

“Amo ciò che mi nutre:
il bere, il mangiare, i libri”
Etienne de LA BOETIE

“Per tutti i gusti...tra letture ed altre amenità”.

Introduzione alla bibliografia

Il Comune di Gussago nel mese di marzo 2014 ha offerto alla cittadinanza una piccola rassegna gastronomica dal titolo: “Per tutti i gusti tra letture ed altre amenità ...”, articolata in tre incontri: “Piccola libreria sullo scaffale; “Pane al pane”; “Cioccolato piacere dei sensi e delle mente”. Le serate animate dagli attori Elena Bettinetti, Armano Azzini, e dai musicisti Andrea Bettini, Angel Luis Galzerano e Claudio Azzini, hanno visto anche l’intervento culinario di alcuni esercizi commerciali del territorio: Bottega del Gusto, Panificio Treccani, Pasticceria Botta, Associazione Cesar - Wara Wara Bottega Equo e Solidale, coordinati dalla Coop. Onlus Zeroventi, incaricata della gestione della rassegna.

Vogliamo ricordare come il cibo sia un tema onnipresente fin dagli albori della letteratura occidentale e orientale: “nei tempi più antichi l’atto del conoscere e quello del cibarsi sono stati sempre accostati, così come l’attività letteraria e quella gastronomica.

La conoscenza è stata vista come un atto di assimilazione assai simile a quello del mangiare”. Nel Vecchio e Nuovo testamento il legame tra cibo e parola, che porta alla conoscenza, sono assai vivi: *la parola di Dio è il pane degli uomini*. Nel mondo latino il termine *sapientia* deriva da *sapio*: avere sapore ma anche essere saggio. Spesso la letteratura e la gastronomia sono state l’una la metafora dell’altra (come bene espone Laura Gilli in “Letteratura e gastronomia”).

Ai giorni nostri ricordiamo ancora che sono molti gli scrittori che si sono vantati di essere grandi cuochi: V. Woolf, O. Wilde, solo per citare due esempi inglesi molto celebri, mentre in Italia ricordiamo come Sciascia fosse un cuoco eccezionale, ma che nascondeva questo grande talento, come riferisce Camilleri nell’intervista riportata in “I racconti di Nene”. Tanti invece gli scrittori che hanno dato vita ad *alter ego* letterari capaci di creare capolavori culinari o, più semplicemente, a personaggi che apprezzano la buona cucina e che si trovano in pagine indimenticabili, come per esempio: il commissario Maigret di Simenon, il commissario Montalbano di Camilleri, l’investigatore privato Pepe Carvalho di Vazquez Montalban, o Nero Wolfe di Stout, solo per citare i più famosi. Infinite, poi, sono le descrizioni, nella letteratura italiana e straniera, di ricette, di banchetti o momenti conviviali, pagine indimenticabili, che sono capaci di stabilire con il lettore un sottile filo d’intesa che trascende il piano letterario.

Non si può non ricordare infine quei gastronomi che sono stati capaci di trasformarsi in scrittori e hanno pubblicato pagine molto apprezzate dalla critica e dai lettori, come per esempio l’americana Ruth Reichl.

A coronamento di questa nostra rassegna è stata redatta una bibliografia.

Constatato l'impossibilità di elaborare una bibliografia esaustiva, sono stati qui citati in modo essenziale (titolo, autore e casa editrice) solo alcuni dei testi in cui gli autori e le autrici hanno dato spazio in modo predominante o particolare alla cucina, ai cibi e alla loro preparazione, sottolineando così l'intreccio strettissimo tra cibo e vita umana.

I criteri adottati dalle redattrici per la scelta dei testi citati sono i seguenti:

libri conosciuti e letti in modo diretto;

la breve bibliografia redatta dalla biblioteca di Concesio, dal titolo: "Lo scaffale emozionale" al seguente indirizzo:

(<http://www.biblioteca.concesio.bs.it/index.php/cosa-posso-leggere/lo-scaffale-emozionale/254-romanzi-culinari.html>);

il catalogo della biblioteca civica e delle biblioteche della Provincia;

la bibliografia di supporto fornita dagli attori che sono intervenuti nelle serate;

la bibliografia disponibile su internet a cura delle biblioteche comunali di Perugia al seguente indirizzo:

http://www.comune.perugia.it/resources/importazione/Docs/Biblioteca/bibliografia_cioccolato_2005.pdf.

I testi qui raccolti e proposti sono stati divisi in diverse sezioni: i testi di narrativa e letteratura in cui il lato culinario è predominante o fondamentale nella narrazione, la cucina bresciana, i ricettari generali, i ricettari specifici sul cibo, il pane, ricettari etnici, la cucina alternativa, il cioccolato. Si è cercato di escludere dalla bibliografia tutti quei testi che si limitavano ad evocare nel titolo i cibi ma che poi nella narrazione non ne parlavano.

Auguriamo a tutti una buona e sana lettura.

Il personale della biblioteca

Paola Persiani & Chiara Zipponi

Narrativa contemporanea: cibo, cucina ed alta gastronomia

A pranzo con Babette : le ricette di Karen Blixen / Allegra Alacevich Il leone verde

Afrodita : racconti, ricette e altri afrodisiaci / di Isabel Allende Feltrinelli

L'aiuto / Stockett Mondadori

Alimentare, Watson! / Lucio Nocentini [Sona] : Morganti,

Alla tavola di Yasmina / Serge Mondadori

Alta cucina / Rex Stout ; traduzione di Alfredo Pitta A Mondadori,

Gli arancini di Montalbano / Andrea Camilleri Mondadori

Al mercato con Joanne Harris : nuove ricette dalla cucina di Chocolat / Joanne Harris e Fran Warde Garzanti

Aglio e zaffiri : vita segreta di una gastronomo mascherata / Ruth Reichl Ponte alle Grazie

Aglio, menta e basilico : Marsiglia, il noir e il Mediterraneo / Jean-Claude Izzo E/O

Archesapori: le ricette più gustose dai maya ai cinesi / Viganò Hoepli
Birra : guida alle birre di tutto il mondo / Stephen Snyder Idealibri

Biscotti e sospetti : romanzo / Stefania Bertola Salani

Caffè Babilonia / Marsha Mehran ; traduzione di Adelaide Cioni Pozza

Casalinghitudine / Clara Sereni Einaudi

La cena delle meraviglie / Camilla Baresani, Allan Bay Feltrinelli

Chocokiller : il sapore giallo-noir del cioccolato / Morganti

Il coltello che taglia. Ricordi e ricette di casa/ Spada Mursia

Come cucinarsi un marito all'africana / Beyala Epochè

Confortatemi con le mele : nuove avventure a tavola / Ruth Reichl Ponte alle grazie

Il conto delle minne / Torregrossa Mondadori

Il conto dell'ultima cena : il cibo, lo spirito e l'umorismo ebraico / Moni Ovadia Einaudi

Convivio / Dante Alighieri ; a cura di Giorgio Inglese Rizzoli

La cucina del paese di cuccagna : passeggiate gastronomiche con Matilde Serao / Loredana Limone Il leone verde

La cucina del buon gusto / Simonetta Agnello Hornby, Maria Rosario Lazzati Feltrinelli

La cucina delle fiabe : fate, streghe ed elfi ai fornelli / Roberto Carretta Il leone verde

La cucina delle spezie / Majmudar Frassinelli

La cucina degli ingredienti magici : romanzo / Jael McHenry ; traduzione di Elisabetta De Medio Corbaccio

La cucina di Bahia, ovvero, Il libro di cucina di Pedro Archanjo e Le merende di dona Flor / Jorge Amado e Paloma Jorge Amado ; a cura di Daniela Ferioli Einaudi

La cucina impudica : le ricette segrete di una donna di mondo rivelate a chi intenda diventarlo / Anonimo DeriveApprodi

La cuoca rossa : storia di una cellula spartachista al Bauhaus di Weimar : con un ricettario di cucina tedesca / anonimo DeriveApprodi

La curva del Latte / Nico Orengo Einaudi,

1: Dalla parte di Swann – La ricerca del tempo perduto/ Proust Einaudi

The Dead = I morti / J. Joyce Mondadori; Einaudi

Di viole e liquirizia / Nico Orengo Einaudi

Il diario perduto di Frida Kahlo / Alexandra Scheiman ; traduzione di Lucia Taddeo Rizzoli

Il diavolo e la rossumata / Sveva Casati Modignani Sperling & K

Dona Flor e i suoi due mariti : romanzo / Jorge Amado Tea

Estasi culinarie / Muriel Barbery ; traduzione dal francese di Emanuelle Caillat e Cinzia Poli E/O

La figlia dei ricordi : romanzo / Sarah McCoy Garzanti

Un filo d'olio / Simonetta Agnello Hornby ; con 28 ricette di Chiara Agnello Sellerio

Gabriella garofano cannella / Amado Tea

Gargantua e Pantagruelle / Francois Rabelais ; a cura di Mario Bonfantini Einaudi

Il libro della birra : come riconoscerle, dove trovarle, quando berle : birre rare, birre classiche, la storia : i metodi di fabbricazione, le marche, le nazioni / di Michael Jackson Edizioni del Capricorno

L'ingrediente perduto / Stefania Aphel Barzini Sonzogno

L'ingrediente segreto : la filosofia e le passioni di un grande maestro del gusto / Heinz Beck Mondadori

Julie & Julia / Julie Powell ; traduzione di Francesca Gerla Rizzoli

Kitchen / Banana Yoshimoto ; traduzione e postfazione di Giorgio Amitrano Feltrinelli

Ladri di cotolette / Diego Abatantuono ; con Giorgio Terruzzi Mondadori

Lette e mangiate ricette di grandi scrittori / Giulia Macri, Giovanna Nigi Gola

Letto & biscotti / Sarah Bilston Piemme

Il libro di cucina di Joanne Harris / Joanne Harris e Fran Warde Garzanti

Libro d'ombra / Tanizaki Bompiani

Madame Mallory e il piccolo chef indiano / Richard C. Morais Pozza

Mango curry e souvenir / Yasmin Alibhai-Brown Pozza

Marcovaldo / Calvino Einaudi

Metà di niente / Dunne Guanda

Mistero buffo : giullarata popolare / Dario Fo ; a cura di Franca Rame Einaudi

Monsieur Ladoucett e il club dei cuori solitari / Stuart Corbaccio

Ne parliamo a cena : romanzo / Stefania Bertola Salani

Nero Wolfe e il caso dei mirtilli / Stout Mondadori

Pakistan express vivere (e cucinare) all'ombra dei talebani / Anna Mahjar-Barducci Lindau

Pane cose e cappuccino dal fornaio di Elmwood Springs / Flagg Sonzogno

Pane e acqua di rose / Marsha Mehran Pozza

Pane di ieri / Bianchi Einaudi

La parte più tenera / Ruth Reichl ; traduzione di Riccardo Cravero Ponte alle grazie

Passatemi il sale / Sereni Rizzoli

Polenta di castagne / Iva Zanicchi Mondadori

Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle stop / Flagg Bompiani

Il pranzo di Babette / Blixen Einaudi

Il pranzo di Babette in Capricci del destino / Blixen Feltrinelli

La prima sorsata di birra / Delerm Frassinelli

Il profumo del pane alla lavanda / Sarah Addison Allen Sonzogno

Ribes / Nico Orengo Einaudi

La ricetta di un sogno / Binchey Sperling & K

Le ricette della signora Maigret / Courtine A. Mondadori

Ricette di famiglia / Roberto Barbolini Garzanti

Ricette immorali / Manuel Vazquez Montalban Feltrinelli

Ricette per un matrimonio perfetto / Morag Prunty Sonzogno

Ristorante dell'amore ritrovato / Ogawa Pozza

Il salto dell' acciuga / Nico Orengo Einaudi

Sangue di Montalcino / Negri Einaudi

Il sapore delle fragole / Delerm Frassinelli

Il sapore perfetto / Josè Manuel Fajardo ; traduzione di Pino Cacucci
Guanda

Satyricon / Petronio ; a cura di Vincenzo Ciaffi Einaudi

La scuola degli ingredienti segreti / Bauermesteir Garzanti

La scrittrice cucinava qui : gusti, ricordi e ricette di 10 grandi autrici / Stefania Aphel Barzini Gribaudo

Simposio / Platone ; introduzione di Simonetta Nannini ; traduzione e note di Angelo Giavatto Barbera

Il sole ai fornelli / Franca Colonna Romano Rizzoli

Sostiene Pereira / Tabucci Feltrinelli

Le stagioni dell'acqua : romanzo / di Laura Bosio Longanesi

Le terme / Manuel Vazquez Montalban Feltrinelli

Torta al caramello in paradiso / FLagg Sonzogno

Via XX settembre / Agnello Hornby Feltrinelli

Vendetta della melanzana / Bulbul Marco Y Marcos

Zucchero a velo ; e, Il ritorno di zucchero a velo / Stefania Giannotti
La tartaruga

Una zuccina non fa primavera / Roberta Ferraris Terre di mezzo 2009

La cucina bresciana

A l'ècole de Brescia: dal diario 1801-1817 / Stendhal Einaudi

La cucina bresciana / a cura di Camillo Pellizzari Sardini

Attingendo all' orto della natura, a cura di Nino Arietti Sardini

La grande cucina bresciana / Pierluigi Daglio Meravigli

La cucina bresciana / Marini Muzzio

La cucina bresciana fra arte e letteratura, le ricette / Carla Boroni, Anna Bossini Vannini

A cena dai nonni : una sessantina di ricette semplici e genuine della vecchia cucina contadina puegnaghese / a cura del Club 3P di Puegnago del Garda (Brescia) Stimmgraf

Sapori e storie della cucina bresciana / [scritti di Marino Marini ... et al.] Grafo

Funghi di Franciacorta in cucina : le ricette di Alessandra / Alessandra Dogali e Dario Dogali Franciacorta

Cucina, vino & alpini : storia del rancio degli alpini e dei soldati italiani, in pace e in guerra, dall'Ottocento alla Seconda guerra mondiale / Alberto Redaelli Walmar

Atlante dei formaggi bresciani / Riccardo Lagorio Vannini

Formaggi di monte e di piano : sapori, storie, itinerari nel bresciano / a cura di Teresa Mazzina e Nicola Rocchi Grafo

I formaggi / Promo Franciacorta

Nell' ambiente e nella produzione dei formaggi bresciani : tra storia e realtà / Antonio Fappani, Ottorino Milesi, Rossana Prestini ; a cura della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brescia ; prefazione di Franco Feroldi ; illustrazioni di Ottorino Milesi, Fausto Sardini Sardin

Set groste de formai = Sette croste di formaggio / a cura di Pietro Arrigoni Compagnia della stampa Massetti Rodella

Insalata e nuvole : un sapere antico fra le erbe e i fiori degli orti di montagna / Marisa Viviani ; con l'introduzione di Alfredo Bonomi e una nota di Costanza Lunardi ; fotografie di Marisa Viviani ; disegni di Enzo Così Grafo

La filiera dei vini spumanti metodo classico in Franciacorta / Davide Gaeta s.n.

I luoghi dell'ebbrezza. I vini nel bresciano / Rinetta Faroni, Carla Boroni, Anna Bossini Vannini

I luoghi dell'ebbrezza. Vini e cultura della Franciacorta e del Sebino / Carla Boroni, Anna Bossini Vannini

I vini bresciani / a cura della Camera di Commercio industria artigianato agricoltura di Brescia ; prefazione di Franco Feroldi ; testi di Antonio Fappani, Ottorino Milesi, Michele Vescia Sardini

Spumanti in Franciacorta / Ottorino Milesi ; [fotografie di Ottorino Milesi, Foto Marini, Roberto Predali, Franco Rapuzzi, Archivio Grafo, Foto Ruzzenente Grafo.

Un po' di storia ...

A tavola con Renzo e Lucia : ricette e menu dal mondo dei Promessi sposi / Luisa Vassallo Ancora

La Francia a tavola dall' Ottocento alla Belle époque / Jean-Paul Aron Einaudi

Il banchetto del Gattopardo : a tavola con l'aristocrazia siciliana / Elena Carcano Il leone verde

In punta di forchetta : storie di invenzione in cucina / Bee Wilson ; illustrazioni di Annabel Lee ; traduzione di Roberta Zuppet Rizzoli

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

Le ricette di Nefertiti / Bruno Gambarotta Garzanti

Cucina etnica

Cucina africana passo dopo passo. I sapori del mondo Editorial sol

Cucina araba / Jolanda Guardi, Hocine Benchina Fabbri

La cucina di Israele : tante ricette golose, raffinate, profumate, stravaganti per amare di più la cucina ebraica / [ricette e testi di Emilia Valli] APS

La Cina in tavola / Stefano Scolari Demetra

Di madre in figlia. La cucina indiana / Anjali Mendes Le lettere

Giappone / Minoru Hirazawa, Graziana Canova Tura Fabbri

India / Avinash Ganesh, Mary Archer Fabbri

Nuvole di drago e granelli di cous cous : [ricette facili di un gastronomo senza frontiere] / Vittorio Castellani alias Chef Kumalè A. Vallardi

Vini e formaggi di Francia Gremese

Cucina alternativa

Buono, pulito e giusto : principi di nuova gastronomia / Carlo Petrini
Einaudi,

Cambiare è facile Hobby & Work italiana

Cibo e libertà : Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione / Carlo Petrini Giunti : Slow Food

Combattere le intolleranze / di Serafina Petrocca Food

La cucina etica facile / Emanuela Barbero Sonda

La dieta macrobiotica, o, L' arte del ringiovanimento e della longevità / Georges Ohsawa (Nyoiti Sakurazawa) Astrolabio

Cucina mediterranea senza glutine : oltre cento ricette revisionate a cura dell'Associazione italiana celiachia / Giuseppe Capano Tecniche nuove

La dieta macrobiotica, o, L' arte del ringiovanimento e della longevità / Georges Ohsawa (Nyoiti Sakurazawa) Astrolabio

La celiachia in cucina : mangiare bene senza glutine / Pietro Semino
Tommasi

Dolcemente senza glutine / Ernst Knam Bibliotheca culinaria

Le medicine dell' orto : guida all' uso medicinale, cosmetico ed alimentare dei più comuni ortaggi / Nando Togni Mundici e Zanetti

Rapporto mente e cibo : la guida più completa sui meccanismi mentali in relazione all'alimentazione dal concepimento alla vecchiaia / Michele Riefoli Armando

Le ricette del dottor Mozzi : mangiare con gusto senza glutine, secondo i gruppi sanguigni / Esther Mozzi, Gianfranco Negri Cooperativa Mogliazze

Le ricette della dieta Dukan / Pierre Dukan Sperling & Kupfer

Se niente importa : perchè mangiamo gli animali? / Jonathan Safran Foer Guanda

Slow Food : le ragioni del gusto / Carlo Petrini Laterza

Slow Food revolution : da Arcigola a Terra Madre : una nuova cultura del cibo e della vita / Carlo Petrini Rizzoli,

Sei quello che mangi : il progetto che vi cambierà la vita / Gillian McKeith Corbaccio

Squisitamente senza glutine / Bruno Barbieri Bibliotheca culinaria

Terra madre : come non farci mangiare dal cibo / Carlo Petrini Giunti ; Slow Food,

Il vegetariano graduale / di Lisa Tracy Longanesi

Non solo ricette

101 ricette di cucina rapida e... buona / Michele Giovannonza Demetra

60 giorni con me Obiettivo -10 kg / Dukan Sperling & K

365 primi piatti di Lisa Biondi Euroclub

Al banchetto del mondo : sessant'anni di scritti da Gourmet / a cura di Ruth Reichl ; Ponte alle Grazie

L'arte culinaria : manuale di gastronomia classica / Apicio ; a cura di Giulia Carazzali Bompiani

Il bosco in cucina / Alma Lanzani Abbà A. Mondadori

Le ciccionate : 150 ricette esagerate, low cost e senza sbatti / Francisco ; con Paolo Quilici Rizzoli

Civiltà della tavola contadina : 190 ricette e tanti buoni consigli / Leo Codacci Sansoni

Come preparare ricette facili e veloci Gribaudo

Cotto e mangiato / Benedetta Parodi Vallardi

Cucina di tutto il mondo / [hanno collaborato Mariaclara Goldschmiedt ... et al.] A. Mondadori

Cucina estiva / Elizabeth David ; traduzione di Mauro Pizzorno A. Mondadori

La cucina totalitaria / Wladimir Kaminer ; con un ricettario del socialismo di Wladimir e Olga Kaminer ; traduzione di Riccardo Cravero
Guanda

In cucina con la vecchia fattoria / Luca Sardella, Janira Majello, con lo chef Marco Olivieri ; collaborazione ai testi di Paolo Matarazzo ; disegni di Giuliana Serano RAI ERI

Cucinare con il forno a microonde / Fernanda Gosetti Fabbri

Cucinare alla griglia : pane, carne, verdure, pesce, formaggi, dolci e frutta al barbecue / Valentina Beggio, Paola Scolari Gribaudo

E' pronto! / Benedetta Parodi Rizzoli

Il grande mosaico della cucina italiana / in collaborazione con Fondazione italiana buon ricordo Touring club italiano

Idee per le feste Hobby & Work italiana

Lezioni di cucina : per imparare tutti i segreti della buona cucina
Fabbridee

Millericette / a cura di Erina Gavotti ; prefazione di Luigi Veronelli
Vallardi

Menu per bambini / Armanda Capeder Fabbri

Oggi cucini tu light / Antonella Clerici, Evelina Flachi RAI ERI

La prova del cuoco : 190 ricette / selezionate da Antonella Clerici ; a cura di Carlo Raspollini e Gustavo Verde RAI ERI

Ricette in casa : tradizionali e nuove / a cura di Laura Montini e Elina Andreis Servizio volontario internazionale

Le ricette regionali italiane / interpretate da Anna Gosetti Della Salda
La cucina italiana

Ricette rustiche / [suor Germana] De Agostini

La scienza in cucina e l' arte di mangiar bene : opera / di Pellegrino Artusi Giunti

Tex-Mex / Giovanni Guagliardi Fabbri

Il pane

All'osteria con Pinocchio / Anna Vivarelli. Il Leone Verde

La cucina delle fiabe / Roberto Carretta. Il Leone Verde

Franciacorta, storia e sapori / Irene Foresti. Sebinius

Lette e mangiate. ricette di grandi scrittori / Giulia Macrì, Giovanna Nigi. Golosia & C.

Mangiar da streghe / Laura Rangoni, Massimo Centini. Golosia & C.

Natale egiziano : la storia del pane / testi di Annamaria Parravicini Paoline

Ogni cosa alla sua stagione / Enzo Bianchi. Einaudi

Il pane : alimentazione e salute / Ennio Lazzarini, Anna Rita Lonardoni
Edizioni mediterranee

Pane nostro / Matvejevic Garzanti

Il pane di ieri / Bianchi Einaudi

Il pane in festa tra i popoli e le culture / a cura di La Lucerna.
Laboratorio interculturale. Sinnos

Profumo di pane : storia, ricette e consigli pratici per fare il pane in casa / Francesca Jezzi G. Mondadori

Il surrealismo in cucina tra pane e l'uovo a tavola con Salvador Dalì / M Cepeta Fuentes Il leone verde

I cibi, gli alimenti e i dolci

Antipasti – Enciclopedia della cucina italiana – La repubblica

Antipasti – I sapori del mondo - Corriere della sera

Conoscere e cucinare i cereali / Walter Pedrotti ; illustrazioni di Claudio Bighignoli e Ottavio Giacomuzzi La casa verde

Le erbe selvatiche : bontà e benessere in cucina / presentazione di Andrea Camilleri Debate

Erbe aromatiche / Jill Norman ; edizione italiana a cura di Stella Donati
Istituto geografico De Agostini

Le spezie della salute / **Ciro Vestita ; con la collaborazione di Nicola Batavia ... [et al.]** Sperling & Kupfer

L' indispensabile libro dei panini / **Antonio Mungai, Magda Mutti** Mondadori

L' ora della merenda : torte, biscotti e dolcetti Mondadori

La pasta madre : 64 ricette illustrate di pane, dolci e stuzzichini salati /**Antonella Scialdone** Edagricole

Il grande libro della pasta : 450 ricette per ogni occasione / a cura di Stella Donati Istituto geografico De Agostini

Pasta Ed speciale per il Corriere della sera

La pasta : pastasciutta, timballi, paste ripiene / [a cura di Eugenia Dallaiti] Gorlich

Ricette e consigli per preparare la pasta Gribaudo

Pizze, focacce e torte salate Demetra

Primi piatti : minestre, gnocchi e polenta / [a cura di Eugenia Dallaiti] Gorlich

Le tradizionali ricette con la polenta Istituto geografico De Agostini

Insalate e piatti unici per l'estate Gribaudo

Insalate : le migliori combinazioni per piatti unici e ricette creative /**Alessandra Avallone ; fotografie di Franco Pizzocchero** Mondadori

Pesce che delizia! : 460 ricette per tanti piatti gustosi / **Antonio Piccinardi** G. Mondadori

Carne : [sceglierla, prepararla e cucinarla] / **Jennie Milsom** Fabbri,

Carni e salumi Regione Lombardia, Settore agricoltura e foreste, Servizio alimentazione

Pollo, coniglio e selvaggina Stock libri

Verdure : più gusto e salute dall'orto alla tavola / testi di Renzo Portalupi e Carlo Romano Mariotti

Verdure : per tutte le stagioni / [ricette Licia Cagnoni e Simone Rugiati] Food

Formaggi italiani : conoscere, degustare, valorizzare in cucina 100 formaggi italiani / Federico Coria, Claudia Moriondo, Eli Mornadi Giunti

Formaggi italiani / Giacomo Fiori ; consulenza generale, selezione e taglio dei formaggi Carlo Fiori ; consulenza sulle tecnologie casearie Gian Mauro Mottini ; consulenza speciale sui formaggi della Lombardia Mario Bonatti Eos

L'alimento miele in cucina : ricette di antipasti, primi e secondi piatti, formaggi, dolci, dessert e bevande i vari tipi di miele / Mila Contini ; prefazione del prof. Luciano Pecchiai Studio edizioni

Il caffè / La cucina italiana Piemme

Il tartufo : ricerca, coltivazione e cucina dei tartufi bianchi e di quelli neri / Gianni Ravazzi De Vecchi

Guida ai cocktails A. Mondadori

Come preparare dolci fatti in casa Gribaudo

Ricettario di pasticceria : a scuola di dolci per professionisti e dilettanti allo sbaraglio : dolci gioie Demetra

L'arte della pasticceria Sansoni

Torte creative : biscotti, muffin e torte irresistibili per tutte le occasioni / Romana Gardani Food

Dolci Hobby & Work italiana

Tuttodolci : centotrenta ricette da preparare, cuocere, decorare e servire per far più dolce la vita / Giuliana Bonomo Mondadori

Come preparare semifreddi e torte gelato Gribaudo

Come preparare gelati e sorbetti Gribaudo

Dolce come il cioccolato

La bottega del cioccolato/ Schogt. Garzanti

Cacao / Amado Tea

Chocolat / Joanne Harris Garzanti

Ciocolata da Hanselmann / Loy Rizzoli

Ciocolato amaro / Lesley Lokko Mondadori

Ciocolato che passione! / Nicoletta Negri Mondadori

Ciocolato e cioccolatieri : i piu' grandi maestri del cioccolato 35 italiani e 16 europei. Gambero Rosso

Il cioccolato fa bene / Rowan Jacobsen Red!

Come preparare dolci al cioccolato Gribaudo

Dolce come il cioccolato : romanzo piccante in 12 puntate con ricette, amori e rimedi casalinghi / Laura Esquivel Garzanti

I piaceri del cioccolato il giro del mondo in 80 tavolette senza dimenticare cioccolato in tazza praline ... / Richarrdson Garzanti

Pagine e cioccolato / Philippe Delerm ; traduzione di Elena Riva Frassinelli

Pane e cioccolato / Sarah-Kate Lynch ; traduzione di Claudia Lionetti Sperling & Kupfer

La scoperta del cioccolato / James Runcie Garzanti,

Sulla bocca di tutti: Buitoni e Perugina, una storia in breve Electa

Vaniglia e cioccolato / Sveva Casati Modignani Sperling & Kupfer

“PICCOLA LIBRERIA SULLO SCAFFALE DI CUCINA”

Gussago 12 marzo 2014

**Lecture a cura di Elena Bettinetti, Armando Azzini
alla fisarmonica: Andrea Bettini**

L lettura
M musica

- M Giorgio Gaber Barbera e champagne
- L Clara Spada “Il coltello che taglia” (La zuppa degli sposi)
- M Ballu tondu
- L Ricette della cucina romana a Pompei “Archestrato di Gela in Ateneo”
- M stacco
- L Jun'ichiro Tanizaki “Libro d'ombra” (Sushi nella foglia di cachi)
- L Armando Azzini “Polenta imbalsamata”
- M Mazurka giapponese
- L Jorge Amado “Dona Flor e i suoi due mariti” (Granchi e cipolle)
- M Consuelo Velazquez “Besame mucho”
- L Jean Claude Izzo “Aglio, menta e basilico” (Aglio)
- M Stacco
- L Jiga Melik “Salute” (La vita in un grappolo)
- M Piero Ciampi “Com'è bello il vino”
- L Armando Azzini “E' stato un tango”
- M Càtulo Castillo, Anibal Troilo “ La ultima curda”
- L Nora Ephron “Affari di cuore” (Per amore, solo per amore)
- M Sidney Bechet “Petite fleur”
- L Achille Campanile “Acqua minerale”
- M Luigi Tenco “Ballata della moda”
- L Marcel Proust “La Recherche” (La strada di Swann)
- M Charles Trenet, Léo Chauliac “Que reste-t-il de nos amour”

I testi sono stati scelti pensando ai diversi sentimenti e alle molteplici sensazioni legate al cibo e alle bevande.

Il ricordo, dolce o triste, la malinconia, la passione, l'ironia, il dolore, e l'amore... amore croce e delizia, in cui il cibo, e il vino, lasciano spesso segni magistrali.

Intervento gastronomico a cura della Bottega del Gusto, Via P. Richiedei, 19, Gussago e della Coop. Onlus Zeroventi, Via R.Serra, 16, Brescia

“PANE AL PANE”

Gussago 19 marzo 2014
letture a cura di Armando Azzini –
al violino Claudio Azzini

Susanna Viganò “Archeosapori”
 Armando Azzini “I giorni del pane”
 Sintesi da vari testi “Il pane nella storia”.
 Enzo Bianchi “Il pane di ieri”
 Armando Azzini “Anima e sapore”
 Anna Vivarelli “All'osteria di Pinocchio”
 Sintesi da vari testi “Il pane nella storia”
 Enzo Bianchi “Il pane in tavola”
 Pablo Neruda “Pane, verità, vino e sogni”
 Sintesi da vari testi “Il pane nella storia”
 Roberto Carreta “La cucina delle fiabe”
 Sintesi da vari testi “Il pane nella storia”
 Enzo Bianchi “Il pane di ieri”
 Alessandro Manzoni “I promessi sposi”
 Sintesi da vari testi “Il pane nella storia”
 Irene Foresti “Franciacorta. Storia e sapori”
 Armando Azzini “Temporale”
 Sintesi da vari testi “Il pane nella storia”
 Marina Cepeda Fuentes “Il surrealismo in cucina tra il pane e l'uovo. A
 tavola con Salvador Dalì”
 Sintesi da vari testi “Il pane nella storia”
 Predrag Matvejevic “Pane nostro”
 Armando Azzini “Acqua farina lievito e sale”
 Enrico Vacirca “L'odore del pane” da “Il pane in festa tra i popoli e le
 culture”

*Intervento gastronomico a cura del Panificio Treccani, Piazza Vittorio Veneto 19, Gussago e della
 Coop. Onlus Zeroventi, Via R.Serra,16, Brescia*

“CIOCCOLATO PIACERE DEI SENSI E DELLA MENTE”**Gussago 27 marzo 2014****Lecture a cura di Elena Bettinetti
alla chitarra Angel Luis Galzerano****Testi:**

Cacao / J. Amado Tea

I piaceri del cioccolato il giro del mondo in 80 tavolette senza dimenticare la
cioccolata in tazza praline torte budini / P. Richardson Garzanti**Musica:**

Eleanor Rigby (Lennon, McCartney)

Que serà (Chico Buarque)

Fiesta de San Benito (Inti Illimani)

Mediterraneo (Joan Manuel Serrat)

Besame mucho (Consuelo Velazquez)

El dia que me quieras (Le Pera, Gardel)

Todo cambia (Julio Numhauser)

*Intervento gastronomico a cura della Pasticceria Botta via Caporalino,32, Gussago, della
associazione Cesar - Wara Wara Bottega Equo e Solidale, Via Roma, Gussago e della Coop. Onlus
Zeroventi, Via R. Serra,16, Brescia*

**Biblioteca C. Bonometti
Piazza S. Lorenzo, 9**

Orario invernale

Lunedì	chiuso	
Martedì	9.30-12.30	14.30-18.00
Mercoledì	9.30-12.30	14.30-18.00
Giovedì	9.30-14.00	
Venerdì		14.30-19.00
Sabato	9.00-12.00	

Orario estivo

Lunedì	chiuso	
Martedì	9.00-12.00	14.30-18.00
Mercoledì	9.00-13.00	CHIUSO
Giovedì	9.00-13.00	CHIUSO
Venerdì	CHIUSO	14.30-18.00
Sabato	9.00-12.00	