucina spagnola	Ponte alle Grazie	2011
Vada Padovani, C. - Padovani, G.	Italia buonpaese	Blu	2011
Vanotti, A. - Speranza, M.	Il paniere degli alimenti	Springer	2009
Vestita, C.	Le spezie della salute	Sperling & Kupfer	2008
Villafuerte, M.	La cucina messicana	Le lettere	2006
Visci, G.	Il nuovo nel piatto: 128 ingredienti conosciuti da pochi ma alla portata di tutti	Ponte alle Grazie	2012
Von Bremzen, A.	L'arte della cucina sovietica	Einaudi	2014
Walker, N.	Guida alla dieta vegetariana	Macro	2014
Weinberg, B. A.	Tè, caffè e cioccolato	Donzelli	2009
Zanoncelli, A. (a cura)	Cuciniere di conventi e abbazie	Edizioni del Baldo	2013
Zaouali, L.	L'Islam a tavola	GLF editori Laterza	2005

Autore	Titolo	Editore	Anno
Mahjar-Barducci, A.	Pakistan Express. Vivere (e cucinare) all'ombra dei talebani	Lindau	2011
Maia, A.	Le osterie di Dublino. Lacucina irlandese di James Joyce	Il leone verde	2005
Mankani, B.	Bollywood in cucina	Logos	2008
Manoukian, V.	Anoush lini!. Ricette e tradizioni della cucina armena	Trenta	2012
Massina, C.	La cucina spagnola	Giunti	2008
Melissano, M.	Alimenti e alimentazione	Edagricole	2009
Millstone, E. - Lang, T.	Atlante dell'alimentazione	Legenda	2008
Montanari, M.	I racconti della tavola	Laterza	2014
Murray, M. - Pizzorno, J. - Pizzorno, L.	Enciclopedia della nutrizione : dalla a alla z tutti i cibi che guariscono	Tecniche Nuove	2009
N'Dour, Y.	Senegal. La cucina di mia madre	L'ippocampo	2005
Nomisma (a cura)	Originale italiano	AGRA	2005
Novellini, G. (a cura)	Ricette di osterie d'Italia	Slow Food	2010
Oberhammer, S.	Curarsi con acqua e limone	Macro	2015
Olidea	Ananas	Urra	2007
Olidea	Avocado	Urra	2007
Olidea	Pompelmo	Urra	2007
Oliver, J.	Il mio giro d'Italia	Tea	2007
Orfalian, S.	La cucina d'Armenia	Ponte alle Grazie	2009
Pagano, R.	Polvere di spezie	Xenia	2005
Palla, M. – Medail, E.	Riso	Red	2008
Pamplona Roger, J. D.	Curarsi a tavola : gli alimenti per mantenersi in salute	ADV - Safeliz	2010
Paolini, D.	Prodotti tipici d'Italia	Garzanti	2005
Paolini, D. (a cura di)	Enciclopedia dei prodotti tipici d'Italia	Garzanti	2005
Pasqualetti, F.	Colti in castagna!: ricette e segreti del “pane dei poveri”	MUP	2009
Pasqualetti, F.	La patata regina della terra	MUP	2008
Pedrotti, W.	La cucina indiana	Giunti	2007
Pendergrast, M.	Storia del caffè	Odoya	2010
Petrini, C.	Slow food revolution	Rizzoli	2005
Petrini, C.	Cibo e libertà	Slow food	2013
Pietra, G.	Zenzero	Urra	2006
Pollan, M.	Cotto. Storia naturale della trasformazione	Adelphi	2014
Pratt, S. G. - Matthews, K.	Super food	Sperling&Kupfer	2006
Ragusa, M.	Il manifesto della cucina nazionale italiana	Aliberti	2009
Raiser, U. – Toffaletti, L.	Limone	Edizioni del Baldo	2010
Raspelli, E.	L'Italia in tavola	Mondadori	2007
Robin, M. M.	Il veleno nel piatto	Feltrinelli	2012

Autore	Titolo	Editore	Anno
	1000 e più ricette della cucina tradizionale italiana	Edizioni del Baldo	2009
	1000 e più ricette della cucina tradizionale italiana di terra e di mare	Mulino Don Chisciotte	2006
	1000 sapori da gustare nella vita : prodotti, specialità e profumi d'Italia	Rizzoli	2007
	1001 cibi da provare nella vita. Una selezione dei migliori prodotti alimentari di tutto il mondo	Atlante	2009
	Acquistare e conservare frutta, verdura e funghi	Altroconsumo	2006
	Atlante slow food dei prodotti italiani	Slow food	2012
	Cucina d'autore. I grandi chef italiani interpretano la cucina regionale	Mondadori	2011
	Dizionario del gusto	Plan	2009
	Dizionario di enogastronomia in cinque lingue	Plan	2012
	Etnico: ogni giorno il mondo in cucina	Giunti Demetra	2011
	Guida illustrata agli alimenti vegetali	Il castello	2009
	Gusto italiano	Plan	2012
	I sapori del bosco	Gribaudo	2014
	Il grande libro degli alimenti	Touring Club Italiano	2007
	Il grande libro degli alimenti	Giunti	2014
	Il libro delle mele	Gruppo LT multimedia	2012
	Il riso	Bayer CropScience	2008
	L'enciclopedia della cucina Internazionale	La Biblioteca di Repubblica	2006
	L'enciclopedia della cucina Italiana	La Biblioteca di Repubblica	2006
	L'uva da tavola	Bayer CropScience	2010
	La fragola	Bayer CropScience	2010
	La grande cucina regionale	Corriere della Sera	2005
	La patata	Bayer CropScience	2011
	Le materie prime in cucina	Plan	2013
	Messico, Caraibi, America del Sud	Corriere della Sera	2005
	Spezie	Leonardo Publishing	
	Spezie & erbe	Food	2008
	Street food	EDT	2012
Adrian, J. - Potus, J. - Frangne, R.	Dizionario degli alimenti	Tecniche Nuove	2009
Aggarwal, B. B. - Yost, D	Le spezie che salvano la vita	Armenia	2011
Agourra, T.	La cucina marocchina	Le lettere	2004
Aita, C.	Viaggio illustrato nella cucina islamica	Nardini	2005
Aladjidi, V.	Inventario illustrato dei frutti e degli ortaggi	L'ippocampo junior	2010
Andrews, G.	Slow food	Il mulino	2010

Autore	Titolo	Editore	Anno
Antinucci, F.	Spezie	GLF Laterza	2014
Bacchini, M.	Cucinare con le mele	Perdisa	2006
Baiguera, G.	Il piacere dell'espresso	Giunti	2010
Barbagli, A. - Barzini, S.	Riso, orzo e farro	Giunti	2014
Barbagli, A. - Barzini, S.	Tipico italiano	Giunti	2010
Bartolini, R. (a cura)	La nuova agricoltura. Percorsi agronomici sostenibili per i cereali	Edagricole	2012
Bassanese, T.	Il caffè	Emi	2005
Bassi, R. (a cura)	I piccoli frutti (DVD)	L'informatore agrario	2006
Battaglio, D. – Bogliotti, C. (a cura)	Fare la spesa con slow food	Slow food	2015
Battini, L.	I semi della collera. Caffè, cacao e zucchero nell'economia mondiale	L'harmattan Italia	2007
Bay, A. - Salvatori, P.	La cucina nazionale italiana	Ponte alle Grazie	2008
Belloni, E.	Mele	Red	2008
Beltrami, R. - Mazzola, S.	La lingua nel piatto : le ricette per imparare a capire l'inglese (e gli inglesi)	Golosia & C.	2006
Beretta, G. - Marcoli, C.	Il cacao	Emivideo	2006
Berg, J. - Parasecoli, F. (a cura)	Questioni di gusti. Un insolito percorso tra i sapori del mondo	Gambero Rosso	2006
Bielefeld, J.G.	Spezie e aromi	L'airone	2008
Bigazzi, G.	Osti custodi. Segreti e ricette della cucina tradizionale italiana	Giunti	2009
Bocchi, S.	Zolle: storie di tuberi, graminacee e terre coltivate	Cortina	2015
Boudan, C.	Le cucine del mondo	Donzelli	2005
Bounous, G.	Piccoli frutti	Edagricole	2009
Butcher, S.	Veggiestan. Un viaggio alla scoperta dei piatti vegetariani del Medio Oriente	Gribaudo	2014
Calzecchi Onesti, A.	Il manuale del borghigiano. Piatti, percorsi e parole per scoprire i borghi italiani	Mursia	2010
Canova Tura, G.	Il Giappone in cucina	Ponte alle Grazie	2015
Cardini, F.	L'appetito dell'imperatore: Storie e sapori segreti della storia	Mondadori	2014
Castanho, T. - Bianchi, L.	Cucina brasiliana	Electa	2014
Centro divulgazione agricola	La coltivazione della patata	Edagricole	2006
Ceriani, M.	Il potere delle spezie	Tecniche nuove	2009
Cesari Sartori, M.	Mangia italiano	Morellini	2005
Chartrand, F.	La mia casetta in Canada	Guido Tommasi	2015
Chebel, M. - Mouzawak, K.	A tavola con Shahrazad	Donzelli	2013
Chourmo	A tavola con gli elementi. Sapori, leggende, peccati di gola	ETS	2011
Civardi, G.	Fiori, frutta e ortaggi	Il castello	2010

Autore	Titolo	Editore	Anno
Colonna, S.	Cucina e scienza	Hoeppli	2013
Colonna, S. - Folco, G. - Marangoni, F.	I cibi della salute	Springer	2013
Conti, P. C.	La leggenda del buon cibo italiano e altri miti alimentari contemporanei	Fazi	2008
Cooke, I.	Frutta e verdura nell'orto di casa	Il castello	2012
Cosentino, F.	Piatti senza frontiere	De Agostini	2015
Costa, N.	Brasile in cucina	Gribaudo	2014
Cozzani, I. - Dainese, E.	Biochimica degli alimenti e della nutrizione	Piccin	2006
Dalla Via, G.	I cibi crudi	Red	2009
Denis, A.	Erbe, spezie, condimenti	Gambero Rosso	2005
Diolaiuti, F.	Alla scoperta del cibo	Sperling & Kupfer	2014
Donpasta	Artusi remix	Mondadori	2014
Evans, L.	La cucina tex-mex	Ponte alle Grazie	2011
Farnetti, S.	Tutto quello che sai sul cibo è falso	BUR Rizzoli	2013
Farris, G. A. (a cura)	Microbiologia dei prodotti alimentari	CEA	2012
Ferniot, J.	Enciclopedia della cucina francese	Mondadori	2005
Ferraris, R.	Una zucchina non fa primavera	Terre di mezzo	2009
Franchi, I. - Rietmann, R.	Parigi a tavola	Domus	2005
Galletti, M. - Rahman, F.	Kurdistan : cucina e tradizioni del popolo curdo	Ananke	2008
Gho, P. (a cura)	Dizionario delle cucine regionali italiane	Slow Food	2008
Gopnik, A.	In principio era la tavola	Guanda	2012
Granello, L.	I sapori d'Italia	Gribaudo	2015
Grant, A.	L'orto in cucina con i bambini	Il castello	2011
Groppi, M. – Sabatini, A.	Il riccio d'oro	Stampa alternativa	2014
Guiraud, F.	I frutti della terra	Gallucci	2012
Gurtler, A. - Wagner, C.	Sacher. Il ricettario della grande cucina austriaca	Giunti	2007
Harel, K.	Cosa si può fare con le mele?	Il castello	2012
Huber, K.	Come far mangiare la verdura (e la frutta) ai bambini	Gribaudo	2014
Iaccarino, L.	Cibo di strada. Il meglio dello street food in Italia	Mondadori	2013
Illy, A.	Il caffè espresso	Manifestolibri	2007
Indira, F.	Il cacao	Emi	2006
Jamal, S.	Sapori Arabi	Guido Tommasi	2005
Kaminer, W.	La cucina totalitaria	Guanda	2008
La Rovere, G.	Dall'aglio allo zenzero	L'aquilone	2008
Laurendon, L. - Lauredon, G.	Riso!	Guido Tommasi	2014
Lazzarini, E.	I frutti selvatici	Hoeppli	2008
Letizia, M.	Buoni per natura	Palombi	2010
Lomazzi, G.	Il libro delle mele	Ponte alle grazie	2009