



CUCINA E DINTORNI

Se il cibo ha sempre fatto capolino in letteratura, è invece recente il sottogenere della **food fiction**, libri in cui il cibo, l'atto del mangiare o del cucinare hanno un ruolo centrale nella trama. Dalla fine degli anni '80, il numero di titoli a tema culinario è andato lievitando, per così dire, e la loro popolarità non accenna a diminuire. Insomma, il cibo raccontato piace. I protagonisti sono cuochi, critici gastronomici, autori di libri di cucina, pasticceri o aspiranti tali, e gli eventi narrati si svolgono in buona parte tra forni e fornelli, reali o vagheggiati*.

Di seguito una selezione ragionata di libri presenti nella Biblioteca di Zola Predosa



*testo tratto da <https://www.illibraio.it/news/dautore/romanzi-parlano-cibo-363766/>

Biblioteca Comunale Deborah Alutto, Antonella Ferrari, Alessandra Gennari

Piazza Marconi 4, Zola Predosa (Bologna) Tel. 051 6161 800

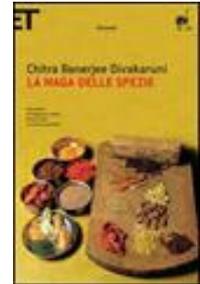
biblioteca@comune.zolapredosa.bo.it



ROMANZI

La maga delle spezie, Chitra Banerjee Divakaruni, Einaudi, 1998

Questa è la storia di Tilo: donna che dallo sperduto villaggio indiano dove la rapiscono i pirati, giunge in America dove la magia delle spezie l'aiuta chi ha lasciato l'India alle spalle. La maga delle spezie è una favola di fragranze, aromi, di isole arcane, di un amore proibito.



Odore di chiuso, Marco Malvaldi, Sellerio, 2011

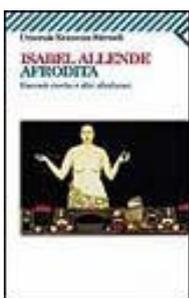
Protagonista è Pellegrino Artusi, letterato e autore di un libro di cucina, che trascorre un weekend in un castello, ospite di una famiglia nobile parecchio articolata dove, ad un certo punto accadrà un delitto. Sarà proprio l'eccelso cuoco a dare una svolta alle indagini...

Memorie di un cuoco d'astronave, Massimo Mongai, Golosia & C, 2000

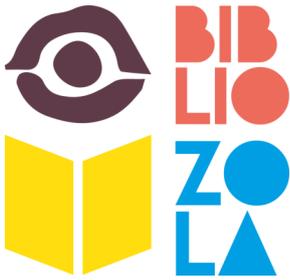
Il romanzo narra dell'esperienza di un giovane cuoco terrestre imbarcato su un'astronave come vice Chef che diventa subito Chef per indisposizione del capo. Le vicende sono suddivise in racconti autonomi sulle varie vicende capitategli durante i tre anni di crociera. Le storie dimostrano l'importanza del cibo nelle relazioni e grazie al protagonista viene salvata la galassia dalla distruzione..



Afrodita : racconti, ricette e altri afrodisiaci, di Isabel Allende, Feltrinelli, 2000



Dalla salsa corallina alle pere ubriache, dall'habanera di gamberi all'insalata delle odalische, dalla zuppa scacciapensieri alle ciliegie civettuole: un patrimonio di ricette piccanti e spiritose condite con le spezie dell'ironia. Isabel Allende torna a gustare la vita. La troviamo alle prese con il mondo della cucina, tempio del piacere dei sensi e anticamera del "piacere dei piaceri". In un invito alla gioia dietro il grembiule, un gioco per nutrirsi ed inebriarsi senza prendersi troppo sul serio.

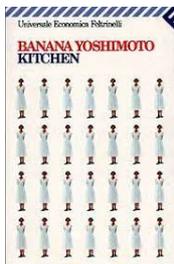


Estasi culinarie, Muriel Barbery, E/O, 2008

Nel signorile palazzo di rue de Grenelle, già reso celebre dall'*Eleganza del riccio*, monsieur Arthens, il più grande critico gastronomico del mondo, il genio della degustazione, è in punto di morte. Il despota cinico e tremendamente egocentrico, che dall'alto del suo potere smisurato decide le sorti degli chef più prestigiosi, nelle ultime ore di vita cerca di recuperare un sapore primordiale e sublime, un sapore provato e che ora gli sfugge, il Sapore per eccellenza, quello che vorrebbe assaggiare di nuovo, prima del trapasso.

Solo pane, Judith Ryan Hendricks, Salani, 2002

Dopo un matrimonio finito nel peggiore dei modi possibili e dopo un periodo di totale sconforto e confusione, Wyn segue d'istinto una traccia che emerge dal passato. Il ricordo del felice periodo trascorso come apprendista panettiera in un paesino della Francia, durante gli anni dell'università.

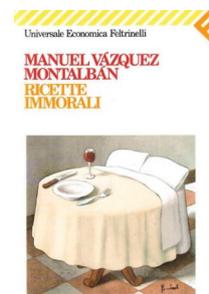


Kitchen, Banana Yoshimoto, Feltrinelli, [1991]

“Non c'è posto al mondo che io ami 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 aciutti e puliti e le piastrelle bianche che scintillano...”

Ricette immorali, Manuel Vazquez Montalban, Feltrinelli, 1994

Manuel Vazquez Montalban, ideatore del detective-gourmet Pepe Carvalho. È qui in veste di autore di un trattato eno-gastronomico-sessuale che si prefigge di tracciare l'identikit del partner ideale con il quale dividere tavola e alcova. Ecco così 62 ricette di alta cucina, tutte assolutamente realizzabili.



Chocolat, Joanne Harris, Garzanti, 2001

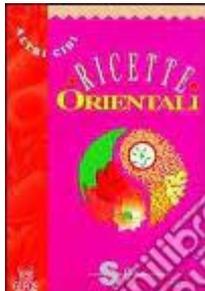
E' martedì grasso quando arrivano villaggio di Lasquenet, Vianne rocher e la figlia Anouk. La donna è originale, sexy e misteriosa e aprirà di lì a poco una pasticceria gettando la tranquilla cittadina nel disordine più totale.



RICETTE DEL MONDO

La cucina delle feste del mondo : oltre 300 ricette tradizionali ed etniche, a cura di Joan Rundo, Sonda, 1999

Il libro propone una rassegna dei piatti tradizionalmente preparati in occasione delle feste delle diverse culture e religioni: buddhiste, cinesi, indiane, cristiane, ebraiche, indù, musulmane. Nella festa sono celebrati il piacere di ritrovarsi insieme, ma anche i valori della propria identità e i riferimenti simbolici e pratici della propria tradizione.

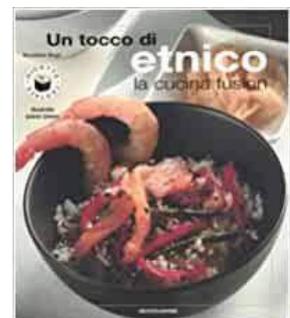


Ricette orientali, Sonda, 1993

Il mondo orientale, a differenza di quanto è avvenuto nella cultura occidentale, ha individuato, nel rispetto delle leggi di natura e nell'uso equilibrato dei suoi prodotti, la chiave del benessere fisico e psichico. Questo volume propone un viaggio alla scoperta non soltanto dei sapori e dei cibi dell'Oriente, ma anche delle sue tradizioni, dei suoi colori e, per quanto possibile, del suo spirito.

Un tocco di etnico : la cucina fusion, Nicoletta Negri, Mondadori, 2004

"Cucina fusion" è un'espressione molto usata ai giorni nostri per esprimere la mescolanza di sapori, tradizioni, usi alimentari e tecniche culinarie propri di popoli diversi. Partendo da una solida base di cucina italiana, questo libro propone ricette innovative che fondono in modo sapiente il meglio della gastronomia nostrana con alcuni piatti tipici delle cucine giapponese, indiana, cinese, messicana, nordafricana e altre ancora, che abbiamo imparato a conoscere e apprezzare





VEGETALI IN CUCINA

Cucina botanica : vegetale, buona e consapevole, Carlotta Perego, Gribaudo, 2020

Un libro da leggere come una mappa per orientarsi nel mondo della cucina vegetale, percorrendo nuove strade e sperimentando nuovi sapori. Pagine ricche di consigli sull'alimentazione vegetale e su come interpretare in modi diversi gli ingredienti che abbiamo a disposizione, ottenendo piatti gustosi, adatti a tutte le stagioni e per tutta la famiglia.



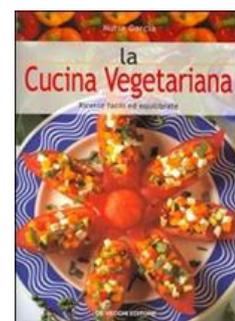
Vegetaliana : note di cucina italiana vegetale, Giuseppina Siotto, Damster, 2014



C'è nella cucina italiana una ricca tradizione fatta di ricorrenze e di innovazione, che fa abbondante uso dei prodotti "verdi" della terra e le cui origini possono essere ricondotte fino alla gastronomia degli antichi greci e romani. A questa tradizione si ispirano le ricette scelte per questo libro, come invito ad una cucina della memoria rinnovata. Gli ingredienti vegetali che hanno definito l'identità gastronomica italiana, vengono qui utilizzati insieme ad una selezione di nuovi arrivati, con l'intento di portare equilibrio, varietà e gusto nella cucina di tutti i giorni e di offrire vantaggi nutrizionali che non devono restare regno esclusivo o privilegiato dei vegetariani o dei vegani.

La *cucina vegetariana : ricette facili ed equilibrate, Nuria Garcia, DVE Italia, 2001

Ecco un libro di ricette facili e leggere per preparare piatti appetitosi senza fare uso di carni e salumi.

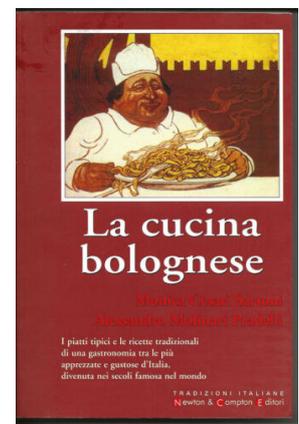




PIATTI BOLOGNESI E LOCALI

La *cucina bolognese : i piatti tipici e le ricette tradizionali di una gastronomia tra le più apprezzate e gustose d'Italia, divenuta famosa nel mondo, Monica Cesari Sartoni, Alessandro Molinari Pradelli, Newton & Compton, 1996

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. Affinché questo patrimonio inestimabile non finisca per dissolversi dietro le esigenze pratiche e frettolose della vita moderna, gli autori di questo volume ne hanno rintracciato le antiche origini e ricordato i tratti fondamentali, attraverso la lunga ed elaborata carrellata dei piatti tipici e delle ricette divenute famose nel mondo.



I segreti della zdraura : viaggio tra le ricette della tradizione, Minerva, 2015

I SEGRETI DELLA ZDRAURA

(VIAGGIO TRA LE RICETTE DELLA TRADIZIONE)
QUELLO CHE LE NONNE NON DICONO



MINERVA

Quante volte ci siamo ritrovati aggrappati al tavolo, ad osservare pieni di meraviglia la mamma o la nonna mentre creavano i tortellini, le lasagne o il friggione? Il cibo è arte, cultura e tradizione. Ogni piatto non è solo l'unione di ingredienti che lo compongono ma un insieme di tradizioni locali, famigliari, stati d'animo e di palato che si sommano e danno la sfumatura finale al piatto in questione. Questo libro vi accompagnerà alla scoperta dei segreti che si celano nelle ricette bolognesi.

Le buone ricette di nonna Peppina, introduzione di Giancarlo Roversi ; illustrazioni: Umberto Sgarzi, 1998

Queste ricette sono spontanee, nate quasi per caso senza alcuna velleità letteraria o editoriale: mai e poi mai la sua autrice avrebbe immaginato di salire agli onori della fama con la sua pubblicazione.

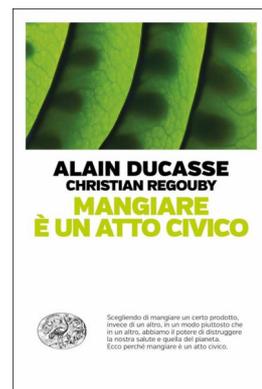




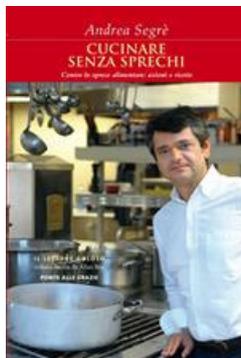
CUCINA E AMBIENTE

Mangiare è un atto civico, Alain Ducasse, Christian Regouby, Einaudi, 2018

L'atto di mangiare implica la responsabilità di tutti e di ciascuno, attraverso una grande catena che va dalla Terra al piatto. Noi non siamo al centro del mondo. Le altre specie viventi - animali e vegetali - meritano lo stesso rispetto che riserviamo a noi stessi. Continuare a distruggerle, come stiamo facendo, significa condannarci a una morte certa, ben più di quanto non si creda. In questo libro, dove ha scelto di raccontare alcuni episodi della sua vita, Alain Ducasse ci propone alcune soluzioni concrete per riapprendere a mangiare.



Cucinare senza sprechi : contro lo spreco alimentare: azioni e ricette, Andrea Segrè, Ponte alle Grazie, 2012



Bucce di patata, insalata appassita, gambi di spinaci, latte cagliato, teste di pesce... questo elenco di ingredienti - che potrebbe continuare a lungo suona un po' come una pozione magica, e in un certo senso lo è, per due ragioni. La prima: perché gli scarti di cucina possono trasformarsi in squisitezze, basta conoscere la formula, cioè le tante, buonissime e sorprendenti ricette di questo libro. La seconda: perché usandoli non solo ci trattiamo meglio, ma trattiamo meglio il mondo.

Il grande libro delle bucce : utilizza il 100% di frutta e verdura, riduci gli sprechi e aumenta il benessere di tutta la famiglia, Lisa Casali, Gribaudo, 2020

La scienza ci dice che le bucce e le parti esterne di frutta e verdura contengono fibra e nutrienti in considerevoli quantità, alleati preziosi per il nostro benessere, che però finiscono spesso nella spazzatura. Le ricette e i suggerimenti di questo libro offrono una miniera di idee su come utilizzare non solo la polpa di frutta e ortaggi, ma anche le parti ritenute meno "nobili", in realtà importante fonte di vitamine, sali minerali e molto altro.

