

LIBRI DISPONIBILI PRESSO LA BIBLIOTECA DELLA FONDAZIONE DI MODENA

Ricette regionali e tradizionali

Savor: ricordi, ricette e filmati per tramandare la cultura delle rezdore modenesi, a cura di Antonio Cherchi, Elodie Drago, Nico Lusoli. Modena, Artestampa, 2008, 251 p. + 1 DVD.

Le ricette della tradizione carpigiana, di Sandro Bellei, Luciana Nora. Finale Emilia, CDL, 2008, 47 p.

Torte, elisir, segreti e prosciutti: ricette di cucina, medicinali e cure da un antico fondo archivistico di Casa d'Este, a cura di Alberto Cenci, Patrizia Cremonini. Reggio Emilia, Antiche porte, 2009. 113 p.

Collezioni e tentazioni: ricette dai musei modenesi, a cura di Lauretta Longagnani, Graziella Martinelli Braglia. - [S. l. : s. n.], stampa 2009 (Savignano sul Panaro : FG). - 145 p. : ill. ; 21 cm.

Tavole dei poveri, osterie e mense principesche: tortellini e tagliatelle, lasagne e mortadelle, zamponi, cotechini ed aceto balsamico nella storia della gastronomia emiliana, di Giovanni Maria Sperandini. Nonantola, Centro studi storici nonantolani, 2004, 153 p.

Pane vino e companatico: viaggio sulla tavola del rinascimento vignolese, di Miria Burani; introduzione di Sandro Bellei. Vignola, Cassa di risparmio di Vignola, 1988, 75 p.

Cucina e tradizione nel Veneto: 130 piatti proposti da una ricerca degli Istituti alberghieri del Veneto. Treviso, Fondazione Cassamarca, 1996, 335 p.

Civiltà della cucina nelle terre dei Pico e dei Gonzaga di Giacomo Ravazzini; coordinamento editoriale Graziano Manni. Mirandola, Cassa di risparmio di Mirandola, 1996, 195 p.

Cucina mantovana di principi e di popolo: testi antichi e ricette tradizionali, a cura di Gino Brunetti. Castel Goffredo, Cassa rurale ed artigiana di Castel Goffredo, 1984, 255 p. Contiene: L'arte di ben cucinare del cuoco ducale Bartolomeo Stefani, lista di vivande per banchetti di cavalieri e altre persone di qualità, ricette della tradizione popolare mantovana, uve e vini del Mantovano.

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie (790 ricette), compilato da Pellegrino Artusi; e in appendice: La cucina per gli stomaci deboli. Firenze, Giunti Bemporad Marzocco, c1960. - 573 p.

La cucina della Lunigiana; ricette raccolte da Angelo Paracucchi; presentazione di Mario Soldati; nota sui vini di Luigi Veronelli. Milano, Longanesi, 1980, 185 p.: I disegni in bianco e nero riproducono arnesi e utensili del Museo Etnografico di Villafranca Lunigiana.

Cucina popolare padovana e polesana; testi e ricette di Lucio Rizzi. Padova, Cassa di risparmio di Padova e Rovigo, 1990, 1 volume senza paginazione.

Saperi e sapori: la cucina nella tradizione ebraica, a cura di Luisa Modena. Modena, Comunità ebraica di Modena e Reggio Emilia, 2005, 1 volume a fogli mobili.

Note sulla cucina e altre cose di Guido Peyron; nota introduttiva di Francesca Cagianelli. Pontedera, Bandecchi & Vivaldi, 2003 (ristampa anastatica), 205 p.

Storia della lingua e storia della cucina: parola e cibo, due linguaggi per la storia della società italiana: atti del 6. Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini. Firenze, Franco Cesati, 2009, 762 p.

Casa Mansi: balli, serate e ricevimenti. Note di cucina: il ricettario di Casa Mansi, introduzione, trascrizione e cura di Claudio Casini. Lucca, Pacini Fazzi, 2019, 151 p.

Tutti a tavola: le ricette della provincia pesarese, di Valentino Valentini. Fano, Grapho 5, 2004, 348 p.

Le minoranze in pentola: storia e gastronomia delle 10 minoranze linguistiche delle Alpi italiane, di Wolftraud de Concini. Torino, D. Piazza, 1997, 188 p.

Il San Domenico di Imola: estetica del cibo, le cantine, i sapori della tavola, di Vittorio Sgarbi, Marco Guarnaschelli Gotti, Luigi Veronelli; ricette di Valentino Marcattilii; a cura di Miria Mazzetti. Milano, Rizzoli, 1997, 157 p.

A tavola al San Domenico, di Gianluigi Morini; ricette di Valentino Marcattilii, a cura di Miria Mazzetti. Milano, Rizzoli, 1998, 127 p.

I tesori della tavola in Emilia-Romagna, a cura di Giancarlo Roversi e Donatella Lucarini. Bologna, CARISBO, stampa 1998, 265 p.

Civiltà della tavola a Bologna, di Giorgio Maioli, Giancarlo Roversi. Bologna, Aniballi-Edizioni Ges, 1981, 412 p.

Colombo, un nuovo mondo a tavola, di Silvio Torre; a cura di Mariarosa Schiaffino. Genova, Carige, 1991, 176 p.

Gastronomia teramana, di Rino Faranda. Teramo, Cassa di risparmio della provincia di Teramo, 1978, 178 p.

Pane nostro: nutrimento e simbolo d'umanità, una selezione di pani dalla collezione di Marisa Zanzucchi Castelli in dialogo con dipinti, manoscritti, incisioni e libri anti-

chi: catalogo della Mostra, 5 settembre-29 novembre 2015, Palazzo Pilotta, Galleria Nazionale, Biblioteca Palatina, Parma. Parma, Diabasis, 2015, 255 p.

Pani: tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna. Sassari, Banco di Sardegna, Fondazione Banco di Sardegna, 2005, 418 p.