



Comune di  
**Monte San Pietro**  
*Città Metropolitana di Bologna*

# Cibo e cultura



Una selezione dal catalogo  
della Biblioteca

***Settembre 2017***



# Narrativa e saggistica per adulti



## **A piccoli passi : la mia cucina stagionale / Erica Liverani**

Erica Liverani si è approcciata alla cucina a piccoli passi, partendo dalle basi e diventando man mano sempre più sicura, consapevole e creativa. Passi piccoli, come quelli di sua figlia Emma, con la quale si diverte moltissimo a cucinare e dalla quale si lascia ispirare, non dimenticandosi mai di aggiungere una nota giocosa alle proprie ricette. Passi da gigante, come quelli fatti da Erica nel proprio percorso verso il titolo di quinto vincitore di *MasterChef Italia*.



## **A tavola con Nero Wolfe / Archie Goodwin (Rex Stout)**

Nero Wolfe non è soltanto il più grande investigatore d'America. È un raffinato gourmet, uno dei più famosi coltivatori d'orchidee e il più sofisticato e goloso gastronomo. Per questi motivi se un assassino si permette di uccidere lo chef del suo ristorante preferito o di interromperlo mentre si dedica alle due cose che ama di più, cucinare e mangiare, costui finirà sicuramente per pentirsene. In questo libretto si riassumono nove romanzi di Rex Stout sulle avventure dell'ispettore Wolfe, insieme a ventinove squisite ricette che in quei libri si possono rinvenire.



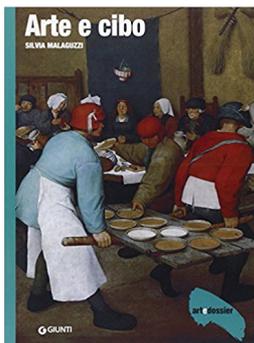
## **L'appetito dell'Imperatore / Franco Cardini**

Dall'ultimo pasto di san Francesco - santo ma segretamente goloso! - alla sontuosa tavola di Honoré de Balzac, dai cibi raffinatissimi del banchetto del Gran Khan alle uova con cipolle e scalogno care a Napoleone, passando per tre deliziosi intermezzi sul caffè, le castagne e i tartufi, Franco Cardini mette in campo la sua duplice esperienza di storico e di gourmet, e ci regala un libro appassionante, documentatissimo, pieno di profumi e di curiosità che solo lui poteva scovare tra le pieghe della grande storia.



## **Armonie del gusto: atlante dei sapori tipici della provincia di Bologna / Paolo Barone**

Con questo atlante dei prodotti tipici, la Provincia di Bologna, in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio, vuole iniziare un nuovo percorso di valorizzazione delle proprie eccellenze, mettendole in bella vetrina. L'atlante si apre tratteggiando il territorio e le sue valenze "nobili", poiché i prodotti dell'agricoltura, la gastronomia, i sapori, costituiscono, alla pari di altri elementi, tratti distintivi della peculiarità e della storia dei popoli nelle loro terre.



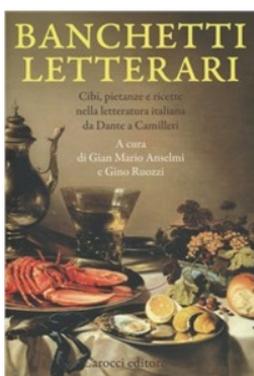
### **Arte e cibo** / Silvia Malaguzzi

La presente pubblicazione è dedicata al cibo nell'arte. In sommario: Il cibo nell'Antico e nel Nuovo Testamento; I banchetti e il divino; Scene di quotidiana vita alimentare; Cibo e natura morta. Come tutte le monografie della collana Dossier d'art, una pubblicazione agile, ricca di riproduzioni a colori, completa di un quadro cronologico e di una ricca bibliografia.



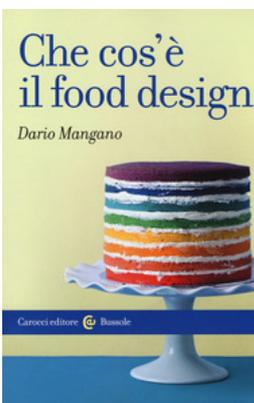
### **Assaggiando il mondo** / a cura di UCODEP

Un viaggio con Cosimira, talpa curiosa e golosa, in esplorazione sotto le terre emerse di tutti i continenti, alla scoperta di sapori dimenticati e costumi differenti dalla sua terra. Un libro di racconti sull'origine di alcuni alimenti e ricette: un'occasione per coinvolgere in prima persona i bambini, per creare uno scambio di conoscenze ed esperienze, per rompere quei confini invisibili che spesso vi sono tra immigrati e cittadini italiani.



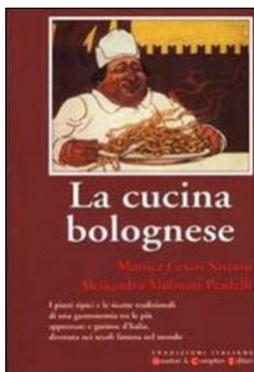
### **Banchetti letterari: cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri** / Gian Mario Anselmi e Gino Ruozzi

Dal pane di Dante e di Manzoni al risotto di Gadda, dalle salsicce del Decameron al timballo di maccheroni del Gattopardo, la presenza del cibo nella letteratura italiana non è certo casuale o sporadica. Proprio per questo - in un momento in cui fra l'altro si registra a tutti i livelli un rinnovato interesse per la cucina - Gian Mario Anselmi e Gino Ruozzi hanno scelto il cibo come fil rouge attraverso cui ripercorrere il nostro patrimonio letterario. Dunque, buona lettura e... buon appetito!



### **Che cos'è il food design** / Dario Mangano

I piatti di uno chef famoso sono food design? Il packaging di un alimento lo è? E un frullatore ultramoderno? Nel cercare una risposta a queste domande il libro non soltanto delinea le caratteristiche di un fenomeno culturale di grande interesse, ma propone una prospettiva originale sul mondo della gastronomia.



### **La cucina bolognese** / Monica Cesari Sartoni e Alessandro Molinari Predelli

Bologna "la grassa" è mito o realtà? Decine di scrittori hanno descritto questa città, nel corso dei secoli, come una delle più golose del mondo, delle più raffinate e indulgenti ai piaceri della buona tavola. E in effetti la tradizione culinaria bolognese è di una ricchezza e di una varietà eccezionali.



### **La cucina italiana, storia di una cultura** / Alberto Capatti e Massimo Montanari

L'Italia delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette. La grande varietà delle tradizioni alimentari, specchio di un'esperienza storica dominata a lungo dal particolarismo e dalla divisione politica, è il carattere che maggiormente contraddistingue la gastronomia del nostro paese, rendendola straordinariamente ricca e attraente. Basta questo per concludere che una cucina italiana non esiste e non è mai esistita?



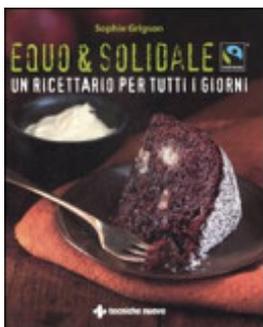
### **La cucina nazionale italiana** / Allan Bay, Paola Salvatori

Fatta l'Italia, si sono col tempo fatti gli italiani, anche se questo è avvenuto per la cucina da pochi anni. Oggi le varie tradizioni regionali si sono adattate ai tempi e si sono fuse in un unico ricco patrimonio condiviso che è giusto definire cucina nazionale. Partendo da questa realtà, i due autori raccontano la storia delle nostre ricette e ne danno una proposta attuale, alla luce delle esigenze contemporanee degli italiani, sempre ghiotta e soprattutto sempre rispettosa della loro anima.



### **Le cucine degli altri** / Valeria Calamaro

Grazie alla recente diffusione delle cucine del mondo, il concetto stesso di "etnico" appare ormai superato, perché l'esotico da lontano si è fatto vicino, a portata di mano. Oggi l'etnicità in cucina deve indurci a scoprire come sono stati introdotti e diventati nostri cibi e pratiche di altre parti del mondo: dopo té, caffè, cacao e le spezie più comuni, oggi è la volta del couscous, del burghul, della quinoa, della frutta esotica e del riso Basmati e Thai, e soprattutto di tecniche culinarie fino a poco tempo fa sconosciute. Oltre 200 ricette, dal Medio Oriente al Sudest asiatico, ma anche dall'Africa Nera e dall'America Latina.



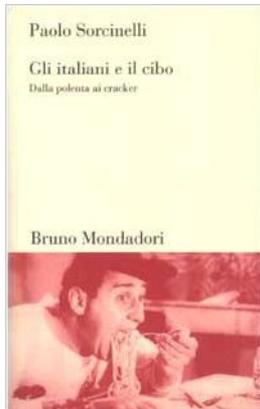
### **Equo & Solidale : Un ricettario per tutti i giorni / Sophie Grigson**

Nell'intento di offrire idee nuove e originali per la realizzazione di piatti preparati con i prodotti del commercio equo e solidale, l'ente internazionale Fairtrade Foundation ha indetto un concorso per scegliere le migliori ricette ispirate alla cucina internazionale. Eccovene più di cento tra le più appetitose inviate dai numerosi partecipanti. Se per voi è importante conoscere la provenienza dei cibi che mangiate e sostenere i produttori del commercio equo e solidale, questo è il ricettario che fa per voi.



### **Un filo d'olio / Simonetta Agnello Hornby**

"Da anni desideravo trascrivere le ricette dei dolci di nonna Maria, annotate da lei in un quadernetto con le pagine numerate e corredato di indice, un libro vero e proprio. L'idea era quella di far rivivere la cultura della tavola di casa nostra attraverso le sue ricette, fotografie d'epoca e alcune pagine "narrative" per le quali avrei attinto ai nostri ricordi e ai racconti di mamma". Le ricette qui raccolte sono quelle degli anni e delle villeggiature delle due sorelle. E dalle pagine del ricettario familiare, limate dall'uso e dagli aneddoti, riaffiora tutto un mondo perduto di personaggi, di atmosfere e di sensazioni.



### **Gli italiani e il cibo, dalla polenta ai cracker / Paolo Sorcinelli**

Il volume è una sorta di storia d'Italia degli ultimi centocinquanta anni, una storia circolare che sembra tornare, attraverso il graduale passaggio dalla penuria all'abbondanza, al punto di partenza: dalla povertà contadina alle prime abbuffate come segno di un inizio di benessere e fine dell'incubo della miseria e della carestia secolari, alle odierne diete, all'ossessione della linea, della ricerca dei cibi "alternativi".



### **Julia & Julia / Julie Powell**

Chi non ha provato, almeno una volta nella vita, l'opprimente sensazione di essere finito in un vicolo cieco? È quel che capita a Julie, newyorchese per scelta e segretaria per sbaglio, che ha rinunciato alle velleità di attrice. Nonostante tre gatti e un marito amorevole, Julie prova qualcosa di simile a un disperante vuoto allo stomaco. Come colmarlo? La risposta non potrà che arrivare dalle pagine di un libro... di cucina. Per la precisione, un logoro ricettario degli anni Cinquanta, ritrovato per caso nella credenza di mamma.



## **Il libro nero dello spreco in Italia /** Andrea Segrè e Luca Falasconi

Lo spreco alimentare è stato per troppo tempo sottostimato, poco indagato e poco documentato. Solo negli ultimi anni, complici la persistente crisi economica globale e il crescente allarme per il cambiamento climatico, si è acuita l'attenzione per questo problema.

Consumare meno, ma soprattutto meglio, è possibile, basta volerlo.



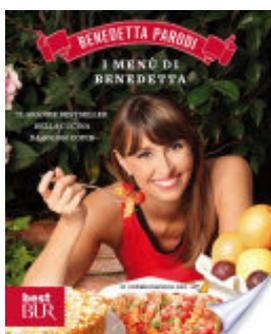
## **La maga delle spezie /** Chitra Banerjee Divakaruni

C'è una vecchia signora indiana in una bottega di Oakland, in California. Alla ricerca del sapore più squisito, o del sortilegio più sottile, sfiora polveri, semi, foglie, bacche. È Tilo, la Maga delle Spezie, e questo romanzo è la sua storia: dallo sperduto villaggio indiano dove la rapiscono i pirati, fino in America dove la magia delle spezie le permette di aiutare chi si è lasciato l'India alle spalle. La Maga delle Spezie è una favola di fragranze, di aromi, di isole arcane, di un amore proibito. E, soprattutto, di una magia che si annida nel più quotidiano, e violento, dei mondi possibili.



## **Il mio giro d'Italia /** Jamie Oliver

"Il mio giro d'Italia", con oltre 120 ricette accessibili, particolari e illustrate, è ricco di calore, senso dell'ospitalità e passione; e riflette in pieno il credo di Jamie Oliver: "Cucinare deve essere semplice, gustoso e divertente". Ed è anche un diario di viaggio unico, grazie al quale riscoprire il sapore autentico della cucina italiana.



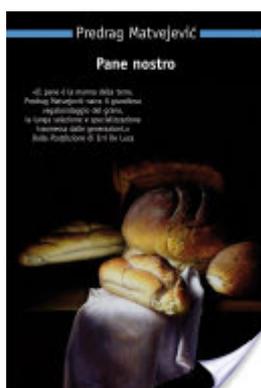
## **I menù di Benedetta /** Benedetta Parodi

Con il suo stile inconfondibile, che mescola trucchi del mestiere e ricordi personali, Benedetta Parodi ha ideato oltre 60 menù perfetti per tutte le occasioni, dalla cenetta di pesce a poco prezzo al pranzo impeccabile con la suocera critica. Oltre 230 ricette classificate per ingrediente e per portata in modo da renderne facile e immediata la consultazione, e accompagnate dalle fotografie scattate dalla cuoca in persona. Un succedersi di prelibatezze che diventerà il vostro asso nella manica in cucina.



### **Pane e bugie / Dario Bressanini**

Quanta apprensione intorno alla nostra tavola. E quante bugie. Ma a chi dobbiamo credere? L'approssimazione in cucina non funziona, nemmeno per preparare un piatto di spaghetti. Meglio verificare quanto Tv, Web, giornali, radio ci propinano ogni giorno: mentre ci scanniamo sugli OGM in realtà già mangiamo frutta, verdura e cereali derivati da modificazioni genetiche indotte da radiazioni nucleari (perché nessuno lo dice?); Ecco un aiuto a non farsi ingannare da messaggi troppo facili ed emotivi.



### **Pane nostro / Predrag Matvejevic**

Quella del pane è una grande storia che abbraccia l'intera storia dell'umanità: dal giorno lontano in cui i nostri antenati si stupirono per la simmetria dei chicchi sulla spiga, fino a oggi. Si è ritrovato al centro di dispute sanguinose e interminabili: le guerre per procacciarsi il cibo, ma anche le lunghe controversie sul pane – lievitato oppure azzimo – da usare per la comunione. Perché il pane è anche un simbolo, al centro del rito eucaristico. E lo si ritrova, nelle sue mille varietà, in molte opere d'arte, dall'antico Egitto alla pop art.



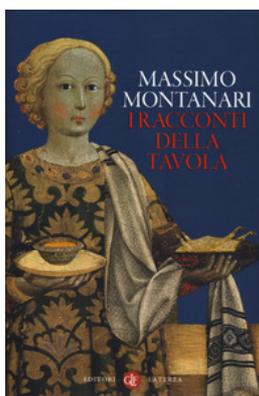
### **Il pranzo della festa / Martin Jones**

Attraverso undici banchetti, "Il pranzo della festa" ripercorre la storia dell'alimentazione umana: si parte dalla differenza tra la nostra alimentazione e quella delle scimmie e si arriva ai pranzi consumati davanti alla tv. Martin Jones segue in primo luogo la trasformazione della nostra dieta, partendo dai primi cacciatori e raccoglitori fino ai fast food e al forno a microonde.



### **Pranzi d'autore / Oretta Bongarzone**

Questo libro, attraverso le ricette scovate nella letteratura, si propone qualcosa di assolutamente "pettegolo", senza avere la pretesa di stabilire nessi fra cibo e ambientazione sociale e storica delle varie vicende, nè tantomeno fornire chiose critiche specifiche su autori e opere.



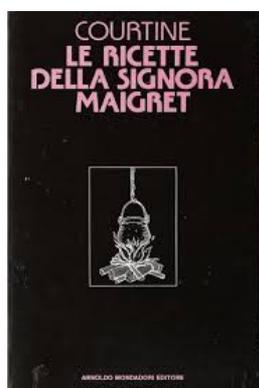
### **I racconti della tavola/ Massimo Montanari**

Silenzio, si ascolta. Lasciamoci avvolgere dalle parole. Raccontano storie divertenti, drammatiche, edificanti o semplicemente curiose attorno a un tema centrale della vita di tutti, di sempre: il cibo e la sua condivisione, a tavola o altrove.



### **Racconti gastronomici / Laura Grandi e Stefano Tettamenti**

Adamo ed Eva si giocarono il paradiso per una mela, Esaù vendette la sua primogenitura per un piatto di lenticchie. Da sempre gli scrittori danno da mangiare e da bere ai propri personaggi, perché questi a loro volta nutrano i lettori: i pranzi serviti sulla pagina disvelano, come per incanto, la visione del mondo di chi si mette a tavola. E gli scrittori presenti in questa antologia parlano di cibo nelle maniere più diverse; perché se mangiare è un bisogno primario, nutrire lo spirito è la tensione sorgiva della letteratura.



### **Le ricette della Signora Maigret / Robert J. Courtine**

Louise Maigret riporta meticolosamente, in un vecchio quaderno che suo marito un giorno le regalò, tutte le prelibatezze che il commissario mangiava fuori casa, dalle lumache all'Alsaziana all'omelette alla fattoressa. Un simpatico ricettario dal quale trarre ispirazione in cucina.



### **Spaghetti cozze e vongole / Nicola Lagioia**

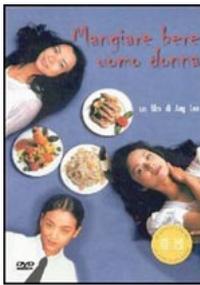
I più grandi scrittori, poeti e accademici italiani offrono la loro penna per celebrare la nostra cucina. Questi autori onorano un piatto con una narrazione, un resoconto, un aneddoto, una storia o novella, o anche una manciata di versi: l'esiguo spazio di ventiquattro cartelle per poter mettere da parte la propria fama, lasciando la gloria al cibo che più li appassiona.

# Dvd



## **Chef: riderete di gusto / Daniel Coehn**

Uniti dalla passione per le ricette della tradizione francese ma con uno sguardo alle nuove tecniche culinarie, il celebre chef Alexandre Lagarde e il 32enne Jacky, appassionato di cucina e aspirante chef, affronteranno la sfida per riconquistare la "forchetta d'oro" e salvare l'onore e la gestione del ristorante più famoso di Parigi...



## **Mangiare bere uomo donna / Ang Lee**

Chu, un cuoco d'alta classe, che ha perso il palato, è angosciato dalle prospettive matrimoniali delle sue tre figlie. Un viaggio attraverso la celebrazione del gusto e l'esaltazione dei sensi.



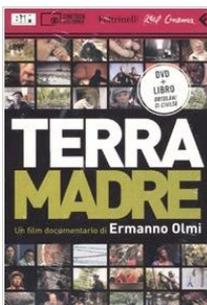
## **Il pranzo di Babette / Gabriel Axel**

*Il pranzo di Babette* è la storia di un incontro tra due mondi, di vite monotone e austere che ritrovano il colore dei piaceri e di un banchetto magico che stempera l'aspro sapore del rimpianto nella ricchezza del ridicolo.



## **Ratatouille / Brad Bird**

Remy, un topolino di campagna, ha un grande sogno: diventare cuoco. Osteggiato dalla famiglia, si trasferisce a Parigi. Sopra la sua tana c'è uno dei ristoranti più famosi della capitale francese. Un'ottima occasione per Remy di mettere a segno le sue ambizioni.



## **Terra madre / Ermanno Olmi (Libro e DVD)**

Ermanno Olmi ha costruito un racconto poetico di grande intensità che va alla ricerca in tutto il globo, dalla Norvegia all'India, di un altro modo-di-vivere, che affronti senza ipocrisie il dilemma del nostro mondo ormai incapace di interrompere un ciclo di consumi che porterà alla distruzione del pianeta.



***Biblioteca Comunale***

*P.zza della Pace 4,  
Monte San Pietro (BO)*

*Tel. 0516764437/53*

[biblioteca@comune.montesanpietro.bo.it](mailto:biblioteca@comune.montesanpietro.bo.it)

<http://www.facebook.com/biblioteca.montesanpietro>

**orario di apertura INVERNALE (settembre – giugno )**

*lunedì e sabato 10-13*

*martedì, mercoledì e venerdì 14-18,45*

*giovedì 10-13 e 14-18,45*

**orario di apertura ESTIVO (luglio - agosto)**

*lunedì, mercoledì, venerdì e sabato 10-13*

*martedì 14-18,45*

*giovedì 10-13 e 19-23*