

## **CIBO E LETTURA**

**selezione delle opere presenti  
nella biblioteca di Bassano del Grappa**

## BIBLIOGRAFIA TEMATICA SU CIBOE E LETTURA

### NARRATIVA

**Cristina Caboni, *La custode del miele e delle api***

N CABO

**Giovanni Arpino, *Il buio e il miele***

N ARP

**Jorge Amando, *Gabriella garofano e cannella***

N AMA

**Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene***

GEN.B00.00723

**Priya Basil, *Profumo di spezie proibite***

N BASI

**Sarah Bilston, *Letto e biscotti***

N BILS

**Richard C. Morais, *Amore, cucina e curry***

N MORAR

Alla ricerca di una vita migliore, la famiglia indiana Kadam nel paese francese di Saint-Antonin-Noble-Val. I Kadam Decidono di aprire un ristorante utilizzando le loro tradizioni culinarie. Il giovane Hassan si dimostra uno chef provetto, ma il ristorante di famiglia si ritrova a fare concorrenza al *Le Saule Pleureur* di proprietà di Madame Mallory, chef di fama internazionale premiata dalla Guida Michelin.



**Annia Ciezadlo, *I giorni del miele e dello zenzero***

N CIE

**Laura Esquivel, *Dolce come il cioccolato***  
N ESQ

**Jamie Ford, *Il gusto proibito dello zenzero***  
N FORDJ

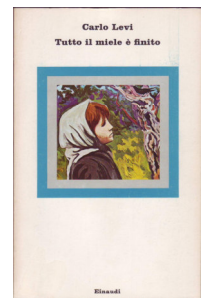
**Joanne Harris, *Chocolat***  
N.HARRIS

**Helena Janeczek, *Cibo***  
MN.JAN

**John Irving, *Pane o football***  
N IRVI

**Carlo Levi, *Tutto il miele è finito***  
N LEVI

Il libro è il ritratto di una terra, dei suoi miti, dei suoi archetipi immutabili, ma nel contempo della sua storia del suo mutare, del suo divenire nel tempo. Il miele che una volta c'era ed ora è finito, sta a significare che la realtà sarda nella quale si avverte, nel ritornare, il moto della storia.



**Rosetta Loy, *Ciocolata da Hanselmann***  
N LOY

**Amit Majmudar, *La cucina delle spezie***  
N MAJ

**Cesare Marchi, *Quando siamo a tavola***  
GEN.C00.03734

**Ian McEwan, *Miele***  
N MCEW

**Jael McHenry, *La cucina degli ingredienti magici***  
N.MCH

**Care Santos, *Tre tazze di cioccolata***  
N SANTOS

**Lolly Winston, *Cioccolata per due***  
N WINS

**Banana Yoshimoto, *Kitchen***  
N.YOS

**FUMETTI**

**Giulio Macaione, *Basilicò***  
BAS 741.5945 MAC

**Ana Oncina, *Panzerotta e Crocchetto***  
RL FUM ONC

**Albert Uderzo e René Goscinny, *Asterix e gli Elvezi***  
RL.FUM.GOS

**Albert Uderzo e René Goscinny, *Asterix e i Britannici***  
RL.FUM.GOS

**Andi Watson, *Breakfast after noon***  
BAS 741.5973 WAT

**Aa.Vv, *La cucina dei bambini***  
RL 641.59 CAL

## BAMBINI E RAGAZZI

**Corinne Albart, *12 menu per piccoli cuochi***

RL 641.5123 ALB

**Daria Balestrazzi, *Bolli bolli pentolino fai la pappa al mio bambino***

EDU 641.5622 BOL

**Luigi Ballerini, *La signorina Euforia***

RL RAR BAL

**Stephanie Blake, *Pappamolla***

BL ALB BLA

**Rosa Tiziana Bruno, *La pasticceria Zitti***

BL ALB BRU

**Emanuela Bussolati, *Bimbo pappa***

BL PRI BUS

**Marco Campanella, *La pappa di Topo Tip***

BL PRI CAM

**Marco Campanella, *Topo Tip: viva la pappa***

BL PRI CAM

**Anna Casalis, *Cocco mangia la pappa!***

BL PRI CAS

**Anna Casalis, *Cocco mangia la pappa!***

BL PRI CAS

**Nathalie Choux, *Il cibo***

BL PRI CHON

**Lodovica Cima e Francesca Carabelli, *Pane e Cioccolato***

BL ALB CIM

**Eliana Contri e Ermes Lasagni, *Il mio orto***  
RL 635 CON

**Nicoletta Costa, *Filastrocche della pappa***  
BL PRI FIL

**Vincent Cuvellier, *La zuppa dell'orco***

BL FAV CUV

Josef è nato sotto la neve nel quartiere più povero di una città che fa parte di un Paese dove il sole sorge a mezzogiorno meno cinque e tramonta dieci minuti dopo, figlio di un padre che non ha voglia di lavorare e di una madre troppo occupata per farlo. Più semplice mandare i sette figli a mendicare e punirli se non portano a casa a abbastanza. Fino alla sera in cui i genitori decidono di menomare i propri bambini perché facciano ancora più pena e guadagnino di più. Proprio Josef, il più piccolo, si rivelerà il più scaltro, fingendosi prima cieco e poi convincendo i fratelli ad abbracciare una tattica prima di sopravvivenza e poi di liberazione, finendo a casa dell'orco, ma non di certo nel suo pentolone.



**Catherine de Sairigné, *Cioccolato te e caffè***  
RL.633.7.SAI

**Florence Guiraud e Judith Nouvion, *I frutti della terra***  
RL 635 GUI

**Ashbe Jeanne, *Hai la pappa dappertutto!***  
BL PRI ASH

**Ross Kenny, *Mamma perché... Devo mangiare la pappa?***  
BL PRI ROS

**Francesca Lazzarato, *Un boccone a me, un boccone a te***  
BL.POE.LAZ

**Thierry Lefevre, *Omicidi a crepelle***  
RL.GIA.LEF

**Roberto Luciani, *La buona terra***  
RL 641.3 ASC

**Sara Marconi e Francesco Mele, *Il cioccolato***  
RL 641.3374 MAR

**Maria Manzini e Renzo Zanoni, *Sculture di pane***  
RL 745.5 SCU

**Paola Negri, *W la pappa***  
EDU 641.5622 NEG

**Paolo Pigozzi, *Oggi cucino io***  
RL 641.5123 PIG

**Caroline Pitcher, *Ore 11, torta al cioccolato***  
RL ADO PIT

**Giuliana Rotondi, *Che bontà!***  
RL 641.5945 ROT

**Giancarlo Scani, *Yum!***  
RL 641.3 ASC

**Slow Food, *Fame di pane***  
RL 664.7523 QUA

**Geronimo Stilton, *E' ora di mangiare sano***  
RL 613.5123 ALB

**Satoe Tone, *Ciocolata per te***  
BL ALB TON

**Satoe Tone, *La carota gigante***  
BL ALB TON

**Matt Wolf, *Pappa***  
BL PRI CAS

**Giovanna Zoboli e Simona Mulazzani, *Al supermercato degli animali***  
BL ALB ZOB

### SAGGI E MANUALI

**Massimo Agosti e Antonio Torchia, *La salute sa di buono***  
BAS 641.5622 AGOSTO

**Ottavio Bosello e Vincenzo Di Francesco, *L'alimentazione***  
BAS 613.2 BOS

**Dario Bressanini, *La scienza della pasticceria***  
BAS 641.86 BRE

**Antonio F. Celotto e Guerrino Maculan, *Storie e sapori della nostra terra***  
BAS 641.5 CEL

**Antonella Clerici, *La cucina di casa Clerici***  
BAS 641.5 CLE

**Dino Coltro, *La cucina tradizionale veneta***  
BAS 641.5 COL

**David Cotè e Mathieu Gallant, *Torte gelati e dessert***  
BAS 641.86 COT

**Liubina Debeni Soravito, *Colori, profumi e segreti***  
BAS 641.658 COL



**Luciana Diodato, *Il linguaggio del cibo***  
BAS 394.12 DIO

**David DiSalvo, *Il cervello in cucina***  
BAS 612.8 DIS

**Norman Douglas, *Venere in cucina, ovvero Il libro della cucina erotica***  
GEN A 0001683

**Carlo Cracco, *A qualcuno piace Cracco***  
BAS 641.5 CRA

Carlo Cracco accompagna il lettore in un viaggio nella storia e nella tradizione della cucina italiana: dai trifolai piemontesi ai famosi pasticceri siciliani, passando per i racconti di vacanze pugliesi e dell'uccisione di un polpo sugli scogli campani.



**Cinzia Gambassi, *Marmellandia***  
BAS 641.8 GAM

**Laura Grandi e Stefano Tettamanti, *A Capotavola***  
BAS 641.5 GRA

**Gribaudo, *Dolcetti & biscotti***  
BAS 641.8 DOL

**Felicity Lawrence, *Non è sull'etichetta***  
BAS.664.LAW

**Jennifer Lee, *Mug cake***  
BAS 641.86 LEE

**Claus Leitzmann, *Vegetariani***  
BAS 613.262 LEI

**Manuali Slow, *Il mondo del pane***  
BAS 641.815 MON

**Graziella Martina, *Il mio apprendistato in cucina***  
BAS 641.5 MAR

**Paola Maugeri, *Las Vegans***  
BAS 641.5636 MAU

**Luisanna Messeri, *Te la do io la mia cucina!***  
BAS 641.5 MES

**Massimo Montanari, *Il cibo come cultura***  
GEN.C00.03702

Il cibo è cultura perché ha inventato e trasformato il mondo. È cultura quando si produce, quando si prepara, quando si consuma. È il frutto della nostra identità e uno strumento per esprimerla e comunicarla. Una grande opera di sintesi da uno dei massimi storici dell'alimentazione, Massimo Montanari, insegnante di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna.



**Filippo Ongaro, *Mangiare ci fa belli***  
BAS 613.2 ONG

**Benedetta Parodi, *Molto bene***  
BAS 641.5 PAR

**Benedetta Parodi, *Cotto e mangiato***  
BAS 641.5 PAR

**Paolo Scarpi, *Il senso del cibo***  
BAS 394.12 SCA

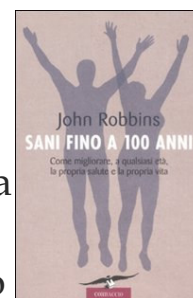
**Andrea Segrè, *Cibo***  
BAS 306.4613 SEG

**Slow Food, *A tavola senza glutine***  
BAS 641.56 MIN

**Slow Food, *Il piacere del vino***  
BAS 641.22 PIA

**John Robbins, *Sani fino a cent'anni***  
BAS 613.2 ROB

Secondo Robbins non solo è possibile aumentare l'aspettativa di vita, ma anche e soprattutto la sua qualità in termini di salute e benessere. L'autore ha studiato in particolare quattro popolazioni caratterizzate da una significativa presenza di individui ultracentenari: gli Abkhasia nel Caucaso, i Vilcabamba delle Ande, degli Hunza in Asia centrale e i numerosi ultracentenari di Okinawa in Giappone. Dalla loro cultura, materiale, alimentare e spirituale, ha tratto un insieme di suggerimenti che, insieme alle più recenti scoperte della medicina tradizionale e della scienza dell'alimentazione, aiutano a vivere una vita lunga e felice durante tutte le età, compresa la terza e oltre.



**Will Tuttle, *Cibo per la pace***  
BAS 178 TUT

**Umberto Veronesi, *La dieta del digiuno***  
BAS 613.2 VER

**Bibliografia a cura della Biblioteca Civica di Bassano del Grappa redatta  
nel mese di febbraio 2017**

**BIBLIOTECA CIVICA DI BASSANO DEL GRAPPA  
Galleria Ragazzi del '99**

**Tel. 0424 519920 – [biblioteca@comune.bassano.vi.it](mailto:biblioteca@comune.bassano.vi.it) - [facebook.com/bibliobassano](https://www.facebook.com/bibliobassano)**