

## NON MANGIATE QUESTA BIBLIOGRAFIA

In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia.  
*Manuel Vázquez Montalban*

### Romanzi

**Aglio e zaffiri : vita segreta di una gastronomo mascherata** / Ruth Reichl. Milano : Ponte alle Grazie, 2005 813.54/REI

*Ne sollevai un pezzetto, lo immersi nel composto allo zenzero e lo portai alla bocca. Era soffice e scivoloso a contatto con la lingua, il sapore chiaro, trasparente, con la freschezza acidula di una mela verde. [p.85]*

**A neve ferma** / Stefania Bertola. Milano : Salani, 2006 853.92/BER

*Qualunque ragazza attorno ai trent'anni è stata fidanzata almeno con un Andrea. Ce ne sono a tutti gli angoli dell'esistenza, e lei l'unico che avesse incontrato lo aveva già perso. Si erano messi insieme domenica 14 marzo, e alle 22.45 di mercoledì 17 Emma si accorse di non averlo più, rischiando anche di rompere otto bicchieri di cristallo per un valore complessivo di quattrocentottanta euro. Riuscì per puro miracolo a mantenerli in equilibrio fra le dita destrutturate dallo choc, si girò e tornò in cucina. Li posò sul tavolo, si piegò in due, e a questo punto Bianca notò che il suo comportamento era stravagante. "Ehi. Che ti succede?" Emma si raddrizzò, inghiottì il suo cuore che stava cercando di risalirle lungo la gola, e rispose: "Hanno finito i croccantini alle mandorle". [pag.9]*

**Capricci del destino** / Karen Blixen. Milano : Feltrinelli, 1992 839.81/BLI

*Il generale Loewenhielm, che sospettava un poco di quel vino, ne bevve un sorsetto, sussultò, sollevò il bicchiere prima all'altezza del naso e poi degli occhi, e lo posò poi, sbalordito. "Che strano!" pensò. "Amontillado! E del miglior Amontillado che mai abbia assaggiato". Dopo un attimo, per mettere alla prova le reazioni del suo gusto, prese una mezza cucchiata di minestra, poi una cucchiata piena, e posò il cucchiaino. "E' veramente strano!" disse a se stesso, "perché sto certamente bevendo brodo di tartaruga... e che brodo di tartaruga!" Fu preso da uno strano panico e si vuotò il bicchiere. [p.35]*

**Casalinghitudine** / Clara Sereni. - Torino : Einaudi, 1987 853.91/SER

*Cucinare mi piaceva. Soprattutto i dolci, le creme montare il burro per le tartine: tutto ciò che sapeva di superfluo e di ricco. [p. 70]*

**Champagne a camomilla** / Franziska Stalmann. Milano : Feltrinelli, 1999 833.91/STA

*"Champagne e camomilla,- prosegui Elisabeth, - ecco che cosa dovresti bere, sono le uniche cose giuste. Champagne la sera, ma non troppo, naturalmente, e camomilla la mattina. Hai ancora abbastanza champagne?" [p. 103]*

**Chocolat** / Joanne Harris. Milano : Garzanti, 2001 823.91/HAR

*Divinare con il cioccolato è un'impresa difficile. Le visioni non sono chiare, confuse dai profumi che si spandono annebbiando la mente. [p.64]*

**Cinque quarti d'arancia** / Joanne Harris. - Milano : Garzanti, 2000 823.91/HAR

*Cominciai a fare dei dolci e a venderli - la brioche e il pain d'épices della zona, così come alcune specialità bretoni di mia madre, pacchetti di crepe dentelle, torte di frutta e pacchi di sablés, biscotti, pane alle noci, croccantini alla cannella... Dapprima vendevo tramite la panetteria locale, poi direttamente dalla fattoria, aggiungendo a poco a poco altri prodotti: uova, formaggi di capra, liquori di frutta e vini. [p.22]*

**Cioccolata da Hanselmann** / Rosetta Loy. Milano : Rizzoli, 2004 853.91/LOY

*Tutto così vivo, così mostruosamente, prepotentemente vivo, pronti a entrare nell'eternità con il loro caffelatte e il loro miele, l'ovomaltina, il cacao. [p.82]*

**Di viole e liquirizia** / Nico Orengo. Torino : Einaudi, 2005 853.91/ORE

*Daniel prese il bicchiere con delicatezza e lasciò che il naso aspirasse. Riconosceva profumi d'infanzia, quello delle viole, delicato e netto, e quello intenso della liquirizia. [p. 146]*

**Dolce come il cioccolato : romanzo piccante in 12 puntate con ricette, amori e rimedi casalinghi /** Laura Esquivel. Milano : Garzanti, 1994 868.992 1/ESQ

*Si rifugiò sotto la coperta, che ormai riusciva a piegare tre volte, rilesse la ricetta che aveva scritto per vedere se non aveva dimenticato nulla e aggiunse: "Oggi, lo stesso giorno in cui abbiamo mangiato questa pietanza, Gertrudis è fuggita di casa. [p.51]*

**Dona Flor e i suoi due mariti : romanzo /** Jorge Amado. Milano : Tea, 1997 869.899 2/AMA

*Andava ora a cecare nell'intimo del suo fagotto, la nota grave di suo amore, della sua devozione. Nessuno avrebbe potuto desiderare un marito migliore. [p.394]*

**Kitchen /** Banana Yoshimoto. Milano : Feltrinelli, 1991 895.6/YOS

*Non c'è posto al mondo che io ami di più della cucina. Non importa dove si trova, com'è fatta: purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene. Se possibile le preferisco funzionali e vissute. Magari con tantissimi strofinacci asciutti e puliti e le piastrelle bianche che scintillano. Anche le cucine incredibilmente sporche mi piacciono da morire.*

**Il sapore perfetto /** J. Manul Fajardo. Milano : Guanda, 2006 863.64/FAJ

*Selena ha la mania di urlare l'ordinazione dalla finestrella e poi io devo ripeterla, come adesso. "Una zuppa andalusa." Aline mi fa un cenno di intesa con la mano. "Due mare e monti." "Ho capito" risponde Milton, nel suo spagnolo dall'accento brasiliano. Questa è una sorta di torre di Babele in miniatura, parliamo un francese mescolato a spagnolo, portoghese e inglese, ma ognuno impreca nella propria lingua, così ho incominciato a includere nel mio vocabolario parolacce in croato e in arabo. [pag. 61]*

**Il premio /** Manuel Vázquez Montalbán. Milano : Feltrinelli, 2000 863.6/VAZ

*"Allora l'ho presa in castagna, perché io sono un esperto di dessert, e addirittura li cucino. Diglielo tu a questo signore, Alvaro, come sono le mie torte di mele".  
"Tu credi che siano ottime".  
"E non lo sono?".  
"Quasi mai". [p.134]*

**I mangia a poco /** Thomas Bernhard ; traduzione di Eugenio Bernardi. Milano : Adelphi, 2000 833.91/BER

*Per anni aveva frequentato i mangia a poco e aveva mangiato con i mangia a poco a poco prezzo, stando con i mangia apoco aveva mangiato a poco prezzo come da nessun'altra parte, mangiando in effetti così a poco e così bene come in nessun altro luogo. [p.16]*

**I segreti erotici dei grandi chef /** Irvine Welsh. Parma : Guanda, 2006 823.91/WEL

*"Una cucina deve essere immacolata, immacolata, immacolata" ammonì De Fretais, intervallando le parole con finti scapaccioni sulla collottola del giovane chef. [p.18]*

**Kitchen confidential : avventure gastronomiche a New York /** Anthony Bourdain . Milano : Feltrinelli, 2002 641.5/BOU

*La cucina di linea, se ben fatta, è una cosa bellissima da guardare. E' una collaborazione ad alta velocità che ricorda, nella sua espressione migliore, il balletto o la danza moderna. [p.63]*

**La bottega del cioccolato /** Philibert Schogt. - Milano : Garzanti, 2003 839.313 64/SCH

*Ed era francamente eccitante percepire il borbottio dell'acqua sotto forma di vibrazioni nel manico del mestolo di legno con cui stava sciacciando la tavoletta semisciolta di cioccolato sul fondo della casseruola. Il cioccolato andava mescolato con dolcezza, accarezzato, coccolato, stuzzicato. [pag. 152]*

**La cucina di Bahia : ovvero Il libro di cucina di Pedro Archanjo e Le merende di dona Flor /** Jorge Amado e Paloma Jorge Amado. Torino : Einaudi, 1998 641.598 142/AMA

*I suoi acarajés, i fritti avvolti in foglie di banano, le polpette di carne, piccanti, erano cantati in prosa e in versi - in versi perché il professor Josué aveva dedicato loro una quartina in cui friggitrice faceva rima con tessitrice, cucina con carina.[p.15]*

**La donna da mangiare : romanzo /** Margaret Atwood ; traduzione di Mario Manzari. - Milano : Corbaccio, 2002. 813.5/ATW

**Il calamaio di Dioniso : il vino nella letteratura italiana moderna** / Pietro Gibellini. Milano : Garzanti, 2001 858.91/GIB

**Il cibo e la tavola** / Silvia Malaguzzi. - Milano : Electa, c2006 704.949641/MAL

**In cucina con Banana Yoshimoto : l'amore, l'amicizia, la morte, la solitudine nel cibo** / Barbara Buganza. Torino : Il leone verde, 2003 641.5/BUG

**L'anti-chef** / Letizia Nucciotti. Viterbo : Stampa alternativa, 2003 641.5/NUC

**Non mangiate questo libro : il fast food e l'America super size** / Morgan Spurlock. Roma : Fandango, 2005 614.59398/SPU

**Personaggi letterari a tavola e in cucina** / Maria Grazia Accorsi. Palermo : Sellerio Editore

*Aimsley si concentrò su di lei "Mariam, cos'hai lì?" andò verso di lei per vedere "E' una donna...una donna di torta! Mariam tornò con gli occhi sul suo piatto. La donna era lì stesa, ancora sorridente con aria vitrea, senza gambe. "Sciocchezze" disse. "E' soltanto una torta." Affondò la forchetta nella carcassa, staccando di netto il corpo dalla testa.[p.287]*

**La maga delle spezie** / Chitra Banerjee Divakaruni ; traduzione di Federica Oddera. - Torino : Einaudi, 1998 813.5/DIV

*Finocchio, la spezia del mercoledì, il giorno di mezzo, dedicato alle persone di mezza età. Corpi dimentichi della passata flessuosità, bocche sconfitte dal peso di una vita così diversa da quella sognata. [p.90]*

**La prima sorsara di birra : e altri piccoli piaceri della vita** / Philippe Delerm ; traduzione di Leonella Prato Caruso. - Milano : Frassinelli, 1998 843.91/DEL

*Il banana split è golosità provocante e puerile, appetito allo stato brado. Quando te lo portano, gli avventori dei tavoli vicini sburciano il piatto con occhio beffardo. Viene infatti servito su un piatto, il banana split, o in una vaschetta, appena più discreta. Ovunque, nella sala, si vedono calici stretti per cicogne, dolci striminziti la cui intensità cioccolata è raccolta in un misero piattino. Il banana split invece si spande, è un piacere terra terra. [pag. 46]*

**Le ricette di Pepe Carvalho** / Manuel Vázquez Montalban. Milano : Feltrinelli, 1994 863.6/VAZ

*Dopo aver amalgamato il soffritto, Carvalho lo condì con sale e paprika prima di aggiungervi i fidelini e stufarli fino a trasformarli in morbidi cristalli con volontà di trasparenza. [pag 129]*

**La scoperta del cioccolato** / James Runcie. - Milano : Garzanti, 2002 823.91/RUN

*Strappò la cannella dalla corteccia di un albero e io sentii che profumava come l'inizio dell'autunno dopo la pioggia. [p. 43]*

**La stanza delle spezie** / Milano : Sperling & Kupfer, c2005 823.92/OSB

*La mia opinione è che Lilla intendesse conquistare il marito e suocero prendendoli per la gola. Probabilmente teneva il forno al massimo, come si legge nel suo libro di ricette, facendo infilare dalla cameriera palate di carbine una dopo l'altra, fino a raggiungere la temperatura giusta per far rosolare l'arrosto all'esterno, mantenendolo al sangue all'interno. [pag. 102]*

**Macaroni : romanzo di santi e delinquenti** / Francesco Guccini, Lorian Macchiavelli. Milano : A. Mondadori, 1997 853.91/GUC

*Io non ho rospi da ingoiare ma bevo lo stesso. [p. 123]*

**Piaceridivini** / Greenwood Kerry. Siena : Lorenzo Barbera Editore, 2006

*Come sempre avrei voluto che non lo fosse, ma così era. Jason era già di sotto, mentre io nel frattempo avevo dovuto anche calmare razio (niente cena! Niente cena!). Ci siamo messi al lavoro, pane e muffin. A dire il vero, Jason ha fatto i muffin e io l'ho guardato. Stava preparando i miei preferiti fino a quel momento, quelli allo zenzero, e tagliando lo zenzero candito muoveva le mani così rapidamente che quasi non riuscivo più a vederle. Ho bevuto del caffè e ascoltato il pane lievitare. E' la mia vita ed è una bella vita, che ho scelto da sola e di cui vado fiera. [pag. 117]*

**Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop** / Fannie Flagg. -Milano : Sonzogno, 2004 813.5/FLA

*Fra le verdure Idgie elenca: granturco alla panna, pomodori verdi fritti, gombo fritto, cavolo riccio, barbarietole, fagioli dell'occhio, patate dolci e fagioli di Lima. Per finire, Idgie dice che una delle sue galline ha deposto un uovo con dentro una banconota da dieci dollari. [P.12]*

**Pranzo di famiglia** / Alessandra Farkas. Milano : Sperling & Kupfer Editori, 2006

*Nella stessa lettera il nonno elencava alla figlia Médi*

**Riflessioni di Robinson davanti a 120 baccalà** / Manuel Vázquez Montalbán. Milano : Frassinelli, 2000 863.6/VAZ

*Che cosa posso mangiare in quest'isola deserta? E, anche se riuscissi a individuare quel che c'è di mangiabile, il mio palato da gourmet riuscirebbe a sovrapporsi alla mia fame da ominide? Mi muovo nel regno della necessità e un gourmet ha bisogno del regno della libertà. Idealismo, mi si potrebbe dire. Mangia e poi fa' una ricerca sul piacere. [pp. 13-14]*

**Ristorante Nostalgia** / Anne Tyler ; traduzione di Antonella Barina. Parma : Guanda, 1996 813.5/TYL  
*"Basava tutta la sua cucina sull'astrologia, - disse Ezra - Io le dicevo: 'Facciamo un'insalata di indivia stasera', e lei mi rispondeva: 'Niente di condito con l'aceto, le stelle sono contrarie'. [...] Ci doveva essere qualcosa in 'sta storia dell'oroscopo, sapete?'" [p.303]*

**Storie di fantasmi** / Manuel Vázquez Montalbán. Milano : Feltrinelli, 1999 863.6/VAZ  
*Carvalho ripulisce il piatto con un pezzo di pane e lei mangia con la svogliatezza abituale, anche se partecipa al rituale comunicativo della cena e informa Carvalho su quanto le domanda. "Ci sono due MOJOS, due salsine fondamentali, quella rossa e quella verde. Ma le salsine cambiano a seconda dell'erba che ci si mette. Una salsa fredda va usata per accompagnare generalmente i pesci bolliti o le patate raggrinzite."* [p. 97]

**Un cesto di frutta e altre piccole dolcezze** / Philippe Delerm. Milano : Frassinelli, 1999 843.91/DEL  
*Ascoltavo assorto il ragazzo Koenig parlarmi del miele, delle api. Immerso in un'ebetudine approvativa, mi sentivo diventare bevitore di istanti, ladro di sensazioni, braccioniere del piacere.*

**Vino, patate e mele rosse** / Joanne Harris. - Milano : Garzanti, 1999 823.91/HAR  
*Conservava l'alambicco in cantina. Era un grande oggetto di rame simile a una cuccuma, vecchio ma lucidato e ben conservato. Lo usava per fare i suoi "liquori", alcol puro che faceva lacrimare gli occhi e che usava per conservare la frutta estiva lasciata a riposare in file luccicanti sugli scaffali.[p. 76]*

**Visto per Shanghai** / Qiu Xiaolong. Venezia : Marsilio, 2004 813.6/QIU  
*L'ispettrice Rohn stava mettendo con cautela le foglie di tè verde nella tazza bianca, a piccole prese, come un cinese, come se si stesse concentrando su qualcosa di molto più importante delle domande che stava per fargli. Come il primo giorno che era arrivata, seduta nell'auto, anche adesso, l'ultimo giorno, seduta al Caffè, in procinto di partire, Chen non sapeva mai cosa stesse pensando. Prese il termos, versò un arco d'acqua in una tazza per lui, e poi preparò una tazza per sé. "Mi piace il modo cinese di bere il tè, osservare nella tazza bianca le foglie che lentamente si aprono, così verdi e tenere". [pp. 352-353]*

### Ricette e sentimenti

**A cena con Simenon e il commissario Maigret : le classiche ricette dei bistrot francesi secondo Madame Maigret** / Robert J. Courtine ; prefazione di Georges Simenon. Milano : Guido Tommasi, 2000 641.5/COU

**A pranzo con Babette : le ricette di Karen Blixen** / Allegra Alacevich. - Torino : Il leone verde, 2003 641.5/ALA

**A tavola con Goethe : ricette del tempo dei classici tedeschi : da Oriente a Occidente la tavola eccellente** / Erich Grasdorf, Peter Brunner. - Milano : Guido Tommasi, 2001 641.5/GRA

**A tavola con gli Hobbit : ricette e menù della Terra di Mezzo** / Cinzia Gregorutti, Luisa Vassallo. Milano : Ancora, 2003 641.5/GRE

**Alla tavola di Monet : l'autentico ricettario di famiglia del Maestro di Giverny** / Claire Joyes. Milano : Guido Tommasi, 2003 641.5/JOY

**A tavola con le streghe : 100 ricette gastronomiche per sedurre** / Enrico Malizia e Hilde Ponti. Roma : mediterranee, 1998 641.5/MAL

**A tavola nel Rinascimento : con 90 ricette della cucina italiana** / Françoise Sabban, Silvano Serventi. Roma ; Bari : Laterza, 2005 641.5/SAB

**Cucina medioevale** / Trude Ehlert. Milano : Guido Tommasi, 2002 641.5/EHL

**Cuochi si diventa : le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi** / Allan Bay. Milano : Feltrinelli, 2003 641.594 5/BAY

**Cuochi si diventa 2 : le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi** / Allan Bay. Milano : Feltrinelli, 2004 641.5945/BAY

**Fegato qua, fegato là, fegato fritto e baccalà** / Totò ; a cura di Liliana De Curtis e Matilde Amorosi. - Milano : Rizzoli, 2003 641.5/TOT

**Già la mensa è preparata : ricette all'opera e a concerto** / Corrado Rollin. - Torino : Il leone verde, 2003 641.5/ROL

**La cucina ai tempi dei Gonzaga** / ricette a cura di Lino Turrini. - Milano : Rizzoli libri illustrati ; Skira, 2002 641.5/CUC

**La cucina dei califfi : le ricette delle Mille e una Notte** / Anna Rita Zara, Maurizio Tiani. Torino : Il leone verde, 2002 641.5/ZAR

**La cucina del Paese di Cuccagna : passeggiate gastronomiche con Matilde Serao** / Loredana Limone. Torino : Il leone verde, 2003 641.5/LIM

**La cucina del Rinascimento** / Hans-Peter von Peschke, Werner Feldmann. - Milano : Guido Tommasi, 2002 641.5/PES

**La cucina dell' antica Roma : 200 ricette tramandate da Apicius e aggiornate per poter essere realizzate anche oggi** / Hans-Peter von Peschke, Werner Feldmann. - Milano : Guido Tommasi, 2001 641.5/PES

**La cucina della Bibbia : le ricette al tempo di Adamo, Eva e dintorni** / Daniela Messi, Roberta Anau. Torino : Il leone verde, 2002 641.5/MES

**La cucina delle fiabe : fate, streghe ed elfi ai fornelli** / Roberto Carretta. Torino : Il leone verde, 2002 641.5/CAR

**La cucina di Verdi : armonie di note, profumi e sapori sulla tavola del Maestro** / fotografie nel Teatro Regio di Parma di Luca Piola e Carlo Gardini. - Milano : G. Mondadori, 2003 641.5/CUC

**La gran fiera magnara : le ricette di Carlo Emilio Gadda** / Massimi Novelli. - Torino : Il leone verde, 2003 641.5/NOV

**La pittura in cucina : pittore e chef a confronto** / Luca Mariani, Agata Parisella, Giovanna Trapani. - Palermo : Sellerio, 2003 641.5/MAR

**Le ricette degli altri : scorribande fra i piatti e i sapori di tutto il mondo** / Allan Bay. - Milano : Feltrinelli, 2005 641.59/BAY

**Maccheronea : storia, aneddoti, proverbi, letteratura e tante ricette** / Lejla Mancusi Sorrentino. Napoli : Grimaldi e c., 2000 641.5/MAN

**Ricettario controriformista** / Maria Carla & Edgardo Bartoli. - Vicenza : N. Pozza, c2006 641.5945/BAR

**Tacuinum Medioevale : itinerario gastronomico nella storia** / Augusto Tocci, Alex Revelli. - 2. ed. - Perugia : ali&no, 2003 641.509/TOC

**Zucchero a velo e... il ritorno di Zucchero a velo** / Stefania Giannotti. Milano : La Tartaruga, 2003 641.5/GIA

### AsSAGGI

**Alla ricerca dei cibi perduti : guida di gusto e di lettere all'arte di saper mangiare** / Luigi Veronelli. Roma : DeriveApprodi, 2004 641.5/VER

**Il ghiottone errante : viaggio gastronomico attraverso l'Italia** / Paolo Monelli. Milano : Touring Club Italiano, 2005 641.594 5/MON