



Milano  
Map  
Fair

**MOSTRA  
DEL LIBRO  
E DELLA  
STAMPA ANTICA**

**CARTA ANTICA & MILANO**

**CATALOGO**

**Il Piacere e il Dovero**

Milano - 27 febbraio 2016

# Il Piacere e il Dovere

P.zza Pajetta, 8 – 13100 VERCELLI

**Telefono 0161/255126** fax 255662

e.mail: [posta@donatilibri.it](mailto:posta@donatilibri.it) internet: [www.donatilibri.it](http://www.donatilibri.it)

## Gastronomia: oltre 325 libri, recenti, ma non banali.

GA-1) AA.VV. **L'importanza dell'allevamento della pecora attraverso i secoli e la civiltà dei Tratturi.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 1) 1990

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 70; con 1 illustrazione n.t.; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno di Manfredonia. Contiene: 22 ricette dell'antica e tradizionale "cucina dei pastori" - L'importanza dell'allevamento della pecora attraverso i secoli e la civiltà dei Tratturi - Castrato e agnello nella storia della cucina italiana - La cucina dei pastori in Abruzzo e la transumanza - La castradina della Salute - Il Tratturo, ovvero "lungo l'erbal fiume silente" - La transumanza, tradizione autentica. € 10,00

GA-2) AA.VV. **La cucina europea prima e dopo Cristoforo Colombo.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 4) 1991

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 175; con alcune illustrazioni in nero n.t.; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: La tavola precolombiana - La tavola italiana negli anni della scoperta - La cucina alla corte di Isabella - L'alimentazione nei viaggi di Cristoforo Colombo - La diffusione della patata in Europa da Pigafetta a Biadene - Storia della polenta - La nuova ruota dal pavone al tacchino - La cucina di Napoli dopo la scoperta dell'America - Il cioccolato. In chiusura 12 ricette "Festival della pasta". € 7,00

GA-3) AA.VV. **Il cibo e la Bibbia.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 9), 1992

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 127; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: Il pasto sacro e il pasto sacrificale nella storia comparata delle religioni - Il linguaggio dei cibi - Il vino nella Bibbia - La simbologia biblica del mangiare e del bere: gioia e sapienza - Cena pasquale ebraica ed eucarestia cristiana - La cucina della Bibbia: le regole alimentari ebraiche: la Kasherut. In chiusura: Il banchetto biblico - menù e 9 ricette. € 7,00

GA-4) AA.VV. **Civiltà e cucina al tempo di Ludovico il Moro.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 10), 1993

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 47; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti della tavola rotonda. Contiene: L'Età

del Moro - La cucina alla corte di Ludovico il Moro - Guida al banchetto sforzesco, con due ricette. Altre ricette... € 6,00

GA-5) AA.VV. **Il vino in cucina e in tavola.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 11), 1993

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 42; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti dell'incontro di studio. Contiene: Il vino - Il vino in cucina - Il vino in tavola e 8 ricette. € 6,00

GA-6) AA.VV. **La cucina delle Due Sicilie dall'antichità ai Borboni.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 12), 1993

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 151; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: La presenza greca - La presenza araba - La cucina siciliana all'epoca degli Svevi e degli Aragonesi - La fame e i Borboni - La cucina popolare di Calabria - Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino e la cucina della sua Napoli - La letteratura gastronomica dal '300 all'800 nell'ambito della tavola meridionale - Il gelato - Il torrone - Il tarallo - Il vino prima, durante e dopo i Borboni - La cucina in Sicilia prima della colonizzazione greca. € 8,5,00

GA-7) AA.VV. **Il pesce d'acqua dolce.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 13), 1994

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 77; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: L'anguilla - La fauna ittica del Lago di Bolsena - Il pesce d'acqua dolce nella tradizione gastronomica della Tuscia - Gli astigiani e il pesce - 8 ricette. € 7,00

GA-8) AA.VV. **La viticoltura di montagna in Valtellina dal cinquecento ad oggi.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 14), 1994

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 46; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: La viticoltura di montagna - Lo sforzato di Valtellina: continuità di produzione nella qualità e nella tradizione - La meccanizzazione del vigneto di Valtellina - Storia del vino valtellinese. € 7,00

GA-9) AA.VV. **La Fontina. Tradizione e gastronomia.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 15), 1994  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 49; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: La Fontina attraverso i secoli - Fontina formaggio vivo - La gastronomia valdostana e la Fontina - 5 ricette. € **7,00**

GA-10) AA.VV. **L'olio alimento principe delle mensa.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 16), 1994  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 61; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: Appunti di storia dell'olio d'oliva - Sui sentieri dell'olio in Calabria - L'olio del Garda - Attualità dell'olio extravergine in Italia - Olio d'oliva, croce e delizia dei produttori pugliesi - Del "Livone" di Canneto Sabino - Riflessioni sull'olio ligure - 4 ricette. € **7,00**

GA-11) AA.VV. **Le molte anime dell'Italia a tavola.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 20), 1995  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 131; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: La cucina del burro - La cucina del lardo - La cucina dell'olio - Della polenta - La pasta col pomodoro - Il riso e i risotti - Le erbe in cucina - Il pesce spada dello stretto di Messina - I brodetti di pesce - Il formaggio grana - Gli ovini, le carni e i formaggi - Lo zafferano - Il tartufo - Cibo e eros (intervento di Willy Pasini, molto arguto e divertente). € **6,00**

GA-12) AA.VV. **Cucina italiana e nuove generazioni.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 22), 1996  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 55; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Contiene: Consumi alimentari degli italiani e nuove tendenze - Semplicità e leggerezza: la tradizione rivisitata - Cucina all'impronta con ricette semplici e casalinghe - Vino e bevande gassate a confronto: un futuro per la tradizione - Cucina e cultura in Veneto - Ristorazione: dai giovani rispetto per la tradizione - Più attenzione al "vino della casa" - Il vino e i giovani. € **5,00**

GA-13) AA.VV. **La mozzarella dell'Agro Pontino.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 23), 1997  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 51; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: La storia della mozzarella - Riconoscere la D.O.P. del fiordilatte - Latticini e formaggi nella Gastronomia dell'Agro Pontino - La mozzarella dell'Agro Pontino. € **7,00**

GA-14) AA.VV. **Accademia mon amour. 1985 - 1996 dodici anni di editoriali di Franco Marengi.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 24), 1997  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 198; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Contiene oltre 90 editoriali, dal 1985 al 1996, di Franco Marengi, per molti anni segretario e presidente dell'Accademia. € **5,00**

GA-15) AA.VV. **Quattro passi con il maiale. Il maiale, da salvadanaio della famiglia italiana alla sua decadenza, alla**

**riscoperta del suo valore nutritivo nell'attuale cucina italiana. Atti della tavola rotonda.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 27), 1998  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 62; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti della tavola rotonda. Contiene: Omaggio al maiale - Il maiale dal praedium romano alla tradizione agricola calabrese - Il maiale tra magia e cucina - Il maiale: storia di un alimento - "Il testamento del porco" poesia settecentesca - 6 ricette. € **8,00**

GA-16) AA.VV. **La bresaola della Valtellina.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 28), 1998  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 69; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: La bresaola: origini e letteratura - La bresaola della Valtellina, salume tipico di montagna - L'accostamento dei vini alla bresaola. € **7,00**

GA-17) AA.VV. **Il cibo: affinità, somiglianze, strade.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 29), 1998  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 86; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: Il carrello del supermercato - Dalle strade del cibo al mangiare per strada - Piatti volanti e popoli a bocca aperta: purtroppo c'entrano anche le mosche - Percorsi multipli, incroci pericolosi, circolazione a senso libero: storie di cibi e di ricette tra piacere e necessità - Una nuova provocazione a chi ne sa di più. € **5,00**

GA-18) AA.VV. **Petronilla. L'affascinante storia di Amalia Moretti Foggia a 50 anni dalla sua scomparsa.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 30), 1998  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 54; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: Ritratto di Amalia Moretti Foggia - La cucina nei giorni di Petronilla - Anch'io sono un po' figlio di Petronilla - Petronilla allo specchio - Curarsi con le erbe, ricordando il dottor Amal - Fantasia ed economia in cucina - Amalia e le altre. - 9 ricette. € **7,00**

GA-19) AA.VV. **A caccia del pescespada. Tra Scilla e Cariddi nel mare dei miti omerici.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 32), 1999  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 71; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: La caccia al pescespada nello Stretto di Messina. - La gioia della cultura dei prodotti ittici in Giappone - Una giornata sulla feluca - Il pesce della salvezza - Divagazioni storico-gastronomiche - Un mito mediterraneo - Pescespada in cucina: morte e resurrezione. - Tre ricette. € **7,00**

GA-20) AA.VV. **Bartolomeo Scappi il lombardo Michelangelo della cucina.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 33), 1999  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 112; con alcune illustrazioni in nero e riproduzioni di tavole dall'"Opera" di Scappi; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: La cucina

italiana tra Medioevo e Rinascimento - L'attività di Scappi prima del suo arrivo a Roma - La Corte Papale di Roma nei giorni di B. Scappi - L'importanza di Scappi nella ristorazione moderna - I cuochi dei laghi lombardi - Cinque ricette riportate in originale integrale dall' "Opera dell'arte di cucinare" rielaborate in versione attuale dallo chef Pellandella. € **7,00**

GA-21) AA.VV. **L'anno del riso.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 34), 1999  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 112; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Contiene, tra l'altro: Il riso e i risotti - Una gita a Vercelli - Un cereale "moderno" - Il riso nelle Marche. - "El ris giald" o risotto alla milanese. - Il buon riso - Storia e civiltà del riso - 29 ricette. € **7,00**

GA-22) AA.VV. **La conservazione dei cibi nella tradizione calabrese.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 35), 1999  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 112; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: Conserve e loro funzioni - Sotto sale, sott'olio, sotto aceto - La fame e l'abbondanza: tratti di una cultura dell'ostentazione - Conserve piccanti, conserve d'identità. € **6,00**

GA-23) AA.VV. **Europa unita: moneta unica, cucine diverse?** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 36), 2000  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 43; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Per il 25° anniversario del deposito della misura aurea della Tagliatella Bolognese alla Camera di Commercio. Contiene: Come sarà questa "cucina europea"? - Un piatto unico? Forse no, c'è spazio per le diverse cucine - Una cucina globale multietnica? C'è da sperare di no. € **5,00**

GA-24) AA.VV. **La tavola di Hermes. Nuove tecnologie e cultura del gusto.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 37), 2000  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 95; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: Neo-biotecnologie e critica gastronomica - Prodotti tradizionali e tecnologie innovative nelle produzioni vegetali - Biotecnologie marine: nuovi pesci e nuovi commensali - Sapori e aromi della cucina mediterranea. € **5,00**

GA-25) AA.VV. **L'eurofungo di Borgotaro.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 39), 2000  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 71; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene tra l'altro: Il fungo è servito - Da carne dei poveri a principe degli ingredienti in gastronomia - Magia, folklore e realtà nell'uso dei funghi in cucina - Il "Settembre gastronomico valtarese" - Un fungo con il proprio marchio - I funghi della valle del Taro - Uomini e...funghi - Magia, follia e fobia dei funghi - Funghi e ambiente - L'eurofungo di Borgotaro - Il fungo in biblioteca. € **8,00**

GA-26) AA.VV. **Pane al pane... in occasione dell'anno del pane - 1998** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 40), 2000

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 80; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Contiene, tra l'altro: Da cibo povero a cibo di moda - La questione del pane tra mugnai e fornai - Poesia e storia del pane - La mostra del pane a Vicenza - La cultura del pane - Un po' di storia. - Alimento e orgoglio dell'uomo occidentale - Pane e misticismo - 3 ricette. € **7,00**

GA-27) AA.VV. **Il tradimento dei gastronomi.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 42), 2001  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 80; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Giornata di studio. Contiene tra l'altro: Il gastronomo ignoto - Cucina e tradizione alimentare - Crisi della tradizione e caos alimentare - Caos alimentare ed evoluzione delle cucine - Metodologia per una critica della gastronomia. € **5,00**

GA-28) AA.VV. **I pellegrinaggi nel meridione d'Italia dal medioevo ai giorni nostri. Aspetti artistici, culturali e gastronomici.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 43), 2001  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 96; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: Da Roma in Oriente e dall'Oriente a Roma passando per Bridisi - Via Appia Traiana, la Francigena del Sud - Gli itinerari: dai legionari romani ai romei - L'importanza di Benevento, enclave della Chiesa nel Regno di Napoli - Le grandi arterie del Sud percorse dai pellegrini: l'Appia e la via Latina - Il limone degli ospedalieri - Palmieri e romei attraverso i monasteri lucani - L'Arciconfraternita dei Pellegrini di Napoli - Ospitalità pubblica e convivialità dai tempi antichi ai pellegrini di Bonifacio VIII - 1576 Anno Santo a Napoli - Usanze e gastronomia delle feste religiose a Capri - I palmieri sul Monte dell'Angelo - Pellegrinaggio a Montevergine - I pellegrinaggi alle soglie del terzo millennio. € **7,00**

GA-29) AA.VV. **Le zuppe del pellegrino.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 44), 2001  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 138; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Contiene 104 ricette di zuppe regionali italiane e 13 ricette dal mondo, proposte in occasione del Giubileo 2000. € **7,00**

GA-30) AA.VV. **Globalizzazione alimentare e gastronomia.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n.47), 2001  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 88; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: Dalla mondializzazione degli alimenti a quella dei cibi e degli stili alimentari - Catechismo consumistico e tradizioni gastronomiche locali - Globalizzazioni alimentari e gastronomia - Rischi da stili di vita alimentari planetari e gastronomia. € **5,00**

GA-31) AA.VV. **Tre giorni con il Vin Santo.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 52), 2002

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 79; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: I giorni del Vin Santo - Apologia del Vin Santo - Il Vin Santo come, dove e perchè - Da Noè a noi - Le quattro anime del Vin Santo: Casentino, Valtiberina, Valdichiana, Valdarno Aretino - Un vino di rispetto. € **7,00**

GA-32) AA.VV. **Friuli cucina d'Europa.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 54), 2003  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 76; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene: La tradizione gastronomica friulana come catalizzatore della varietà nell'unità - Le tradizioni alimentari nella cucina friulana - Apporti gastronomici d'Oltralpe nella cucina friulana. € **7,00**

GA-33) AA.VV. **La giornata della carne bovina.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 56), 2003  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 108; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Contiene 47 ricette da tutta Italia e saggi su: Il vitello della Coscia - La carne della festa - Il pane e la carne - La carne in Calabria - Il piacere della carne - Identikit del bovino - Il consumo della carne - Tenerezza e bontà - Le categorie del bovino - La filiera produttiva - Elogio del bovino - Il bollito di Galileo - Il parere del nutrizionista - Evoluzione del macellaio - Processo alla carne - Il Molise e i bovini - Marinetti e la carne - Elogio della bistecca -. € **7,00**

GA-34) BALLARINI GIOVANNI (a cura di) **Tradizione e tradimenti alimentari.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 57) - Centro Studi Franco Marengi, 2003  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 112; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Contiene tra l'altro: Tradizione, caos alimentare e sicurezza - Prodotti tipici e territoriali - DOC, DOP, IGP e prodotti tradizionali - I falsi alimentari - Falsificazione e innovazione - Falsificazione e globalizzazione - Falsi e critica gastronomica. € **5,00**

GA-35) AA.VV. **La cena ecumenica del cinquantenario.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 60), 2004  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 88; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Parte prima. Contiene tra l'altro: Nella terra dei tartufi - Formaggi a confronto - Il cibo negli affetti - La cucina del marchesato - Il gelato italiano nel mondo - Il menu della nebbia - A tavola con la trippa - Fra conservazione e innovazione. € **5,00**

GA-36) AA.VV. **Il formaggio in cucina.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 62 - 63), 2005  
Due volumi in 8° (cm. 21 x 15); pagine 124 - 112; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Il primo volume "Le ricette" contiene oltre 100 ricette. Il secondo volume "Le relazioni" contiene: Alba, Le tome della Langa - Altamura, il canestrato pugliese - Aosta, fontina e oltre - Avellino, il pecorino camasciano - Belluno, le ricotte di malga - Ciriè, la toma di Lanzo. - Civitavecchia, il pecorino romano - Cosenza, il ciociocavallo della Sila - Messina, la provola dei Nebrodi -

Napoli, i formaggi bufalini- Ogliastro, il pecorino sardo - Padova, la formaggella padovana - Sorrento, il provolone del monaco... € **12,00**

GA-37) AA.VV. **La pasta. Vessillo della cucina italiana nel mondo.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 64), 2006  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 112; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del Convegno. Contiene, tra l'altro: La pasta italiana - la pasta napoletana - la pasta italiana in America - Il comparto della pastificazione e la sfida della globalizzazione - 10 ricette con interessanti commenti e note storiche. € **7,00**

GA-38) AA.VV. **Gastronomia e Università.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 65), 2006  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 72; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Tavola rotonda. Contiene: Le scienze gastronomiche - Cucina e gastronomia come beni culturali - Cultura del cibo, turismo enogastronomico e formazione. € **5,00**

GA-39) AA.VV. **Il gelato e la cucina del freddo.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 66 - 67), 2006  
Due volumi in 8° (cm. 21 x 15); pagine 168 - 88; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Il primo volume, "Le relazioni", contiene: La lunga storia del freddo - Il gelato in America - L'invenzione del cono - La catena del freddo - Il nuovo artigianato - Il freddo in cucina. Il secondo volume "Le ricette", contiene 74 ricette di gelati, sorbetti, piatti freddi e arditi abbinamenti. € **14,00**

GA-40) AA.VV. **L'evoluzione della ristorazione alberghiera nel mondo.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 69), 2007  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 64; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene tra l'altro: Come una cucina di qualità valorizza tutti i servizi alberghieri - Il menu: dal francese all'italiano - Scienza e cultura dell'alimentazione: aspetti inscindibili della civiltà della tavola. € **5,00**

GA-41) AA.VV. **La cucina dell'orto.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 70 - 71), 2008  
Due volumi in 8° (cm. 21 x 15); pagine 232 - 80; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Il primo volume "Le relazioni", contiene, tra l'altro: Gli aromi dell'orto - Ortaggi antichi e nuovi - Il recupero dei prodotti tipici - Sapori, colori e valori nutritivi - Erbe aromatiche in cucina. Il secondo volume "Le ricette" contiene 80 ricette. € **14,00**

GA-42) AA.VV. **Il pranzo della domenica.** Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 72), 2009  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 96; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Risultati di una ricerca promossa dalla Accademia: La tavola festiva resta ancorata alla tradizione - I

menu territoriali - 70 anni d'Italia letti attraverso l'evoluzione del pranzo della domenica. € **6,00**

GA-43) AA.VV. **La cucina del maiale**. Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 73), 2009  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 288; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Relazioni in occasione della cena ecumenica dell'Accademia. Contiene, tra l'altro: Le tradizioni religiose - Dal cinghiale al maiale moderno - L'arte di macellare il maiale in Langa. - La salsiccia di Gammichele. - La personalità dei salumi italiani. - I sanguinacci. - Origini dello speck. - Gli inventori della salsiccia. - La Cinta senese. - La tipica "ossada". - I luganegheri. - Recuperare le razze autoctone - La rivincita culturale - Una cucina dimenticata. € **8,00**

GA-44) AA.VV. **Orio Vergani. A cinquant'anni dalla scomparsa**. Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 75), 2010  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 112; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Contiene: L'uomo e l'opera - Il gastronomo - Piccola antologia - Il letterato. € **6,00**

GA-45) AA.VV. **Gastronomia e turismo**. Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 76), 2010  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 64; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene tra l'altro: Il turismo enogastronomico - I grandi viaggiatori e il cibo. € **5,00**

GA-46) AA.VV. **La cucina dell'aia**. Roma, Accademia Italiana della Cucina (Quaderni n. 77 - 78), 2010  
Due volumi in 8° (cm. 21 x 15); pagine 206 - 70; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG. \*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Il primo volume "Le relazioni" contiene, tra l'altro: La cucina nobile e contadina - Il baglio siciliano - Il ritorno della gallina modenese - La gigante nera della Val di Vara - I pranzi della festa. - Superbo cappone. - L'oca e le erbe di campo. - L'arrivo del tacchino in Europa. - I galletti e i capponi. Il secondo volume "Le ricette", contiene oltre 60 ricette. € **14,00**

GA-47) AA.VV. **Diete e sapori**. Teramo, Accademia Italiana della Cucina, 2005  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 160; con alcune illustrazioni in nero; copertina originale in cartoncino semirigido lucida a colori. VG.  
\*\* Edizione fuori commercio riservata ai soci dell'Accademia Italiana della Cucina. Atti del convegno. Contiene, tra l'altro: Alimentazione e salute, per imparare a vivere meglio. Una puntuale rassegna degli studi e delle ricerche tecnico-scientifiche sui problemi di Nutrizione, Dietologia e Alimentazione nel quadro generale della salute e del benessere. € **5,00**

GA-51) AA.VV. **8° Convegno Nazionale Amici del vino. Roma - Latina - Castelli Romani - Frascati**. Asti, C.C.I.A. per la Associazione Amici del Vino, 1968  
In 8° (cm. 23,5 x 17); pagg. 66, (20); con numerose illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* Contiene, tra l'altro: i vini di Roma antica, i vini di Roma moderna, il vino è tutto!, € **6,00**

GA-52) (Monografia di azienda) AA.VV. **Peck. Cento anni 1883 - 1983**. Milano, Librex per Peck, 1983  
In 8° (cm. 25 x 18,5) ; pagine 135; con numerose tavole a colori n.t.; tela originale con titoli e fregi oro, sovracoperta figurata a colori e astuccio. VG. \*\* Storia di Peck e numerose ricette. € **13,00**

GA-53) AA.VV. **L'alimentazione nel mondo antico**. Roma. Poligrafico dello Stato per il Ministero Beni Culturali, 1987  
Quattro volumi in 4° (cm. 28 x 21); pagg. (16), 143 - (16), 168 - (16), 184 - (16), 96; con numerose illustrazioni anche a colori; leggera cartonatura originale figurata e astuccio rigido originale figurata a colori. VG. \*\* I quattro volumi sono dedicati rispettivamente a: Cibi e libri, I Romani - età imperiale, Gli Etruschi, Gli Egizi. Realizzato in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione, 16 ottobre 1987.- € **35,00**

GA-54) AA.VV. **L'alimentazione nell'antichità**. Parma, Belriguardo per l'Archeoclub di Parma, 1985  
In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 285; con illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale e sovracopertina a colori. VG. \*\* Convegno. Contiene, tra l'altro: l'alimentazione attraverso gli studi zooarcheologici; desinare in Mesopotamia; mense imbandite nell'Egitto Antico; convito e impianti triclinari; l'alimentazione nel mondo fenicio-punico; nel mondo greco; cibo, alimentazione e banchetto presso gli Etruschi; alimentazione povera nell'Italia Romana; radici antiche del formaggio grana € **12,00**

GA-55) ANONIMO **Gli Anolini nella tradizione della classica cucina parmigiana. Breve storia sulle origini. La classica ricetta. La preparazione**. Parma, Accademia I. della Cucina, 1994  
In 8° (cm. 21,5 x 15); pagg. (8); con illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale. Accurata edizione su carta pesante. VG. € **5,00**

GA-56) AA.VV. **Il bere di Grand Gourmet. Annuario 1992. Realtà del vino e i suoi protagonisti**. Milano, Elemond, 1991  
In 8° quadrato (cm. 24 x 24); pagg. 145; con numerosissime illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* Contiene, tra l'altro: panorama vinicolo internazionale; come farsi la cantina e scegliere il meglio; ad ogni vino il suo bicchiere; trend economico del "prodotto" vino; per un bar ideale; abbinamenti; 40 pagine di tabelle dei vini DOC e DOCG del 1990 e le qualità delle annate dal 1982 al 1990 di centinaia di vini. € **10,00**

GA-57) AA.VV. **Bere i vini. Quali? quando? come? perchè?** Bologna, Calderini per D & C Compagnia d'Inportazione... Vini e Liquori, 1960 (seconda edizione)  
In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 53; con tavole e illustrazioni n.t.; leggera cartonatura e sovracopertina trasparente con titoli a stampa. VG. \*\* Particolarmente interessante la parte dedicata alla storia di alcune celebri Case di Bordeaux, Borgogna, Champagne, Cognac, Armagnac, vini del Reno e Mosella, Porto, Madera, Whisky... € **8,00**

GA-58) (Napoleone) AA.VV. **Bicentenario del pranzo offerto dalla comunità di novellara al Generale Bonaparte comandante dell'Armata d'Italia. "Casino di Sotto" - Tenuta Riviera Rocca dei Gonzaga**. Novellara, Comune di Novellara - Accademia I. della Cucina - A.N. "Primo Tricolore", 1996  
Due diverse pubblicazioni in 8° (cm. 24 x 17) di pagg. 47 e 43; con illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* Contengono saggi e relazioni su Napoleone a Novellara, possedimenti novallaresi di Paolina Bonaparte, a tavola con

Napoleone, il pranzo napoleonico, tesori del Casino di Sotto, ecc. € **9,00**

GA-59) (Cocktails) AA.VV. **Campari presenta...** Milano Davide Campari spa, 1985

In 8° stretto (cm.22 x 10,5); pagg. non numerate (circa 100); con numerose illustrazioni a colori; leggera cartona. originale figurata. VG. \*\* Cocktails, long drinks, "on the rocks" e ricette per dessert e coppe. "Una guida preziosa ai drinks più sofisticati, a ricette originali". € **12,00**

GA-60) AA.VV. **Carta dei vini della provincia di Alessandria.** Alessandria, ONAV - Camera Commercio e Provincia di AL, senza data ma circa 1987

In 4° (cm. 28 x 21); pagg. (48); con 1 cartina a colori e numerose illustrazioni fotografiche a colori n.t.; leggera cartonatura originale (un po' scurita, ma molto buona). VG-. \*\* Stampato su carta forte. Ideato e realizzato da Giuseppe Sicheri, carta enografica di Andrea Barberis. € **10,00**

GA-61) AA.VV. **Catalogo bibliografico di opere di**

**gastronomia.** Milano, Accademia I. della Cucina, 1998  
In 8° (cm. 21 x 15); pagg. 23; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Quaderni del Centro Studi Franco Mareghi, 1. € **5,00**

GA-62) AA.VV. **Cibi e riti. - Essen und ritual.** Crusinallo, Alessi, 1988

In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 97; con numerose illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Seconda edizione. Bruno Munari ha ideato il progetto del volume e ne ha seguito l'impaginazione. Ottima realizzazione delle Officine Grafiche Lucini. I risultati del seminario di progettazione "Cibi e Riti" svoltosi a Berlino nella sede dell'Internationalen Design Zentrum, organizzato da Alberto Alessi Anghini, Francois Burkhardt e Alessandro Mendini. Testi in italiano e tedesco. € **16,00**

GA-63) AA.VV. **Civiltà della mensa.** Roma, E.N.I.T., 1966

In 4° (cm.28 x 22); pagg. 132; con numerosissime illustrazioni a colori n.t.; cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Libro dei Giorni Italiani anno XVI - 1967. "Il vero protagonista di quelle lunghe ore, non è il cibo, ma il colloquio". Contiene, tra l'altro: genesi della cucina e del convito; rapporto tra cucina e civiltà; delle mense e dei modi di banchettare; banchetti di linea; invito in provincia; venti cucine regionali... € **15,00**

GA-64) ANONIMO **Confetture Cirio. Raccolta di ricette.**

Napoli, De Luca per Cirio, senza data ma circa anni '60  
In 8° (cm. 21 x 15); pagg. (24); con numerose illustrazioni a colori n.t.; brossura originale figurata a colori. VG. € **7,00**

GA-65) AA.VV. **Confidenze fra vecchi fornelli. Aromi e sapori del Piemonte.** Torino, edizioni Consorelita del

Melograno, 1986  
In 4° (cm. 30 x 21); pagg. (4), 59 (le pagine sono stampate solo al fronte); con numerosi disegni di Adriana Cigna n.t.; cartonatura originale figurata. Invio a penna. VG. \*\* Accurata edizione su carta forte. "Cinquantacinque ricette raccolte con pazienza affettuosa dalla bocca di qualche vecchia contadina, o trascritte da un quaderno custodito in casa per generazioni... Con la caratteristica, tutta femminile, dell'attenzione alle cose concrete." € **20,00**

GA-66) AA.VV. **La cucina italiana d'oggi nell'immagine e nella realtà** Milano, Accademia I. della Cucina, 1985

In 8° stretto (cm. 23 x 14); pagg. 144; con numerose illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale. figurata a colori. VG. \*\* Convegno Int.le di Venezia 1984. Contiene, tra l'altro: contraddizioni e concordanze nella gastronomia e sulla tavola italiana dei nostri giorni; l'influenza della nouvelle cuisine sulla gastronomia italiana; le guide gastronomiche informano e disinformano; fortuna e sfortuna del ristorante d'albergo; presente e avvenire del fast food all'italiana; esperienze di un ristorante italiano a Parigi. € **10,00**

GA-67) AA.VV. **Le cucine della Memoria. Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla cultura**

**dell'alimentazione. La tracciabilità della tradizione.** Udine, Forum Editrice Universitaria, 2004

In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 53; con illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale. VG. \*\* Convegno di Udine, 16 settembre 2004. "Nel caso dei prodotti alimentari tradizionali la tracciabilità dovrebbe garantire anche altre caratteristiche e in particolare la conservazione dei fattori che ne hanno determinato l'adozione nella dieta di una popolazione in un dato momento storico". € **7,00**

GA-68) ANONIMO **Frutta allo sciroppo Cirio. Raccolta di ricette.** Napoli, De Luca per Cirio, senza data ma circa anni '60

In 8° (cm. 21 x 15); pagg. 24; con numerose illustrazioni a colori n.t.; brossura originale figurata a colori. VG. € **7,00**

GA-69) AA.VV. **European Wine World 1984. The wines in the world.** Bologna, Edizioni Annuari d'Italia, 1983

In 4° (cm. 30,5 x 23); pagg. 412; con numerose illustrazioni; leggera cartonatura originale a colori. VG. € **18,00**

GA-70) AA.VV. **Friuli Venezia Giulia dolce regione.** Udine, Universitaria Udinese e Accademia I. Cucina, 2006

In 8° (cm. 24 x 17); pagine 70; con numerose illustrazioni anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* Contiene: dai quaderni di cucina: memorie di dolci friulani; i dolci austroungarici nei caffè storici di Trieste; Gorizia, i dolci sapori mitteleuropei; dolce Carnia; Pordenone; il "dolce freddo" nella tradizione del Friuli V.G.; il "Vigneto Friuli" e i suoi dolci vini: dal Ramandolo al Picolit dell'Asquini. € **8,00**

GA-71) AA.VV. **Grana Padano. Protagonista in sessanta piatti d'autore.** Savigliano, Gribaudo per il Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano, 2003

In 8° quadrato (cm. 24,5 x 22,5); pagine 187; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori anche a piena pagina nel testo; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Le ricette sono della Associazione Giovani Ristoratori Italiani. "L'accusa di globalizzazione viene lanciata solo verso prodotti senza storia nè anima, ovvero verso il cattivo cibo. Quando un vino è un signor vino, quando un piatto è un signor piatto, nessuno ha nulla da ridire circa la sua universale diffusione." € **14,00**

GA-72) AA.VV. **Il Grande Libro della Cucina Italiana.** Milano, Mondadori e Accademia I. della Cucina, 1986

In 4° (cm. 29 x 23,5); pagine 367; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori anche a piena pagina nel testo; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Presentazione di Giovanni Nuvoletti: "Strumento di studio quanto manuale pratico, questo libro costituisce anche un baluardo al degrado e alla falsificazione della autentica gastronomia italiana... Contro le cateratte di una facile moda editoriale, cucinaria sì, ma soprattutto policroma alluvione di pubblicazioni opulente, in genere prodotti di pura esibizione mondana." Circa 1000 ricette e un apparato iconografico

inedito di 280 fotografie a colori. Accurata veste grafica.  
€ 20,00

GA-73) AA.VV. **Guida gastronomica parmense.** Parma, Accademia I. della Cucina, 1987  
In 8° stretto (cm. 22 x 12); pagine 118; bella leggera cartonatura illustrata a colori. VG. \*\* Prima edizione. I migliori tra i circa 500 ristoranti della provincia di Parma. € 10,00

GA-74) AA.VV. **Guida gastronomica parmense. 1989/90.** Parma, Accademia I. della Cucina, 1989  
In 8° stretto (cm. 22 x 12); pagine 144; leggera cartonatura illustrata a colori. VG. \*\* Seconda edizione. I migliori tra i circa 500 ristoranti della provincia di Parma. € 9,00

GA-75) AA.VV. **Guida gastronomica parmigiana. 1991 - 1992.** Parma, Accademia I. della Cucina, 1991  
In 8° stretto (cm. 22 x 12); pagine 176; leggera cartonatura illustrata a colori. VG. \*\* Terza edizione. I migliori tra i circa 500 ristoranti della provincia di Parma. € 9,00

GA-76) AA.VV. **Guida ai migliori risotti d'Italia. I più grandi ristoranti, i loro chef e le loro ricette. 1998.** Robbio Lomellina, Riso Gallo, 1997  
In 8° (cm. 21 x 14); pagine 52; con numerose illustrazioni fotografiche a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. € 6,00

GA-77) (Chianti)(Monografia di azienda) AA.VV. **I.L. Ruffino 1877 - 1977.** Firenze, Chianti Ruffino, 1978  
In 4° (cm. 28 x 23,5) ; pagine non numerate (ca. 120); con numerosissime illustrazioni a colori e in nero nel testo; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* In occasione del centenario della Chianti Ruffino. Contiene: Il Chianti e la sua storia; il fiasco toscano; regolamentazione della produzione del Chianti; storia della Casa Ruffino; Ruffino e le sue realizzazioni agricole nel Chianti; Ruffino sul mercato italiano e nell'arco internazionale. € 24,00

GA-78) AA.VV. **Langhe d'Alba. Guida gastronomico-turistica.** Alba, a cura della "Famija Albeisa", 1963  
In 16° (cm. 17 x 12); pagg. 151; con numerosissime cartine e illustrazioni anche a colori; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. € 14,00

GA-80) AA.VV. **Il libro di cucina del Piemonte. Le grandi ricette della tradizione.** San Giorgio di Montiglio (AT), Daumerie, 1990  
In 8° stretto (cm. 20 x 11); pagine 127; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Edizione speciale realizzata per conto delle Fonti San Bernardo. A cura di Sandro Doglio. Quasi cento ricette tratte dai principali testi di autori piemontesi del passato. € 10,00

GA-81) AA.VV. **Lomellina fa rima con cucina. Storia. Tradizioni. Ricette gastronomiche.** Vigevano, Port Moka, ma circa 2000  
In 4° (cm. 30 x 21,5); pagine 95; con numerose illustrazioni fotografiche a colori nel testo; cartonatura originale figurata a due colori. Bella edizione su carta forte di qualità. VG. \*\* Da un'idea della famiglia Terrani. Un libro davvero affascinante, un'edizione privata in onore e per amore della Lomellina. Ma la singolarità è che la famiglia Terrani dal 1921 a Vigevano produce caffè (Port Moka) ed a questa loro attività viene dedicato solo un capitolo finale di 6 pagine. € 20,00

GA-82) AA.VV. **Il Mestolo d'Oro delle cucine regionali dall'A alla Z.** Genova, Mondani, 1979  
Grande volume in 4° (cm. 31 x 25); pagg. 381; con numerose tavole fotografiche a colori f.t. e numerosissime piccole incisioni n.t.; similpelle originale e sovracopertina figurata a colori. VG-. \*\* Ricerca ricette a cura di Alda Vicenzone. Disegni di Giorgio Piana. Circa 1350 ricette. € 27,00

GA-83) AA.VV. **Mister Alcol. I liquori e gli alcol di tutto il mondo.** Roma, Canesi, senza data ma circa 1965  
In 8° (cm. 24 x 17); pagine 411; con alcune tavole fotografiche e numerose vere etichette di bottiglie applicate su tavole fuori testo; cartonatura originale con titoli oro al dorso e astuccio rigido illustrato a colori. VG. \*\* Testi di C.M. Franzero, Ruggero Orlando, Francesco Rosso, Paolo Monelli, F. Cappi Bentivegna e altri. € 24,00

GA-84) AA.VV. **Modena Lambrusco. Un binomio indissolubile.** Modena, Consorzio Tutela del Lambrusco, 1996  
In 4° (cm. 29,5 x 21); pagine 63; con numerosissime illustrazioni a colori; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Testi in italiano e inglese. Contiene, tra l'altro: il Lambrusco, un vino inimitabile; la famiglia dei Lambruschi (di Sorbara, Salamino di Santa Croce, Grasparossa di Castelvetro); un vino frizzante naturale; il Lambrusco e la cucina: le tante affinità elettive. € 10,00

GA-85) AA.VV. **Nuove ricette di cento anni fa. (I peccati di Peck).** Milano, Sonzogno, 1987  
In 8° quadrato (cm. 22 x 22); pagine 55 non numerate; con numerose illustrazioni a colori nel testo; cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* € 10,00

GA-86) AA.VV. **Prodotti carnei del Friuli dalla tradizione familiare ai riconoscimenti di origine.** Udine, Editrice Universitaria Udinese e Accademia I. della Cucina 2006  
In 8° (cm. 24 x 17); pagine 88; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* Contiene, tra l'altro: la tradizione del maiale in Friuli; la rinascita dell'oca; prodotti carnei minori nella tradizione del Friuli V.G.; la Schulta della Carnia; un marchio di qualità per la carne bovina. € 8,00

GA-87) (Pasta) AA.VV. **Pulcinella e i maccheroni.** Napoli, Accademia Italiana della Cucina, 1985  
In 8° quadrato (cm. 22,5 x 23); pagine 117; con numerose illustrazioni fotografiche anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* In 8° quadrato; pagg. 116; con numerose illustrazioni; cartonatura originale figurata a colori. VG-. \*\* Atti dell'omonimo convegno internazionale. Relazioni di Alberini (Dalle trenette alle pappardelle), Buonassisi (Pulcinella e i maccheroni), Fares (I maccheroni in Svizzera e in Europa), Goria (In Piemonte non solo riso), Molossi (La cucina napoletana in un lunario parmigiano del 1937), Oliviero (La dieta mediterranea e i maccheroni), Salmoni (Chi la vuole cotta e chi la vuole cruda), Trasatti (Il gelato in tavola). € 12,00

GA-88) AA.VV. **La cucina in Puglia tra Oriente e Occidente, dalle Crociate al Rinascimento, con particolare riferimento alle caratteristiche gastronomiche dell'epoca di Federico II.** Milano, Accademia Italiana della Cucina, 1977  
In 8° stretto (cm. 22,5 x 13,5); pagine 143; leggera cartonatura originale. VG. \*\* Atti del Quinto Convegno di Studi sulla civiltà della Tavola di Foggia e Pugnochiuso maggio 1977. Presentazione di V. Buonassisi. Contiene, tra l'altro: la cucina imperiale alla corte di Federico II; la viticoltura in Puglia; Federico II di Svevia e la sua tavola; tratturi e transumanze;

gastronomia in Puglia; in tema di spaghetti; Federico II e la pasta. € **12,00**

**GA-89) AA.VV. I grandi momenti della cucina lombarda.**

Milano, Accademia Italiana della Cucina, 1980

In 8° stretto (cm. 22,5 x 13,5); pagine 141; leggera cartonatura originale. VG. \*\* Atti del Sesto Convegno di Studi sulla Civiltà della Tavola di Tremezzo (CO).. Presentazione di M. Alberini. Contiene, tra l'altro: l'ufficio della mensa di Corte dai Visconti a Ludovico il Moro; il "tesoro delle paludi": il riso in Italia; fonti lombarde della cucina italiana del Rinascimento; vini di Lombardia: le origini; storia dell'alimentazione della gente Lombarda e Ticinese; la cucina Napoleonica; a pranzo col "Giovin Signore". € **12,00**

**GA-90) AA.VV. Quaderni dal Castello di Grinzane Cavour.**

**Chiacchierate su...** Torino, Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba, 1975

In 8° (cm. 28 x 20); pagine 105; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale. VG. \*\* I testi delle relazioni al corso per piccoli e medi vinificatori in proprio organizzato dall'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba nel 1975. Contiene, tra l'altro: le Strade dei vini, l'Enoteca Cavour; i recipienti del vino; le fermentazioni in enologia; la correzione dei mosti e dei vini; invecchiamento e stabilizzazione; stoccaggio e imbottigliamento; la degustazione; € **10,00**

**GA-91) AA.VV. Ricettario Nazionale delle Cucine Regionali Italiane. Ricette del Piemonte.** Roma, Accademia Italiana Cucina, 1992

Tre volumi in 8° stretto (cm. 21 x 10); pagine 112 (numerare da 133 a 244); con alcune illustrazioni nel testo; brossura originale illustrata. VG. \*\* Primo censimento nazionale dei piatti tipici e della cucina del territorio. "Ricette regionali, ancora vive in tante località, perchè il velo dell'oblio non le copra inesorabilmente". € **16,00**

**GA-92) AA.VV. Ricettario Nazionale delle Cucine Regionali Italiane. Ricette della Valle d'Aosta.** Roma, Accademia Italiana della Cucina, 1992

In 8° stretto (cm. 21 x 10); pagine 28; con alcune illustrazioni nel testo; brossura originale illustrata. VG. \*\* \*\* Primo censimento nazionale dei piatti tipici e della cucina del territorio. "Ricette regionali, ancora vive in tante località, perchè il velo dell'oblio non le copra inesorabilmente". € **8,00**

**GA-93) AA.VV. Ricettario Nazionale delle Cucine Regionali Italiane. Ricette della Lombardia.** Roma, Accademia Italiana della Cucina, 1998

Tre volumi in 8° stretto (cm. 21 x 10); pagine 110 (numerare da 1599 a 1708); con alcune illustrazioni nel testo; brossura originale illustrata. VG. \*\* Primo censimento nazionale dei piatti tipici e della cucina del territorio. "Ricette regionali, ancora vive in tante località, perchè il velo dell'oblio non le copra inesorabilmente". € **16,00**

**GA-94) AA.VV. Ricette dei VIP. (I peccati di Peck).** Milano, Sonzogno, 1988

In 8° quadrato (cm. 22 x 22); pagine 55; con numerose illustrazioni a colori nel testo; cartonatura originale illustrata a colori. VG. € **10,00**

**GA-95) AA.VV. Le ricette del premiato forno. 91 ricette tipicamente mediterranee.** Milano, Cox18 Books, 1998

In 8° (cm. 21 x 14,5), pagine 112; con numerosissime illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* "Il Premiato Forno nasce nel 1992 all'interno del

centro sociale Cox 18, si inserisce in numerose iniziative di "antiproibizionismo militante", proponendo un uso insolito di hashish e marijuana. D'altro canto cucinare l'erba e mangiarla è stato probabilmente il suo primo uso." € **10,00**

**GA-96) (Dolci di riso) AA.VV. Riso dolce riso. Rice, sweet rice.** Vercelli, Associazione Femminile Agricola "Donne & Riso", 2007

In 8° quadrato (cm. 22,5 x 22,5), pagine 178; con alcune illustrazioni a colori nel testo e tutte le pagine con decori; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Seconda edizione. Testi in italiano e inglese. "Questo libro contiene una cinquantina di ricette di dolci, tutte a base di riso. Semplici nell'esecuzione e genuine negli ingredienti stagionali, capaci di stimolare la creatività del lettore e di evidenziare la grande duttilità del riso." € **12,00**

**GA-97) AA.VV. Ristoranti trattorie e cose buone d'Italia.**

Milano, Mondadori, 1997

In 4° (cm. 27,5 x 21); pagine 406; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori anche a piena pagina nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* N. 4 della collana "Bell'Italia Grandi guide". Con numerose ricette e descrizione dei prodotti locali. € **10,00**

**GA-98) AA.VV. Route des Vins Vallee d'Aoste. La Cave.**

Quart, Musumeci, senza data ma circa 1990

Cartella in 4° (cm. 30,5 x 21,5), in similpelle con titoli e vignetta impressi in argento e con nastro, che contiene un fascicolo di pagine 26 non numerate; con illustrazioni a colori e una carta a doppia pagina a volo d'uccello della Route des Vins; stampato su carta forte di qualità. Firma. VG. \*\* Elegante presentazione delle schede complete e dettagliate di 14 vini valdostani e della Route des Vins. € **12,00**

**GA-99) AA.VV. Tuttorisio. Suggestimenti per una cucina a base di riso.** Milano, Ente Nazionale Risi, 1965

In 8° (cm. 24 x 15); pagg. 207; con numerosi disegni n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Seconda edizione. E' ancora oggi uno tra i ricettari di riferimento per il riso. Contiene 178 ricette. € **12,00**

**GA-100) (Valsesia) AA.VV. Valle del Rosa in cucina. Mosso, Sessera e Sesia nei piatti della tradizione.** Idea Editrice, 2002

In 8° (cm. 23 x 16,5); pagg. 79; con numerose illustrazioni a colori n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* A cura dell'Istituto alberghiero Zegna di Trivero e dell'Istituto alberghiero Pastore di Varallo e Gattinara. € **10,00**

**GA-101) AA.VV. La vite e il vino in Lombardia.** Milano, Regione Lombardia, 1980

In 4° (cm. 30 x 21); pagg. 229; con numerose cartine e illustrazioni a colori n.t.; tela originale e sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Contiene: storia della vite e del vino in Lombardia; la vite e il vino nell'agricoltura lombarda; zone di produzione dei vini DOC in Lombardia. Inoltre, due capitoli (la viticoltura e i vini - elenco dei produttori di vini DOC) per: vini pavesi, vini bresciani, Sondrio "Valtellina", vini mantovani del Garda, provincia di Bergamo. € **18,00**

**GA-102) (Valle Camonica) AA.VV. La salsiccia di castrato specialità breneze.** Breno, Accademia I. della Cucina, 2006

In 8° (cm. 23,5 x 16); pagg. 51; con illustrazioni a colori n.t.; leggera cartonatura originale a colori. VG. \*\* Atti del convegno "... alla ricerca dei sapori autoctoni della Valle Camonica". € **6,00**

GA-103) ANONIMO **Con un po' di gorgonzola.....** (Cameri (NO), Santi & C. spa, 1990  
In 8° (cm. 24,5 x 13,5); pagg. (24); con illustrazioni; leggera cartonatura a colori. VG. \*\* Ricettario offerto dalla Santi & C. di Cameri. Contiene 59 ricette. € **6,00**

GA-104) AA.VV. **Un secolo di menù italiani.** Milano, Accademia I. della Cucina, senza data ma circa 2005  
In folio (cm. 42 x 29,5); pagg. VI, 26; con centinaia di illustrazioni a colori n.t.; leggera cartonatura originale a colori. VG. \*\* Il grande formato, la ottima qualità della carta e della stampa hanno permesso di riprodurre un gran numero di menù. Menù dei Savoia, i Re d'Italia all'estero, Presidenti della Repubblica, i viaggi dei Papi, grandi avvenimenti e grandi personaggi, i grandi cartellonisti italiani, grandi alberghi d'Italia, i grandi transatlantici italiani, grandi artisti, dal barocco al decò, menù militari, menù dell'AIC. € **15,00**

GA-105) (Tartufo bianco) AA.VV. **Il tartufo sotto l'albero.** Gubbio, Accademia I. della Cucina, 1992  
In 8° (cm. 21 x 15), pagg. 39; con illustrazioni n.t.; leggera cartonatura a colori. VG. \*\* Atti dell'omonimo convegno. Contiene: il tartufo pregiato; il tartufo bianco al sommo della cucina italiana; il tartufo bianco per un grande Cuoco; il tartufo bianco nell'economia umbra; i problemi della raccolta del tartufo nell'eugubino. € **10,00**

GA-106) AA.VV. **A tavola con la tradizione. 90 ricette contadine.** Sillavengo (NO), Azienda Agricola Valsesia, senza data ma ca. 1990  
In 16° (cm. 18 x 12); pagg. 64; con numerose vignette n.t.; leggera cartonatura originale a colori. \*\* Omaggio della Azienda Agricola Valsesia Salumi Tipici di Sillavengo (NO). € **6,00**

GA-107) AA.VV. **Tutti i vini di Liguria - Piemonte - Valle d'Aosta.** Torino, Federagrario, 1985  
In 8° (cm. 24,5 x 17,5); pagg. 278; con illustrazioni n.t.; cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Supplemento n. 5 di "Quaderno Agricolo". € **10,00**

GA-120) (Canavese Ricette) ABRARDI CHIARA **El nòstr mangé.** Santhià, Grafica Santhiase per la Comunità Montana Dora Baltea Canavesana, 1994  
In 8° (cm. 20,5 x 14,5); pagg. 168; con 1 cartina a colori allegata e numerose illustrazioni fotografiche anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Le ricette dei paesi della Comunità Montana Dora Baltea Canavesana e tre menù di nozze del 1927, 1933 e 1940. € **10,00**

GA-121) (Cucina ligure) ACCAME FRANCO **"Mandilli de saea". Cento piatti e la loro storia illustrata.** Genova, Valenti, 1982  
In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 219; con numerosissimi disegni di Enzo Marciantè nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. Timbro. VG. \*\* Cucina ligure per tutti! Numerosissime ricette. € **13,00**

GA-122) ACCOLTI PIERO **Viaggio attraverso i vini di Francia.** Roma, Edizioni Moderne Canesi, 1960 (seconda edizione)  
In 8° (cm. 24 x 16,5); pagg. 196; con numerose illustrazioni fotografiche a colori e vere etichette applicate su tavole fuori testo; cartonatura originale con titoli e vignetta in oro e astuccio rigido illustrato. VG. € **18,00**

GA-123) ACCOLTI PIERO **Il mio amico whisky.** Roma, Canesi, 1963  
In 8° (cm. 24 x 16,5); pagg. 285; con numerose illustrazioni a colori e vere etichette applicate su tavole fuori testo; cartonatura rigida con titoli e disegno in oro e astuccio rigido illustrato a colori. VG. \*\* Prima edizione. Prefazione di Paolo Monelli. € **18,00**

GA-124) (Buzzati, Soldati, Comisso, Monelli... ACCOLTI P. - CIBOTTO G.A. (a cura di) **Lo stivale allo spiedo. Viaggio attraverso la cucina italiana.** Roma, Canesi, senza data ma ca. 1965  
In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine 527; con numerose tavole fuori testo anche con illustrazioni applicate a colori; cartonatura originale con titolo in oro al dorso e astuccio rigido illustrato a colori. VG. \*\* Uno tra i più interessanti volumi della collana di gastronomia ed enologia della Canesi. 32 autori (e che autori!): Dino Buzzati, Giovanni Comisso, Vittorio G. Rossi, Mario Soldati, Giuseppe Mzzotti, Paolo Monelli, Igor Man...) si occupano ciascuno di ogni regione d'Italia e di: come mangiano gli stranieri, come si mangia sul mare, la donna italiana a tavola. come si mangia sugli aerei, come si mangia sulle autostrade, le acque a tavola. € **25,00**

GA-125) ADAMI PIETRO **La cucina carnica.** Padova, Muzzio, 1995  
In 8° (cm. 22 x 15); pagine 197; con numerose illustrazioni nel testo; cartonatura originale, senza la sovracopertina. VG-. € **7,00**

GA-126) ALACEVICH ALLEGRA **A pranzo con Babette. Le ricette di Karen Blixen.** Torino, Il leone verde, 2003  
In 8° (cm. 21 x 14); pagine 76; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* "L'accurato menù messo a punto da Karen Blixen... rimane uno dei pranzi più conosciuti di ogni epoca, per il suo fascino un po' nordico e la sua eleganza francese." € **7,00**

GA-127) ALBERICI CLELIA **"Il credenziere italiano" di Fernando Cavazzoni manoscritto non pubblicato.** Comune di Milano, 1981  
In 8° (cm. 24 x 17); pagine 19 (numerare da 23 a 41); con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Estratto originale da "Raccolta delle Stampe A.Bertarelli". € **5,00**

GA-128) ALBERINI MASSIMO **Mangiare con gli occhi. Storia del menu.** Modena, Panini, 1987  
In 8° (cm. 26,5 x 20); pagine 123; con numerosissime illustrazioni a colori nel testo; cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Non comune. Alberini, con la sua cultura ed esperienza, ma anche con la verve del pubblicitario e del giornalista realizza una storia del menù che non è solo una collezione di immagini, ma una ricca fonte di informazioni e curiosità. € **24,00**

GA-130) ANCILLOTTI AUGUSTO **Dalle Tavole Eugubine... in tavola. Le Tavole Eugubine e gli antichi umbri.** Gubbio, Accademia I. Cucina e IRDAU Istituto Ticerceh Antichi Umbri, 2001  
In 8° (cm. 24 x 17); pagine 96; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Contiene, tra l'altro: i Paleoumbri, i Pelasgi, i Safini, gli Etruschi... il valore civico dei banchetti comunitari; il banchetto degli antichi umbri, a tavola con gli dei; piccolo dizionario gastronomico antico

umbro - italiano; piatti tradizionali umbri di probabile alta antichità; breve ricettario eugubino. € 10,00

GA-131) ALLIATA ENRICO DUCA DI SALAPARUTA **Cucina vegetariana e naturismo crudo. Manuale di gastrosofia naturalista con raccolta di 1030 formule scelte d'ogni paese.**

Palermo, Sellerio, 1985

In 8° (cm. 24,5 x 17,5); pagine 314; con numerose illustrazioni nel testo; tela originale con titoli oro al dorso e sovracopertina illustrata a colori. VG-. \*\* Introduzione di Gioachino Lanza Tomasi. "Lo scopo di Salaparuta non era la divulgazione di un ricettario di cui egli possedeva anche la sperimentazione pratica, bensì quello di fornire all'umanità uno strumento di redenzione che prendesse le mosse dalla ortodossia dietetica. Oltre alle ricette tradizionali a base di vegetali, s'incontrano anche contraffazioni di pietanze a base di carne..." € 27,00

GA-132) ANDRES STEFAN **I vini tedeschi.** Roma, Canesi, 1964

In 8° (cm. 24 x 16,5); pagine 222; con numerose tavole fotografiche e vere etichette applicate su tavole fuori testo; cartonatura originale con titolo in oro al dorso e astuccio rigido figurato. VG. \*\* Ottimo esemplare. € 15,00

GA-133) ARGENTERO & FRANCHETTO **Dove e come si mangia e si beve in Canavese.** Ivrea, Priuli & Verlucca, 1974

In 16° (cm. 16 x 10,5); pagine 191; con numerose illustrazioni anche fotografiche nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Censimento dei locali, dal ristorante alla "piola", cosa vedere e cosa farsi servire in tavola, vini tipici locali, storia e vita delle "confraternite gastronomiche". € 7,00

GA-134) ARTUSI PELLEGRINO **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie.** Firenze, Marzocco, 1953

In 16° (cm. 18,5 x 12); con 1 ritratto fuori testo ed alcuni disegni nel testo; bella tela originale con titoli e disegni in oro al dorso e al piatto. VG. \*\* Ottimo esemplare. € 25,00

GA-135) ARTUSI PELLEGRINO **Cucina magica.** Roma, A.LI.STA.DI, 1969

In 16° grande (cm. 19 x 13); pagine 317; leggera cartonatura originale illustrata a colori. Leggere tracce di urto alle prime pagine e ultime pagine, ma buono. VG-. \*\* E' una riedizione de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"; il titolo dato al volume è un gioco di parole ("Artusi cucina magica") e uno stratagemma commerciale. € 18,00

GA-136) ARTUSI PELLEGRINO **La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene.** Torino, Einaudi, 1995

In 16° grande (cm. 19,5 x 12); pagg. LXXXVI, 776; leggera cartonatura originale. VG-. \*\* "L'edizione più completa, accurata e precisa di questo monumento alla tradizione gastronomica italiana". Con una lunga introduzione e note di Piero Camporesi. € 18,00

GA-137) ARTUSI PELLEGRINO **Artusi 2000. Con i consigli del dietologo. 775 ricette originali di Pellegrino Artusi analizzate da due dietologi amanti della buona cucina: Giuseppe Sangiorgi e Annamaria Toti.** Firenze, Giunti, 1991

In 8° (cm. 26,5 x 19); pagine 640; con numerosissime illustrazioni nel testo; cartonatura originale figurata a colori. VG. € 12,00

GA-138) ARVIGO A. - GOBBO A. **La donna nel suo regno. Economia domestica.** Milano, La Prora, 1954

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 291; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Quasi 100 pagine sono dedicate all'alimentazione e alla cucina. Libro di testo per le scuole medie e di avviamento professionale. Le autrici si sono imposte di "non essere nè schematiche, nè pedanti". € 10,00

GA-139) BALLONE E. - DI CORATO R. **Viaggio fra i vini del Monferrato.** Villanova Monferrato, Donna e Giachetti, senza data ma circa 1975

In 4° (cm. 31,5 x 24); pagine 174; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche e a piena pagina nel testo; mezza pelle originale VG-. \*\* Giovanni Dalmasso presentando l'opera la definisce "un esempio singolare d'intelligente avvicinamento alla nostra produzione enologica di pregio". € 20,00

GA-140) BARIGAZZI GIUSEPPE **Le osterie di Milano.** Milano, Mursia, 1983

In 4° (cm. 30 x 21); pagine 275; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche e a piena pagina nel testo; bella cartonatura originale con titoli e vignetta in oro; sovracopertina trasparente originale. Ottimo esemplare. VG. \*\* Nuova edizione aggiornata, con presentazione di Indro Montanelli e fotografie di Carlo Orsi. Contiene anche la ristampa anastatica de "Noeuvva bosinada sovra l'abbondanza del vin", su carta colorata. Scrive Montanelli: "Barigozzi sommozzò biblioteche, esplorò archivi, intervistò osti, consultò meneghinologi... ne è venuto fuori un gustoso affresco di costume, un dotto reportage, un documentario d'eccezione". € 30,00

GA-141) BARISONZO R. - GIORDANI M. **Il gorgonzola. Ieri e oggi.** Novara, De Agostini per il Consorzio Tutela Formaggio Gorgonzola, 2000

In 4° (cm. 30 x 24); pagine 199; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. Timbro e dedica a penna. VG. \*\* Prefazione di Sebastiano Vassali dal titolo "La leggenda del gorgonzola, formaggio "divino" e "diabolico". Contiene, tra l'altro: la tradizione, dalla resa alla volata; a tavola con il gorgonzola; stracchino, erborin e finalmente forgonzola; l'officina del gorgonzola: bestiame, foraggio, casere; riso e gorgonzola; gli strachinatt; mezzo secolo di evoluzione produttiva. € 20,00

GA-142) BARRET VALERIE **Il libro del cioccolato.** Trento, Reverdito, 1986

In 4° (cm. 28,5 x 22); pagine 128; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche nel testo; cartonatura originale e sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Contiene numerosissime ricette, dettagliate e illustrate, notizie storiche e "segreti" (come fare i riccioli di cioccolato, le decorazioni con il cioccolato, gli utensili, la conservazione, ecc.). € 15,00

GA-143) BARTS HANS **Osteria. Guida spirituale delle Osterie Italiane da Verona a Capri.** Milano, Insubria, 1979

In 8° (cm. 22 x 16); pagine 234; leggera cartonatura originale con minima traccia d'urto alla copertina e alle prime pagine. VG-. \*\* Ristampa anastatica dell'edizione originale di Roma 1910, con prefazione di Gabriele D'Annunzio. € 10,00

GA-144) BASLINI ROSSELLI ANNA (a cura di) **Uomini al fuoco. 170 ricette di 75 gentlemen-chefs di ogni regione d'Italia.** Milano, Compagnia della Carità di San Vincenzo de' Paoli, 1972

In 16° quadrato (cm. 17,5 x 17,5); pagine 163; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori con dorso ad anelli. VG-. \*\* Un libro estremamente

interessante e originale. Qualche nome di "gentlemen-chef: il ciclista Vittorio Adorni, l'alpino, Luigi Caccia Dominioni, Luigi Lazzaroni (che insegna a friggere i "suoi" amaretti), da New York Ruggero Orlando... € **14,00**

GA-145) BAXTER JACKI **Il libro del caffè**. Trento, Reverdito, 1987

In 4° (cm. 28,5 x 22); pagine 127; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori nel testo; cartonatura originale e sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Prefazione di Riccardo Illy, che scrive: "porterà il lettore in un lugo viaggio dai Paesi d'origine fino alla... sua cucina, fornendogli una quantità di notizie, idee, suggerimenti, tanto interessanti quanto utilizzabili in pratica." Ricchissimo di ricette. € **15,00**

GA-146) BECKER G. - SABATIER R. **Funghi a Penna e Matita**. Ivrea, Priuli & Verlucca, 1986

In 8° (cm. 24 x 17); pagine 224; con numerosissime illustrazioni a colori nel testo; similpelle originale con titoli in oro al dorso e astuccio rigido illustrato a colori. VG. \*\* Originale e molto ben illustrato, con figure animate accanto ad altre molto precise e di utile riferimento. Bella edizione. € **20,00**

GA-147) BELL B. - DOROZYNSKI A. - CUNSOLO F. **Vini del mondo**. Milano, Mondadori, 1968

In 8° (cm. 26 x 19); pagine 316; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche, a colori e a piena pagina nel testo; cartonatura originale e sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* "Enologi famosi francesi e italiani tramite un testo agile, rigoroso, sicuro, hanno collaborato per insegnare a tutti cos'è il vino, quando e come va bevuto". € **12,00**

GA-148) BELLEI SANDRO **Tagli, ritagli e frattaglie. Come conoscere i tagli della carne bovina: 200 ricette per cucinarli risparmiando**. Modena, Il Fiorino, 1996

In 8° (cm. 23 x 16); pagine 163; con numerose illustrazioni anche fotografiche nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. € **12,00**

GA-149) (Modena) BERGONZINI RENATO **L'anima e la gola. Le origini, le curiosità e i piaceri della gastronomia modenese**. Modena, Artestampa per il Consorzio Modena a Tavola, 1997

Due volumi In 4° (cm. 30,5 x 21,5); pagine 167 - (52); con numerosissime illustrazioni fotografiche nel testo; cartonatura originale figurata con titoli in argento al dorso e al piatto e astuccio rigido. VG. \*\* Bella edizione. Contiene, tra l'altro: piatti poveri della tradizione popolare (fegatini all'aceto balsamico, coniglio all'aceto balsamico...); antiche consuetudini in cucina (gnocco fritto, calzagatti, zuppa di castagne e fagioli con l'occhio...); stracotto d'asina; il castagno e il frumento (castagnaccio, tagliatelle di castagne coi funghi...); Pancotto o... Panada (zuppa di spinaci alla modenese); piatti di corte (cappone ripieno di castagne, pasticcio di tortellini...); dalle mischianze ottima insalata; "la salsiccia fina" (gramigna alla modenese, oca in umido); il Carnevale; il dolce sapore. - Il secondo volume è un raccoglitore ad anelli che contiene le schede illustrate di 45 ristoranti del Consorzio Modena a Tavola € **27,00**

GA-150) BERTALL **L'arte di bere bene**. Roma, Canesi, 1966  
In 8° (cm. 21 x 12,5), pagine 123 + 34; con 13 tavole illustrate fuori testo e numerose illustrazioni nel testo; mezza tela originale con titoli in oro al dorso e astuccio rigido illustrato. Firma. VG-. € **14,00**

GA-151) BERTOLINI ALBERTO **Veneti a tavola. Itinerario gastronomico delle Venezie**. Milano, Longanesi, 1964  
In 16° (cm. 18,5 x 12); pagine 207; con 20 tavole fotografiche fuori testo; cartonatura originale e sovracopertina illustrata (con qualche traccia di polvere). Dedicata a penna. VG-. € **14,00**

GA-152) BOTTAZZI VITTORIO **Vita dei microrganismi nel gorgonzola**. Novara, Mofin, 1999

In 4° (cm. 30 x 21); pagine 52; con numerose illustrazioni anche a colori e a piena pagina nel testo; cartonatura originale figurata a colori. Minime imperfezioni alle sguardie posteriori. VG-. € **10,00**

GA-153) (Ricettario di cucina piemontese) BRERO CAMILLO **Arsetari dla cusin-a piemontèisa**. Torino, Il punto, 2003 (V° edizione)

In 8° (cm. 24,5 x 17,5); pagine 158; con numerose illustrazioni e fregi a colori nel testo; cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Ricettario di cucina piemontese. Testi in piemontese e in italiano. € **10,00**

GA-154) (Ricettario di cucina piemontese) BRERO CAMILLO **Arsetari dla cusin-a piemontèisa**. Torino, Piemonte in

bancarella, senza data ma circa 1980  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 128; con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Ricettario di cucina piemontese. Testi in piemontese e in italiano a fronte. € **10,00**

GA-155) (BUR) BRILLAT-SAVARIN ANTHELME **Fisiologia del gusto ovvero meditazioni di gastronomia**

**trascendente**. Milano, Rizzoli, senza data ma ca. 1960  
In 16° (cm. 15,5 x 10,5); pagine 387; leggera cartonatura originale. VG. \*\* B.U.R. Biblioteca Universale Rizzoli 807 - 810. Traduzione di Dino Provenzal, appendice di Orfeo Nano. Questa traduzione era apparsa nel 1944 in una edizione della Ultra di Milano a nome di Fernando Palazzi, ma è di Dino Provenzal, che all'epoca era messo al bando. € **15,00**

GA-156) BROWN TIM **Agita & eccita. I cocktails d'atmosfera**. Bologna, Capriccio, 1989

In 4° (cm. 30 x 21); pagine 80; con numerosissime illustrazioni a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. € **14,00**

GA-157) CAIRE FRANCESCO **Cucina monferrina. Ricette tradizionali in uso nel Casalese**. Casale Monferrato, Il Portico, 1978

In 8° (cm. 25 x 17,5); pagine 191; con alcune tavole fotografiche anche a colori fuori testo; tela originale con sovracopertina a colori con minuscole imperfezioni, ma ottima. VG-. \*\* Prefazione di Giovanni Gorla. "Una raccolta di ricette tradizionali tratte da ricettari di famiglia, appunti della cuoca, lettere del secolo scorso, raccolte e sperimentate dall'autore". € **15,00**

GA-158) CAMPANELLO FELICE **La buona Italia**. Milano, Rizzoli, 1977

In 8° (cm. 22 x 14); pagine 157; cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* "Una guida alle poche cose buone che ci sono ancora rimaste... la storia di chi non si è ancora arreso alla civiltà dei consumi, che ha sfidato la rivoluzione industriale, la massificazione, continuando a lavorare con le proprie mani. Gente che ha resistito a piede fermo contro le innovazioni che avrebbero trasformato in anonimi prodotti..." € **10,00**

GA-159) CAMPBELL SUSAN **Gli amici di cucina. Come e quando usare tutti gli utensili di cucina.** Milano, Sperling & Kupfer, 1984

In 8° (cm. 24 x 17); pagine 288; con più di 2000 (duemila!) illustrazioni nel testo; cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* "Un libro fantastico, che descrive tutti gli utensili che esistono. Un libro pieno di strumenti affascinanti". € 12,00

GA-160) CAMPORESI PIERO **Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento.** Milano, Garzanti, 1990

In 8° (cm. 21 x 13,5), pagine 165; con 1 illustrazione nel testo; leggera cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Prima edizione. "Nell'Europa del Settecento - nella società dei Lumi- il capriccio per il caffè e per "il brodo indiano", cioè per il cioccolato, sono uno dei segni di una profonda trasformazione della moda, del gusto, delle buone maniere... Trionfa una cucina dell'occhio più che del palato". € 10,00

GA-161) CANELLI GIOVANNI **L'eccellenza e il trionfo del porco.** Vigevano, Accademia Italiana della Cucina, 2007

In 8° (cm. 21 x 14,5); pagine (40); con alcune illustrazioni anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Contiene anche "Processo al maiale". Inchiesta semiseria su vita, morte e miracoli "dal nimal" curata dalla Facoltà di Farmacia dell'Università di Pavia. € 7,00

GA-162) CANELLI GIOVANNI **L'anno del cioccolato.**

Vigevano, Accademia Italiana della Cucina, 2001  
In 8° (cm. 21 x 14,5); pagine 31 non numerate; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Notizie, curiosità, storia e un'interessante cronologia degli avvenimenti più importanti della storia del cioccolato. € 7,00

GA-163) (Con invio autografo dell'Autore) CAPPÀ MARIO **Dante - Petrarca e il vino.** Conzano, 1971

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 12 non numerate; leggera cartonatura originale. VG. \*\* Edizione privata con invio autografo dell'Autore. € 8,00

GA-164) CAPATTI ALBERTO **L'osteria nuova. Una storia italiana del XX secolo.** Bra, Slow Food, 2000

In 8° (cm. 21 x 13); pagine 224; leggera cartonatura originale con sovracopertina semirigida illustrata a colori. VG. \*\* Con un epilogo di Paola Gho. "L'osteria non è morta di vecchiaia, negli ultimi cento anni si è trasformata, adattata agli stili di vita. La storia è quella del vino, delle minestre, dei prodotti del mercato, delle cuoche e del loro piatto migliore... Ecco un viaggio pigro e voluttuoso, sedendo su panche, sostando sotto pergolati, ordinando continuamente vino e cibo." € 10,00

GA-165) CAPELLO EZIO **Dove e come si mangia e si beve in Val d' Aosta.** Ivrea, Priuli e Verlucca, 1975

In 16° (cm. 16 x 10,5); pagg. 189; con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* "... una traccia utile e simpatica con dati essenziali su cosa vedere in Valle d'Aosta e su cosa farsi servire... Contiene anche la storia delle confraternite gastronomiche e dei vini tipici della Valle". € 9,00

GA-166) CAPPI BENTIVEGNA FERRUCCIA **Chi beve birra... "La birra nella sua storia, nell'arte e nel costume di tutti i tempi".** Roma, Canesi, 1965

In 8° grande (cm. 25 x 17); pagg. LII, 459; con numerose tavv. anche a colori f.t., illustrazioni n.t. e tavv. con applicate decine di vere etichette di birre di tutto il mondo; cartonatura originale

e astuccio in cartonatura figurata a colori. VG. \*\* Introduzione di Paolo Monelli. € 34,00

GA-167) CARNACINA L. - VERONELLI L. **La cucina rustica regionale. 1. Italia settentrionale.** Milano, Rizzoli, 1966

In 16° (cm. 17,5 x 10,5); pagine 288; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Le ricette, esposte con l'abituale chiarezza e precisione, vi permettono di preparare in casa vostra le esperienze gastronomiche più azzardate e differenti... riportare a casa il gusto dei piatti perduti." € 10,00

GA-168) CARUGATI DECIO **La cucina della crudeltà.**

Vigevano, Diakronia, 1994  
In 8° (cm. 22 x 15,5); pagine 79; con numerosissime illustrazioni anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* "Là dove si racconta come si prepara il cibo e questi si vendica". Racconti accompagnati da commenti e ricette storiche di Giò Pozzo. Contiene, tra l'altro: lenta e maestosa incede l'oca; il maiale: una storia di sangue; il fagiano "benefattore"; la sogliola?... una dose perfetta; il caso dell'aragosta; due o tre dozzine di ostriche? € 10,00

GA-169) CARUGATI DECIO **La cucina crudele.** Vigevano, Diakronia, 1991

In 16° (cm. 16,5 x 12); pagine 80; con numerose illustrazioni anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Edizione riservata per la Hoechst Italia. "Là dove si racconta come si prepara il cibo e questi si vendica". Racconti accompagnati da commenti e ricette storiche di Giò Pozzo. Contiene, tra l'altro: lenta e maestosa incede l'oca; il maiale: una storia di sangue; il fagiano "benefattore"; la sogliola?... una dose perfetta; il caso dell'aragosta; due o tre dozzine di ostriche? € 10,00

GA-170) CASANA CARLO **Quattro stagioni in cucina.**

Milano, Archinto, 1998  
In 8° (cm. 24 x 17,5); pagine 127; con alcune illustrazioni a colori nel testo di Lapo Sagramoso; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Ricette, ordinate e impostate in base agli ingredienti stagionali. L'Autore possiede un archivio di 6000 ricette ereditato dal padre e ulteriormente ampliato. € 8,00

GA-171) CASATI E. - ORTONA G. **I dolci Liberty.** Piazza, 1989

In 8° (cm. 23,5 x 17); pagine 144; con numerose illustrazioni anche fotografiche e a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Perché il Liberty è finito in pasticceria? Circa 50 ricette: dalla Viennese all'Kokoshka al canapè di ricotta, dai gnocchi di pèrugne alla Oscar Wilde alle orecchie di lepre di sfoglia... balons di fiene, crema frita alla veneziana, i budini, i soffiati (soufflé), le mousse... € 12,00

GA-172) CASTELLANI VITTORIO aka CHEF KUMALE' **Coffe Roots. Viaggio alle radici del caffè.** Savigliano, Gribaudo in partnership con Lavazza, 2006

In 4° (cm. 31,5 x 26,5); pagine 220; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori anche a piena pagina nel testo; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Magnifico volume fotografico e ricerca di costume, arricchito da una serie di ricette. "Un inedito viaggio alla ricerca delle radici della cultura del caffè... Sorseggiando una tazzina di caffè si festeggiano nuove nascite, si celebrano riti di iniziazione, si chiede la mano di una donna o si commemora una persona cara, si concludono affari, si interroga il futuro... Il caffè parla lingue diverse e attraversa tutti i culti." € 15,00

GA-173) CATTANEO JARRAT E. - JARRAT V. **230 modi di cucinare la pasta.** Verona, Mondadori, 1969  
In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine XVI, 328; con alcune illustrazioni fotografiche a colori fuori testo; cartonatura originale figurata a colori con astuccio. VG. \*\* Ottimo esemplare. Prima edizione. Prefazione di Paolo Monelli. Gli autori, i coniugi Jarrat erano proprietari del ristorante George's di Roma, in quest'opera non tralasciano nulla (neppure gli spaghetti con burro e salvia), riportano alla ribalta piatti ormai dimenticati e ne propongono di inediti. € **16,00**

GA-174) CASTELLUCCI LEONARDO **Sorbetti e gelati. Freschi sapori e colorate ricette di antiche delizie.** Fiesole, Nardini, 1995  
In 8° stretto (cm. 24,5 x 9,5); pagine 116; con numerosissime illustrazioni nel testo; mezza tela originale con scatola rigida (boite) figurata. VG. \*\* Bella edizione. Storia, notizie, suggerimenti, "segreti" e numerose ricette. € **10,00**

GA-175) CAVALLERO ENZA **Viti e uomini nell'antico Piemonte dai Longobardi alla fillossera.** Villanova Monferrato, Il Portico, 1996  
In 4° (cm. 30 x 21,5); pagine 285; con alcune tavole a colori fuori testo e numerose illustrazioni nel testo; cartonatura originale e sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Elegante e importante edizione realizzata su incarico della Associazione Viticoltori Piemonte. "Per rendere giustizia a coloro che hanno sorretto e costruito la civiltà della vite in Piemonte... narrando con scrupolo storico, le loro vicende, le loro sventure, ma soprattutto la grande dignità... non è un libro sul vino, ma un libro rigorosamente dedicato alla storia della vite" € **40,00**

GA-176) CELANT ENNIO **Valle d'Aosta in bocca.** Palermo, Il Vespro, 1979  
In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine 224; con numerosissime illustrazioni anche a colori nel testo; cartonatura originale illustrata a colori. Stampato su carta colorata tipo paglia. VG. \*\* Tra i più ricercati e rari volumi contemporanei dedicati alla cucina della Valle d'Aosta. Toni Ortelli scrive nella prefazione: "Lungo tempo è passato da quando le leggendarie Apollonie - ostesse e donne della Valle con grande scarsità di fantasia - non sapevano tirar fuori dalle loro credenze altro che *trifolle a bocon* o *euna tseina de bodins* tanto da indispettire i vari Brockedon e i reverendi King, che ne lasciarono descrizioni piuttosto vivaci". Uno degli aspetti più interessanti di questa vasta raccolta di ricette - arricchita da notizie di "cose valdostane" - è l'attenzione con la quale l'Autore ha scartato ricette di dubbia origine locale e piatti "sofisticati gabbati per valdostani". € **35,00**

GA-177) CENCI A. - CREMONINI P. ( a cura di) **Torte, elisir, segreti e prosciutti. Ricette di cucina, medicinali e cure da un antico fondo archivistico di Casa d'Este.** Reggio Emilia, Antiche Porte, 2009  
In 8° stretto (cm. 24 x 11); pagine 117; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. € **10,00**

GA-178) CEPEDA FUENTES MARINA **La cucina dei pellegrini. Da Compostella a Roma: un singolare viaggio fra storia, usanze, profumi e sapori sulle antiche vie di pellegrinaggio.** Milano, Paoline, 2000  
In 8° (cm. 23,5 x 15,5); pagine 479; con alcune illustrazioni nel testo; cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Seconda edizione. Contiene un pratico ricettario dei piatti più tradizionali. € **12,00**

GA-179) CERINI DI CASTEGNATE LIVIO **Il gentiluomo in cucina. Storia e ricette della cucina classica.** Milano, Sonzogno, 1983  
In 8° (cm. 24,5 x 16); pagine 399; con numerosissime illustrazioni nel testo; cartonatura originale con titoli oro al dorso, senza sovracopertina. VG-. \*\* Prima edizione. € **14,00**

GA-180) (Mafia americana!) CIPOLLA JOE **La cucina di Cosa Nostra.** Milano, Gorlich, 1970  
In 8° stretto (cm. 20 x 10,5); pagine 160; con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori con minimi difetti; alcune pagine non ben ferme. VG-. \*\* Prima edizione italiana. Copertina di Guido Crepax. "Fin dal suo arrivo in America, nel 1903, Joe Cipolla diventa una leggenda vivente: il miglior cuoco di tre generazioni di capimafia. Attualmente vive in Italia (ragioni di salute -afferma- non perchè sia stato dichiarato indesiderabile negli USA). Il suo libro resta un brillante ricordo delle sontuose ultime cene dei grandi mafiosi". € **19,00**

GA-181) (Harry's Bar) CIPRIANI ARRIGO **A tavola.** Milano, Rizzoli, 1984  
In 8° (cm. 24,5 x 17,5); pagine 96; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori. Piccolo strappo al retro della sovracoperta. VG. \*\* Il pensiero del creatore del mito dell'Harri's Bar di Venezia. € **10,00**

GA-182) COLONNA ROMANO FRANCA **Sicilia al tappo.** Palermo, Il Vespro, 1975  
In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine 199 non numerate; con numerose illustrazioni nel testo; bella cartonatura originale illustrata a colori. Stampato su carta colorata tipo paglia. VG. \*\* Edizione originale. Un libro originalissimo e molto ricercato. Testi in dialetto siciliano, italiano e inglese. Non si parla di vini, ma di ricette tipiche e consigli per conservare gli esuberanti sapori di Sicilia. Salse (olio santo, salsa cruda di pomodoro in bottiglia...) e ortaggi in barattolo (pomodori secchi, caponata di melanzane, olive schiacciate...), marmellate, conserve e frutta secca (marmalletta di mandarini o di lumie, conserva di pistacchi, zuccata, torrone, frutti di martorana...) e frutta sotto spirito e rosoli (amarene, mandarini giapponesi sotto spirito, vino cotto...) € **37,00**

GA-183) COMETTO - FESTA - GUALA - PELLAI **Il libro delle pappe. Lo svezzamento. Consigli, ricette e filastrocche.** Vercelli, Amministrazione Provinciale, senza data ma ca. 2005  
In 8° (cm. 23 x 15,5); pagine 127; con numerose illustrazioni anche fotografiche nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. € **7,00**

GA-184) CONSIGLIO ALBERTO **I vini di Spagna.** Roma, Canesi, 1964  
In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine 258; con vere etichette e numerose illustrazioni su tavole fuori testo; cartonatura originale con titoli oro al dorso e astuccio rigido figurato. VG. \*\* Ottimo esemplare. € **18,00**

GA-185) CONSIGLIO A. - FRIGNANI A. **Il diavolo nel bicchiere. (Storia degli aperitivi e degli amari).** Roma, Canesi, 1968  
In 8° (cm. 24,5 x 16,5); pagine 257; con vere etichette e illustrazioni a colori su tavole fuori testo e numerose illustrazioni nel testo; cartonatura originale con titolo in oro al dorso e astuccio rigido figurato a colori. VG. € **18,00**

**GA-186) CORIA GIUSEPPE La cucina della Sicilia orientale.**

Padova, Muzzio, 1996

In 8° (cm. 22 x 15,5); pagine 235; con alcune illustrazioni nel testo; cartonatura originale con titolo in oro al dorso e sovracopertina figurata. VG. \*\* Prima edizione. "Introvabile!" "L'Autore con questo libro ci racconta nei piatti la metà più greca della tradizione siciliana... prchè ogni discorso serio sulla gastronomia siciliana diventa un prodigioso viaggio nella storia. Ma un'altra cosa importante che troviamo sono i piatti siciliani moderni, perchè influenze, incroci culturali, sensualità sono fermenti attivi in questa cucina." € **19,00**

**GA-187) CORRADO VINCENZO Tre opere di gastronomia.**

Bari, Sigma, 1976

In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine XVI, 47 - XVI, 42 - XVIII, 81; con 1 tavola ripiegata fuori testo e alcune illustrazioni nel testo. VG. \*\* Ristampe anastatiche di "Del cibo pitagorico ovvero erbaceo..." (1781), "Il moltiplico e governo degli animali domestici per uso di cibo" (1784) e "Il Credenziere di buon gusto" (1789). Con un profilo bio-bibliografico dell'Autore di Luigi Sala. € **25,00**

**GA-188) CROCE GIO. BATTISTA Della eccellenza e diversità de i Vini che nella Montagna di Torino si fanno. - Istruzione di piantare le spargiere all'uso di Lombardia.**

Torino, Aprile, 1970

In 8° (cm. 22 x 15); pagine 13, 64 + 15; con alcune illustrazioni nel testo; similpelle originale con stemma e titolo in oro al dorso e al piatto e custodia rigida figurata. VG. \*\* Accurata ristampa anastatica su carta vergata e in elegante legatura delle due celebri opere "Del virtuoso Gio. Battista Croce, orfice eccellente, e raro in diverse virtù", pubblicate a Torino nel 1606 e 1607. Con presentazione e nota bibliografica di Ada Peyrot. € **35,00**

**GA-189) DALL'ARA RENZO Petronilla e le altre. Il mestolo dalla parte di lei.** Mantova, Tre Lune, 1998

In 8° (cm. 20 x 13); pagine 141; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Con una nota di Gualtiero Marchesi. In fine contiene alcune ricette di Petronilla e altre delle "Petronille di oggi e domani", signore delle cucine dei grandi ristoranti italiani che le dedicano alla loro ispiratrice. Interessantissimo! € **16,00**

**GA-190) DAVIS MYRNA Il libro della patata.** Milano, Sonzogno, 1974

In 8° quadrato (cm. 21 x 21); pagine 92, (2); con numerose illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione italiana. Introduzione di Truman Capote. Assolutamente originale! "Che patatine siamo noi tutti in confronto a quello che potremmo essere". Segreti per la scelta, la conservazione e la preparazione, seguite da numerose ricette (dalle minestre, alle patate con aragosta e pesci, alle torte e dolcetti) anche popolari. In fine alcuni curiosi capitoli dedicati ai patata-hobby ed ai giochi-patata. € **16,00**

**GA-191) (Con 75 ricette della cucina albese) DE GIACOMI LUCIANO Confidenze di un Gran Maestro.** Alba, Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini, 1972

In 8° (cm. 23,5 x 15,5); pagine 236; con 1 cartina ed alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. Timbro. VG. \*\* Confidenze personali del Gran Maestro dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba e "le chiacchierate illustrative" della parte gastronomica con le quali introduceva le iniziative dell'Ordine (presentazione dei vini di Alba, presentazione di piatti tipici di Alba, accoppiamenti tra vini e piatti tipici albesi...). Contiene anche 75 ricette della cucina albese. € **15,00**

**GA-192) DEL FABRO U. - MORELLI DE ROSSI G. Il buon vino. Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige.** Udine, Lorenzini, 1986

In 8° ad album (cm. 21,5 x 28,5); pagine 136; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Contiene, tra l'altro: Vitienologia (la storia, il terreno e il clima di: Friuli Venezia Giulia, Val di Cembra, Valle del Sarca, Val d'Adige, Val Lagarina, Alto Adige); principali vitigni; schede dei diversi vini; dove degustare il "buon vino". € **14,00**

**GA-193) (Stora della bottiglia e collezionismo) DELLA CROCE NORBERTO Bottiglie.** Genova, De Ferrari, 1995

In 8° (cm. 24 x 17); pagine 97; con numerose illustrazioni nel testo e non; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* "La bottiglia è l'unica prigioniera che migliora chi sta dentro". Tra il serio e il faceto, la storia della bottiglia sotto vari ed interessanti profili. E' anche un'utile guida per il collezionista. € **12,00**

**GA-194) DELL'ARCO MARIO (a cura di) L'Apollo buongustaio. Almanacco gastronomico per l'anno 1975.**

Roma, Dell'arco, 1974

In 8° (cm. 20 x 13,5); pagine 77; leggera cartonatura originale. Firma. VG-. € **10,00**

**GA-195) DELL'ARCO MARIO (a cura di) L'Apollo buongustaio. Almanacco gastronomico per l'anno 1989.**

Roma, Dell'arco, 1989

In 8° (cm. 20 x 13,5); pagine 94; leggera cartonatura originale illustrata. Firma e invio. VG-. € **10,00**

**GA-196) DESANA PAOLO Viti e vini della provincia di Alessandria.** Cassa di Risparmio di Alessandria, 1976

Grande volume in 4° (cm 35 x 27); pagine 64 + 110 circa non numerate di fotografie anche a colori di Mario Carrieri; tela originale con sovracoperta figurata a colori e astuccio morbido. VG. € **18,00**

**GA-197) DI CORATO RICCARDO Le ricette e i vini della cucina piemontese tradizionale.** Torino, Di Corato, 1987

In 8° (cm. 24 x 15,5); pagine 141; con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Numerosissime ricette di salse, antipasti, secondi (di carne, di uova, di pesce, di legumi e verdure), dolci. Con un capitolo finale dedicato ai vini piemontesi. € **10,00**

**GA-198) DI LEONARDO SALVATORE Del suono e del gusto delle cose. Un libretto di cucina del secolo diciassettesimo ritrovato e commentato.** Ivrea, Priuli & Verlucca, 1984

In 4° (cm. 31 x 19,5); pagine 36 non numerate; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche nel testo; cartella originale in mezza tela con lacci. Stampato su carta forte e solo al fronte. VG. \*\* "Lo scritto è frutto d'artificio, sebbene nomi e luoghi del racconto siano veri." Elegante edizione di 1200 esemplari numerati (questo è il n. 573). "Un Con rivisitazione culinaria del Grand Hotel Billia di Saint-Vincent. € **40,00**

**GA-199) DI RICALDONE GIUSEPPE ALDO Canelli e le terre del moscato nel Medioevo.** Asti, 1972

In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine 36; con 1 grande cartina più volte ripiegata; leggera cartonatura originale. VG-. \*\* Estratto originale da "Asti - Informazioni Economiche". € **6,00**

GA-200) DI SEGNI SANDRA **L'ebraismo vien mangiando.**

Firenze, La Giuntina, 1999

In 8° (cm. 20,5 x 14); pagine 77; con illustrazioni di Monica Incisa nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* "Esilaranti storielle di cucina e tradizioni giudaico-romanesche. Questo libro ci offre la risposta made in Italy al mito della Yiddishe Mama..." € **8,00**

GA-201) DOGLIO S. - APPIANO A. **La storia in un bicchiere.**

San Giorgio di Montiglio (AT), Daumerie, 1988

In 8° stretto (cm. 19,5 x 9,5); pagine 141; tela originale con titoli in oro al dorso e al piatto. VG. \*\* Bella edizione realizzata per il consorzio Produttori Barolo e Barbaresco Alba. "Può un bicchiere entrare nella storia? Episodi, aneddoti, storie curiose, passioni, momenti di debolezza. Tutti episodi veri. Non c'è nulla di inventato, neppure di adattato." Per esempio, prima di fare l'Italia Cavour si preoccupò di vinificare meglio in Nebiolo nelle sue vigne. Per finire con... i disastri degli astemi! € **10,00**

GA-202) DOGLIO SANDRO **Formaggi.** San Giorgio di Montiglio (AT), Daumerie, 1996

In 8° (cm. 20,5 x 12); pagine 80; con alcune illustrazioni anche fotografiche e a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Con numerose ricette. collana "Le cose buone del Piemonte", 3. € **7,00**

GA-203) DOGLIO SANDRO (a cura di) **Salami Prosciutti & compagnia.** San Giorgio di Montiglio (AT), Daumerie, 1995

In 8° (cm. 21 x 12); pagine 72; con alcune illustrazioni anche fotografiche nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Con numerose ricette. Collana "Le cose buone del Piemonte", 1. € **7,00**

GA-204) DUBINI ANGELO **La cucina degli stomaci deboli ossia pochi piatti non comuni, semplici, economici e di facile digestione.** Romano Canavese, Ferrero, 1977

In 8° (cm. 21,5 x 15,5); pagg. XL, 160; bella legatura in mezza similpelle con vignetta e titoli in oro. VG. \*\* Anastatica della edizione di Milano 1862 riservata alla delegazione di Vercelli della Accademia Italiana della Cucina e realizzata in 60 esemplari numerati a mano. Questo è il n. 8. Il celeberrimo trattato del Dubini, pubblicato per la prima volta nel 1857, ebbe grande successo e fu ristampato almeno 22 volte prima del 1900! Contiene 368 ricette, consigli dietetici e di cucina e un interessantissimo capitolo finale dedicato alla "variazione o rotazione quotidiana dei piatti", menù in serie mensili per l'estate e per l'inverno. € **25,00**

GA-205) DUBINI ANGELO **La cucina degli stomaci deboli ossia pochi piatti non comuni, semplici, economici e di facile digestione.** Ivrea, Priuli & Verlucca, 1977

In 8° (cm. 21,5 x 15,5); pagg. (21), XL, 160; cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Con commenti di Rizzardo Bino, Camuno. Il celeberrimo trattato del Dubini, pubblicato per la prima volta nel 1857, ebbe grande successo e fu ristampato almeno 22 volte prima del 1900! Contiene 367 ricette, consigli dietetici e di cucina e un interessantissimo capitolo finale dedicato alla "variazione o rotazione quotidiana dei piatti", menù in serie mensili per l'estate e per l'inverno. € **16,00**

GA-206) DUCATI S. - TONON F. **La strada del vino. Itinerari viticoli nel Trentino.** Trento, Comitato Provinciale Vitivinicolo, 1974

In 8° (cm. 21 x 15,5); pagine 141; con numerose illustrazioni anche fotografiche a colori nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. Traccia di etichetta sulla tasca al fondo libro. VG. \*\* Itinerari del Teroldego e del Caldaro, del Casteller, dei Laghi e del Sarca (vino Santo). Nota sulla

viticoltura, l'enologia, i vini del Trentino, potenziale vitivinicolo, zone e comuni di produzione principali e secondari. € **10,00**

GA-207) DUMAS ALEXANDRE **Lettere sulla cucina a un sedicente buongustaio napoletano.** Milano, Archinto, 1997

In 8° (cm. 20 x 12,5); pagine XV, 65; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* "Gola e letteratura s'intrecciano in un gustoso epistolario, in tre lettere che sono grandi lezioni di gastronomia..." € **6,00**

GA-208) DUTOURD JEAN **Burro e formaggi ovvero dieci anni della vita di un lattaio.** Milano, A.P.E.-Corticelli, 1955

In 8° (cm. 20,5 x 13); pagine 302; cartonatura originale. VG-. \*\* Romanzo. "Io, che sono un tipo un po' fantasioso, sostengo che il lattaio è il personaggio capitale della Francia (e forse anche del mondo) in questi anni. O, quanto meno, il più rappresentativo.." € **10,00**

GA-209) FASOLA VITTORIO **Curarsi con il vino.** Torino, AMZ Marietti, 1977

In 8° (cm. 20 x 12); pagine 144; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. Lieve traccia di piega al piatto anteriore. VG-. \*\* "Il vino può mantenerci in buona salute e contribuire alla guarigione di molti disturbi: un medico spiega come e perché." € **7,50**

GA-210) FAY CARLOS **Pranzi d'Autore.** Roma, L'Albero Verde, 1993

Grande volume in 4° (cm. 31 x 24); pagine 320; con alcune illustrazioni nel testo e tutte le pagine con decori e vignette in colore; cartonatura originale con sovracopertina. VG. \*\* Bel volume. "Le ricette contenute (più di 350) sono tutte create e firmate dai più grandi cuochi italiani che le presentano in un coordinato e organico pranzo completo, con i giusti consigli per la loro realizzazione. La prima eccezionale opera delle cucine italiane offerta dai Maestri della Grande Ristorazione." € **35,00**

GA-211) FERRERO CARLO SCIPIONE **Il maiale nelle cartoline augurali per le feste di fine anno.** Milano in Brera,

a spese dell'Autore, senza data ma ca. 1990  
In 4° (cm. 31,5 x 22,5); pagine 38; con numerose belle illustrazioni anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* Elegante edizione stampata con cura su carta di qualità. € **20,00**

GA-212) FERRERO CARLO SCIPIONE **La Tavola Ornata ovvero divagazioni sugli interventi delle arti figurative in gastronomia.** Milano, Mondadori, 1988

In 8° (cm. 26 x 21); pagine 143; con numerosissime illustrazioni anche a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Ferrero, che fu uno tra i pochissimi e forse il maggiore libraio antiquario specializzato in opere di gastronomia si definisce (e, credetemi, lo era) "un collezionista più accanito che prudente". Dopo anni e anni di avventate, ma più spesso geniali -o almeno arguti- ritrovamenti possiede la cultura e il materiale per guidarci attraverso "le infinite espressioni e gli infiniti mezzi impiegati per proporre e propagandare i cibi e la loro preparazione". I capitoli riguardano ovviamente i menù e gli ex libris, ma la scelta e il modo di proporre (che fa davvero la differenza) si spingono fino a "insegne al vento", frutta scolpita, statue di zucchero, tovaglioli, architettura in cucina e in sala da pranzo, carta da lettera... € **30,00**

GA-213) FINI GIORGIO **A tavola con il re dei formaggi.**

Reggio Emilia, Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, senza data ma ca. 2000

In 8° (cm. 22,5 x 16); pagine 62; con numerose illustrazioni a colori nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. € **5,00**

GA-214) FIORI GIACOMO **Formaggi italiani**. Verolengo, EOS, 1999

In 8° (cm. 25 x 17,5); pagine 157; con numerosissime illustrazioni a colori nel testo; cartonatura originale con titoli argento al dorso e al piatto. VG. \*\* Descrive più di 300 formaggi, illustrati spesso con più foto che mostrano i diversi gradi di stagionatura. Con "box" dedicati a numerosi argomenti di interesse generale: l'alpeggio, stagionatura e affinamento, la pasta filata, i ferri del mestiere, la degustazione... € **14,00**

GA-215) FIRPO LUIGI (a cura di) **Gastronomia del Rinascimento**. Torino, UTET, 1974

In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine 183; con alcune tavole a colori fuori testo ed alcune illustrazioni nel testo; cartonatura originale con astuccio. Qualche traccia di scoloritura. VG-. € **10,00**

GA-216) FORBES LESLIE **Sapori di Toscana**. Milano, Idealibri, 1988

In 8° (cm. 26,5 x 17,5); pagine 160; con numerosissimi tavole e disegni a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Prima edizione. "L'Autrice, artista e appassionata di cucina, è partita per la Toscana qualche anno fa con carta, matita, colori e una grande voglia di scoprire, assaggiare, imparare... il mangiar toscano l'ha conquistata completamente. Sono ricette autentiche che Leslie ha raccolto punteggiandole di osservazioni, consigli, chiacchiere e notizie e ha illustrato con stile preciso e mano spiritosa." € **20,00**

GA-217) FRANCESCHI G. - RICCIARDI F. **Repertorio bibliografico degli accademici scrittori**. Milano, Accademia Italiana della Cucina - Centro Studi Franco Marengi, 1999

In 8° (cm. 21 x 15); pagine 103; con 2 illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. € **7,00**

GA-218) FRASS HERMANN **Vino e mostra del vino in Alto Adige**. Bolzano, Comitato per la Mostra-Assaggio Vini, 1972

In 4° (cm. 28 x 22,5); pagine 125; con numerose illustrazioni anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Bel volume. Pubblicazione speciale per il Cinquantenario della Mostra. Contiene, tra l'altro: Enologia di ieri e di oggi. I "mercati primaverili del vino di Bolzano" sul volgere del secolo. Masi vinicoli nei dintorni di Bolzano. Il vino e la vite: tradizioni e leggende. Torggelen: preassaggio di vini altoatesini. € **18,00**

GA-219) FRANCESCHI GIANNI **Cultura e cucina romana**. Roma, Accademia I. della Cucina, 2001

In 8° quadrato (cm. 22,5 x 22,5); pagine 96; con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Contiene, tra l'altro: Roma era una vigna; il Pio Sodalizio dei formai; il vicolo della Amatriciana; del mangiar romanesco; il tempio della pasta; Tor Margna & dintorni € **12,00**

GA-220) FRUA GIULIANA **Le ricette della mia cucina piemontese**. Firenze, Edizioni del Riccio, 1997

In 8° (cm. 20 x 12); pagine 159; con numerose vignette nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* circa 200 ricette. € **10,00**

GA-221) GAUDENTIO FRANCESCO **Il panunto toscano. Ritrovato e commentato da Guido Gianni con lessico di Adele Zito**. Roma, Trevi, 1974

In 4° stretto (cm. 29 x 13); pagine 205; con alcune illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. Scollatura della copertina e traccia di colla alla parte interna del piatto posteriore VG-. \*\* "Il nostro bravo Francesco Gaudentio non doveva essere uno di quei gesuiti colti, arrabbiati frugatori di biblioteche... fu sempre un laico coadiutore. Ma lì dove giunse diede il meglio di sé, pechè tra pentole, tegami, intingoli... trovò l'ispirazione di fissare sulla carta le ricette dei cibi che ammanniva tutti i giorni ad uomini come lui, senza corone in capo e soprattutto senza grilli e manie per la testa". € **20,00**

GA-222) GEROSA LUCA **Campa cavallo che l'erba cresce. Storia, cucina e coltura della canapa**. Roma,

StampaAlternativa - Nuovi Equilibri, 1995

In 8° (cm. 24 x 17); pagine 152; con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG € **16,00**

GA-223) GESSI LEONE **Soste del buongustaio. Itinerari utili e dilettevoli**. Torino, Società Editrice Internazionale, 1957

In 8° (cm. 24 x 17); pagine VIII, 404; con alcune tavole illustrate a colori fuori testo e numerose illustrazioni nel testo; cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Contiene, tra l'altro: Attenti ai mali passi! Saper bere. Da Bologna a Milano (Modena e il suo zampone, formaggio e culatello, risotto e panettone, battipalla e raponzoli...); sotto il Cupolone ("giovedì gnocchi, sabato trippa", pane del tibisco, cucina romana maggiore e minore...); oltre l'Urbe (le telline di Anzio, maccheroni di Ciociaria, un tacchino a Vescoivio...); risalendo la Laguna (anguille in graticola, allodole e Torresani...); di tutto un po' (del riso o della puntualità, elogio dei ranocchi, spaghetti alle sarde...). € **16,00**

GA-224) GRAS PORTINARI LAURA **Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta**. Milano, Mursia, 1974

In 8° stretto (cm. 21,5 x 11,5); pagine 359; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Seconda edizione. Contiene 538 ricette. € **10,00**

GA-225) (Con invio autografo dell'Autore) GREMMO ZUMAGLINI BIANCA ROSA **Sinfonia di sapori tradizionali**.

Torino, Graphot, 2004

In 8° (cm. 24 x 17); pagine 220; con alcune illustrazioni fotografiche a colori fuori testo e numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Con invio autografo dell'Autore. Nota come "Binaca delle Conserve", l'Autrice, biellese, propone numerosissime ricette di alcune ben precise aree d'Italia: il Biellese, la Granda (la provincia di Cuneo, ma in questo caso solo ricette da cucinare con recipienti di terracotta), Castellamonte e dintorni, la Lunigiana, colle Val d'Elsa, Grottaglie, Sicilia. Inoltre ricette per usare terraglie da forno. € **12,00**

GA-226) GREPPI CARLO **Fantasie in tavola. Ricette e racconti originali della nostra terra**. Biella, Giovannacci, 2003

In 8° (cm. 26,5 x 23); pagine 173; con numerosissime illustrazioni anche a colori nel testo; cartonatura originale con titoli argento al dorso e al piatto e sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Bella edizione. L'Autore, imprenditore laniero biellese con una cultura e passione per la gastronomia che lo portarono fino a tenere corsi di aggiornamento per insegnanti e presidi di scuole alberghiere, "racconta" le sue ricette e illustra storia, usi e segreti di moltissimi ingredienti. € **20,00**

GA-227) GUAGNINI ENRICO e IMBRIANI LUCIANO **Il bere di Grand Gourmet. Centodieci vini con lode. Cocktail classici e creativi.** Milano, Elemont, 1997

In 8° (cm. 24 x 16); pagine 273 + 297; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Edizione speciale fuori commercio riservata agli abbonati di Grand Gourmet. In due parti: la prima presenta 110 vini, la seconda contiene le ricette di quasi 350 cocktails. € 10,00

GA-228) HARRIS JOANNE **Vino, patate e mele rosse.** Milano, Garzanti, 1999

In 8° (cm. 21,5 x 14); pagine 364; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione. Dalla Autrice di "Chocolat" un "romanzo divertente e pieno di passione, che ci restituisce tutto il sapore della vita". € 7,00

GA-229) HILLMAN J. - BOER C. **La cucina del dottor Freud.** Milano, Cortina, 1999

In 8° (cm. 21 x 13); pagine 198; con alcune illustrazioni di Jeff Fisher nel testo; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* Contiene le ricette di Bananna O., Il piccolo Hansburger, Stekel Tartare, Kraepelin Suzettes, Totem e tapioca; con inoltre La cena primaria, la charcottura e il doppio-bleuler. "Ogni giorno, all'ora di pranzo, siamo costretti a subire vere e proprie nevrosi traumatiche. Panini, coca cola, tramezzini e hamburger, è questa la vera psicopatologia della vita quotidiana. Quale miglior terapia di un libro di cucina frudiana..." € 10,00

GA-230) (Friuli) INNOCENTE NADIA (a cura di) **Osterie: scrigno di ospitalità ed enogastronomia del territorio.** Udine, Forum Editrice Universitaria Udinese, 2008

In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 54; con numerose illustrazioni anche a colori n.t.; leggera cartonatura originale figurata. VG. \*\* Contiene: il ruolo delle osterie sull'aggiornamento e la valorizzazione dei prodotti tradizionali; le mie osterie; la tradizione dei formaggi in osteria; le osterie in Carnia; il vino in osteria; difendiamo le osterie friulane! € 8,00

GA-231) IZZO E.C. (a cura di) **Guida alla cucina esotica insolita erotica.** Milano, Sugar, 1964

In 8° stretto (cm. 21,5 x 10,5); pagine 393; con numerosissime illustrazioni nel testo; cartonatura originale con sovracoperta. VG. \*\* Ottimo esemplare. Al nonno dell'Autore è attribuita l'invenzione dei boeri, ma l'intera sua famiglia è composta da cuochi, assaggiatori e buongustai. € 16,00

GA-232) LANCHESTER JOHN **Gola.** Milano, Longanesi, 1996  
In 8° (cm. 21 x 14); pagine 233; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* "... il lettore trascorrerà il tempo nell'assillante languore dei cibi insistentemente evocati, narrati, vissuti lungo il corso del romanzo". € 7,00

GA-233) LANGHAM MURRAY **Cioccolatoterapia. La nuova via ai segreti del vostro più intimo io.** Milano, Salani, 2003  
In 16° (cm. 17 x 15); pagine 95; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori nel testo; leggera cartonatura originale. VG. \*\* L'Autore, terapeuta neozelandese, si è reso conto delle potenzialità del cioccolato fin dai suoi primi anni di lavoro... un modo assolutamente nuovo di capire e trasformare se stessi: attraverso gli atteggiamenti di ciascuno nei confronti del cioccolato". € 9,00

GA-234) LANTERMO ALBERTA **Piemonte in bocca.** Milano, Edikronos, 1982

In 8° (cm. 25 x 17); pagine 209; con numerosissime illustrazioni anche a colori nel testo; bella cartonatura originale illustrata a colori. Stampato su carta colorata tipo paglia. VG. \*\* Testi in piemontese, italiano e inglese. Prefazione di Mario Soldati. € 25,00

GA-235) LIGUORI PROTO ADRIANA (a cura di) **Riti e convivi nuziali in Calabria.** Vibo Valentia, Monteleone, 1997  
In 8° (cm. 24 x 15); pagine 163; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori fuori testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Atti del Convegno di Isola Capo Rizzuto, 1994 € 10,00

GA-236) LO IACONO GISELLA **Le mie ricette. Appunti di cucina vercellese. Riso e risotti.** Vercelli, La Sesia, 1999  
In 8° (cm. 21 x 15,5); pagine 118; leggera cartonatura originale. VG. \*\* Prefazione di Paolo Massobrio: "... suddivisione dei piatti secondo stagione, con tutta una serie di aneddoti che fanno leggere il libro al di là dell'uso in cucina. Con libri così insomma, non passa lo straniero!... l'omologazione non ci seppellirà." € 10,00

GA-237) LOME N. **I segreti di cucina.** Brescia, La Scuola, 1960

In 8° piccolo (cm. 19,5 x 13,5); pagine 159; con numerose illustrazioni nel testo; cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Pubblicato dalla rivista "La Madre" (destinata ad assistere e suggerire le spose, aiutare le madri, istruire la donna e incoraggiarla nella sopportazione dei dolori della vita...!) è un autentico documento di costume. Le ricette ci sono, eccome, ma la specialità di questo libro sono il bollito rifatto, le sarde all'economica, la pasta avanzata, provviste invernali, coloranti malefici fattori di cancro, la sapa (perchè "quando l'umanità diverrà saggia al vino sostituirà la sapa o succo d'uva"). Tante cose sensate e modeste, "provvidenziali per ogni famiglia". € 16,00

GA-238) LONGO O. - SCARPI P. (a cura di) **Della Vite e del Vino. Il Succo dell'Immortalità nelle lettere e nei colori.** Milano, Gallone, 1999

In 4° (cm. 32,5 x 24); pagine XXV, 249; con numerosissime illustrazioni a colori anche a doppia pagina nel testo; mezza pelle con fregi e titolo in oro al dorso, illustrazione a colori applicata e astuccio rigido marmorizzato. VG+. \*\* Un libro elegante e raffinato che cerca di "parlare di vino e di viti senza cadere nella retorica di convenienza, evitando le frasi convenzionali dal sapore proverbioso accumulate in millenni... Perchè il pericolo concreto è quello di ridurre il vino a relitto folclorico." Un libro sorprendentemente leggero e leggibile. Contiene, tra l'altro: simboli enoici dell'universo cristiano; della vite e del paesaggio; il nome dei vitigni; tra le viti in Valtellina (il vino del "villano"); bere in Laguna; "due bicchieri al giorno": vino, nutrizione e salute. € 35,00

GA-239) LO SCALZO E. (a cura di) **Una festa del maiale alla soglia del 2000, nelle campagne del territorio Milanese. Storia e origini di cervellati a cassoela, ricette, glossario internazionale degli insaccati.** Milano, Lo Scalzo e Accademia I. Cucina, 1997  
In 8° (cm. 21 x 15); pagine 40; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* € 8,00

GA-240) MAFFIOLI GIUSEPPE **Il romanzo della grande cucina. (Dai primordi della storia dell'uomo alla fine del secolo XVII).** Roma, Canesi, 1965  
In 8° (cm. 24,5 x 16,5); pagine XVI, 478; con numerose illustrazioni anche a colori fuori testo; cartonatura originale con titoli oro al dorso. Senza sovracopertina. VG-. \*\* € 10,00

GA-241) (Marsala - Pantelleria) MANFREDI VALERIO MASSIMO (testi) - LEONARDI WALTER (foto) **Gocce di sole. Cantine Pellegrino.** Torino, Edizioni Emozioni per le Cantine Pellegrino di Marsala, circa 2000

In 4° quadrato (cm. 31 x 30); pagg. non numerate (circa 80); coin numerosissime illustrazioni a colori; cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* L'ambiente, le vigne, le cantine, i prodotti delle Cantine Pellegrino, a Marsala ed a Pantelleria, dove si è impegnata nel recupero della produzione dei Moscati e Passiti DOC. € **25,00**

GA-242) MANTOVANO GIUSEPPE **La cucina italiana. Origine, storia e segreti.** Roma, Newton Compton, 1985

In 8° (cm. 22 x 15); pagine 381; con numerosissime illustrazioni nel testo; cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Prima edizione, assolutamente non comune. Viaggio gastronomico lungo la penisola alla scoperta di ricette classiche, sconosciute o dimenticate della nostra tradizione. € **18,00**

GA-243) MARCHESE SALVATORE **Muscoli. Storie e ricette di cozze nostre e mitili ignoti.** Sarzana, RES, 2005

In 8° (cm. 21 x 14,5); pagine 239; con alcune illustrazioni nel testo di Francesco Musante; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* L'originalità del titolo trova perfetto riscontro nei contenuti. Le ricette, comunque, sono una cosa seria e come tali sono trattate. € **9,00**

GA-244) MARCHESE SALVATORE **Cucina e vini delle Valli d'Aosta.** Padova, Muzzio, 1998

In 8° (cm. 22 x 15,5); pagine 219; con numerose illustrazioni anche fotografiche nel testo; cartonatura originale con titolo in oro al dorso e sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Prima edizione. € **10,00**

GA-245) MARCHESI GUALTIERO - VERCELLONI LUCA **L'arte dell'imbandigione. Storia estetica della cucina.** Parma, Guanda, 1992

In 4° (cm. 28,5 x 23,5); pagine 207; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche e a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina illustrata. VG. € **30,00**

GA-246) MARCHESI GUALTIERO **La cucina regionale italiana.** Milano, Mondadori, 1993

In 4° (cm. 29 x 21,5); pagine 247; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori nel testo; cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Non facile da reperire. € **25,00**

GA-247) MARCHESI GUALTIERO **Oltre il fornello.** Milano, Rizzoli, 1989

In 16° (cm. 18 x 11); pagine 160; con alcuni disegni di Agata Benedetti nel testo; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Segreti e consigli di lusso del re dei cuochi italiani". Introduzione di Francesco Alberoni. Seconda edizione. € **10,00**

GA-248) MARENGHI FRANCO **Tuttopasta.** Milano, Mondadori, 1990

In 4° (cm. 19,5 x 12); pagine 380; con numerose illustrazioni fotografiche a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione. "In oltre 240 ricette classiche e innovative, tutti i tipi di pasta, con una grande quantità di salse e condimenti." Con la collaborazione di Amalita Pacelli. € **10,00**

GA-249) MARENGHI LINA **Fiori di zucca belli da mangiare!** Ivrea, Karta, 2001

In 4° (cm. 21 x 15); pagine 64; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Testo interamente riprodotto da manoscritto. € **8,00**

GA-250) (Cucina cuneese) MARINONE RENZO **Cucina raccontata. L'alimentazione tradizionale tra scienza e memoria.** Cavallermaggiore, Gribaudo, 1988

In 8° (cm. 24,5 x 17,5); pagine 301; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche e a colori nel testo; similpelle originale e sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Con numerosissime ricette. Riguarda in particolare la cucina cuneese. € **16,00**

GA-251) MARTEGANI UGO **La grappa nella storia e nel costume italiano.** Roma, Canesi, 1968

In 8° (cm. 24,5 x 16,5); pagine 238; con numerose vere etichette applicate su tavole f.t. e illustrazioni di Adriano Zannino; cartonatura originale con titoli oro al dorso e astuccio rigido illustrato. VG. \*\* Prima edizione. € **25,00**

GA-252) MELDINI P. - MILANTONI G. **Pranzi di carta. I menu tra storia della cucina e storia dell'arte.** Orsa Maggiore, 1989

In 8° (cm. 24 x 17); pagine 110; con numerosissime illustrazioni a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Gli aspetti gastronomici, le correnti artistiche, le tecniche di stampa. € **12,00**

GA-253) MELOCCHI WALTER **Cucina dietetica. Basi fisiologiche-alimenti- regimi-ricette.** Milano, Hoepli, 1969

In 16° grande (cm. 19 x 12,5); pagine 401; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Quarta edizione riveduta e ampliata. € **14,00**

GA-254) MICHEL SERGIO **L'arte e la scienza dell'espresso. Dalle origini del caffè al caffè espresso.** Trieste e Padova, CBC e Mediagraf, senza data ma circa 1990

In 4° (cm. 29,5 x 21); pagine 53; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche a colori nel testo; leggera cartonatura originale. VG. € **10,00**

GA-255) MILANO ELIGIO **La-Thuille attraverso la vita beata di alcuni suoi concittadini ovvero le ricette tipiche della zona ampiamente e soffusamente spiegate a vantaggio della buona cucina.** La Thuile, Pro Loco, senza data ma ca. 1970

In 16° (cm. 16,5 x 12); pagine 38; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Contiene 75 ricette. € **8,00**

GA-256) MONELLI PAOLO **Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia.** Milano, Treves, 1935 (ma anastatica Roma, Biblioteca del Vascello, 1992)

In 8° (cm. 20,5 x 14,5); pagine 187; con 94 disegni di Novello nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* "Uno dei testi più divertenti dello scrittore modenese". € **10,00**

GA-257) MORA GUIDO **Graspo de Ua. Cento piatti veneziani.** Venezia, Mora, 1967

In 16° (cm. 16,5 x 12); pagine 53, (10); con alcune illustrazioni fotografiche anche a colori fuori testo e numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Ristorante "Graspo de Ua" di Venezia: Guido Mora spiega i segreti della sua famosa cucina. Sesta edizione italiana. Edizione fuori commercio, omaggio di Guido Mora. € **16,00**

GA-258) MORELLI RICCARDO **Il boccafina ossia il gastronomo avveduto**. Roma, Casini, 1968  
In 8° (cm. 21,5 x 15,5); pagine 293; con 24 tavole fuori testo e 12 incisioni nel testo; cartonatura originale, senza sovracopertina. VG-. \*\* Contiene, tra l'altro: il lunario del ghiottone, dizionarietto dall'A(glio) alla Z(uppera), atlantico dell'Italia a tavola, leggendario dei vini, storie, aneddoti, curiosità, ghiottonerie e le ricette dei migliori cuochi. € **16,00**

GA-259) MORREALE GIAMPIETRO **Novaria alimentaris. Appunti per una grammatica storica della cucina novarese**. Novara, Stampa Club, senza data ma circa 1999  
In 8° (cm. 22,5 x 16,5); pagine 144; con numerose illustrazioni nel testo; cartonatura originale e sovracopertina figurata a colori. VG. € **14,00**

GA-260) MUSCI DOMENICO **100 anni di Menu... in Piemonte con ricette d'epoca**. Santhià, Grafica Santhiatese, 2006  
In 8° (cm. 23 x 16,5); pagine 326; con numerosissime illustrazioni anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Un bel libro, con in più un'idea che sembra banale, ma che forse nessuno aveva mai sfruttato prima, soprattutto perchè non è facile da realizzare!: affiancare ai menù le ricette di alcuni dei piatti che propongono. € **16,00**

GA-261) NALDINI N. - RIZZO T. (a cura di) **Che bontà! I piaceri e i sogni, i piatti e le stelle di Lino di Solighetto**. Venezia, Premio Toti Dal Monte, 1989  
In 8° grande (cm. 27,5 x 18,5); pagine 221; con numerosissime illustrazioni fotografiche anche a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Con una dichiarazione di Marcello Mastroianni e una sequenza fotografica di Fulvio Roiter. Contiene anche una serie di ricette, ciascuna dedicata a un amico. € **24,00**

GA-262) NEBIOLO GINO **Alasantè. Dialoghi sul vino**. Ivrea, Priuli & Verlucca, 1974  
In 8° (cm. 24 x 16); pagine 242; con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori ed astuccio. VG. \*\* "Un libro sul vino, non sui vini. Chi cerca una guida, una mappa, un repertorio faccia a meno di questo libro. Chi invece cerca la filosofia del vino forse la troverà tra queste pagine". L'Autore, che pure si chiama Nebiolo (impossibile non notarlo) afferma di avere scovato nel profondo del suo animo anche una coscienza da astemio. Da qui nasce il botta e risposta con il bevitore che è in lui... € **10,00**

GA-263) NICCOLINI ADIMARI FIAMMA **Il libro del pompelmo, dell'arancia, del limone e del mandarino**. Milano, Sonzogno, 1977  
In 8° quadrato (cm. 21 x 20,5); pagine 119; con numerose illustrazioni nel testo; bella leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* Solo l'anatra all'arancia è famosa, ma perchè non godere delle altre duecento ricette?: spaghetti al pomplemo, trota all'arancia, filetto di maiale al mandarino, pollo al limone (insomma, questo non è uno sconosciuto, è solo un po' più proletario), lepre ai due pomplemi... € **9,00**

GA-264) NOVELLO MINA **Ricettario di cucina biellese. "Supa Mitunà"**. Vigliano Biellese, Eventi & Progetti, 1996  
In 16° (cm. 19 x 12); pagine 82; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Il primo di cinque volumi della serie "Ricettario di cucina biellese". E' dedicato ai primi piatti della cucina biellese. L'aggettivo "mitunà" si riferisce ad un particolare tipo di cottura. € **8,00**

GA-265) NOVELLO M. - GREPPI C. - AQUILI G. **Ricettario di cucina biellese. "Arsuma, Ratafià e Bramaterra"**. Vigliano Biellese, Eventi & Progetti, 1997  
In 16° (cm. 19 x 12); pagine 82; leggera cartonatura originale illustrata. VG. \*\* Il quinto e ultimo volume della serie "Ricettario di cucina biellese". La prima parte è dedicata ai dolci biellesi, la seconda al ratafià e la terza ai vini del territorio. € **8,00**

GA-266) NUVOLETTI GIOVANNI (a cura di) **La cucina d'oro**. Milano, Mondadori, 1997  
In 8° (cm. 25,5 x 17,5); pagine XXIII, 871; con numerosissime illustrazioni a colori nel testo; bella cartonatura originale color oro con titoli e fregi impressi. VG. \*\* Con la collaborazione di Federazione Italiana Cuochi, Istituto Nazionale della Nutrizione e Accademia Italiana della Cucina. Migliaia di ricette. € **30,00**

GA-267) OGRIZEK DORE' **Il mondo a tavola. Guida brillante della Gastronomia Internazionale**. Milano, Domus, 1953  
In 16° (cm. 17 x 12); pagg. 621; con oltre 450 illustrazioni a colori n.t.; cartonatura originale, sovracopertina figurata a colori e fascetta editoriale. VG. \*\* Ottimo esemplare. "Non mettetevi in viaggio con l'idea preconcepita che si mangia bene solo a casa vostra..." Indispensabile a tutti quelli che viaggiano in Italia e all'estero, agli albergatori, ai buongustai e ai golosi. € **19,00**

GA-268) ORBAN SUSANNA e PETER **Come cucinare ungherese. 176 piatti di una grande cucina**. Milano, Sonzogno, 1976  
In 8° quadrato (cm. 21 x 21); pagine 127; con numerose illustrazioni nel testo; bella leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. \*\* "Non solo ricette, ma anche, trascritte dal diario di famiglia degli autori, favole, vicende, atmosfere di un mondo contadino, semplice e raffinato insieme". € **10,00**

GA-269) ORSI ALESSANDRO (a cura di) **Una storia gustosa. L'Istituto alberghiero di Varallo tra passato e presente**. Borgosesia, Idea Editrice, 2004  
In 8° (cm. 24 x 17); pagine XVI, 192; con numerosissime illustrazioni fotografiche anche a colori nel testo; leggera cartonatura originale illustrata a due colori. VG. € **10,00**

GA-270) PARENTI MARCO **De arte reseccandi casei. Trattatello semiserio circa l'arte di tagliare il formaggio e i più corretti connubi con vino e pane**. Cuneo, L'Arciere, 1991  
In 8° stretto (cm. 24 x 14); pagine 80; con numerose illustrazioni nel testo; leggera cartonatura originale illustrata. VG. "Per apprezzare un formaggio bisogna gustarlo con vino e pane appropriati, è necessario che sia giunto a giusta maturazione e che sia servito a temperatura ottimale. Ma soprattutto deve avere avuto un taglio corretto... non usiamo la trancia di formaggio come vittima, non facciamola soffrire più di tanto!" € **9,00**

GA-271) (Valsesia) PEDRETTI ENRICA **Cucinario. Poetica della mescolanza**. Vintebbio (VC), La Cartografica, 2005  
In 4° ad album (cm. 19,5 x 29,5); pagine circa 80 non numerate; cartonatura originale. VG. \*\* Bella edizione su carta di qualità e numerata a mano. Questa è la copia 289 di 500. Realizzata per la Hostaria "Le Clochard" di Vintebbio, alle porte della Valsesia. Quasi 80 ricette. "Chi è Erica Pedretti? La passione per la cucina legata al territorio è un'eredità della sua famiglia. Tuttavia lei rivisita e rende attuali i piatti tradizionali con accorgimenti che non li sconvolgono... ama la cultura e la tradizione della sua Valsesia, una terra austera e senza

fronzoli. Gli ingredienti tipici della tradizione locale sono sempre ben riconoscibili. € 20,00

GA-272) PELLAPRAT HENRI-PAUL **L'arte della cucina moderna.** Firenze, Sansoni, 1982

In 8° (cm. 26 x 18); pagine 849; con numerosissime illustrazioni fotografiche anche a colori nel testo; cartonatura originale con sovracopertina illustrata a colori. VG. € 40,00

GA-273) PELLATI RENZO **Tutti i cibi dalla "A" alla "Z".**

**Guida a una alimentazione sana e corretta.** Milano, Mondadori, 1990

In 8° (cm. 20 x 13,5); pagine 580; leggera cartonatura originale illustrata a colori. VG. € 7,00

GA-274) PERERA ORLANDO **Pane nostro.** Torino, Piazza, 2003

In 4° (cm. 30,5 x 21,5); pagine 126; con numerosissime illustrazioni fotografiche anche a colori nel testo di Mario Raffini; cartonatura originale con titoli oro al dorso e sovracopertina figurata a colori. Timbro. VG-. \*\* Il pane artigianale e quello piemontese in particolare (perciò anche i grissini, naturalmente): le varietà, le proprietà, la lavorazione. € 18,00

GA-275) PEROTTI SIMONE **Zenzero e nuvole. Manuale di nomadismo gastronomico e letterario. Racconti e ricette per il prossimo millennio.** Napoli, Theoria, 1995

In 16° (cm. 18 x 10,5); pagine 152; leggera cartonatura originale figurata a colori con lievi scoloriture, ma ottima. VG. \*\* La "introvabile" prima edizione. "21 racconti di vita esotica, 21 ricette di cucina eretica... per chi ama la cucina orientale e meridionale." € 16,00

GA-276) PETTINI PAOLA **Passato futuro. Un po' di antico un po' di nuovo a tavola con amore.** Milano, Libri Scheiwiller per il Cookery Club di Bari, 1988

In 4° (cm. 30,5 x 23,5); pagine 204; con numerose illustrazioni a colori nel testo; tela originale con sovracopertina illustrata a colori. VG. \*\* Edizione di grande pregio, curata da Scheiwiller e stampata dalle Officine Grafiche Lucini. Insomma, le signore del Cookery Club di Bari presentano le loro ricette attraverso un libro confezionato dai migliori stampatori del mondo. Ma, detto questo, va subito aggiunto che "non si bluffa in questo libro che ci offre un'accurata selezione di ricette di tradizione pugliese e non, tutte dettate dall'esperienza, di facile realizzazione. Siamo stanchi di volumi volutamente ad effetto, inevitabilmente deludenti. Volumi come questo, onesti, spontanei, pratici, allegri... sono stuzzicanti e servono anche al lettore non iniziato." € 35,00

GA-277) PLUME CHRISTIAN **Formaggi del mondo.** Milano, Mondadori, 1969

In 8° (cm. 26 x 18,5); pagine 315; con numerosissime illustrazioni anche fotografiche e a colori nel testo; cartonatura originale illustrata con sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* "Piacevole e preciso il testo non dimentica le ricette a base di formaggio e aiuta a realizzarle, completando così la descrizione e la storia gastronomica." € 14,00

GA-278) POZZETTO GRAZIANO **La gastronomia del Parco del Po.** Padova, Muzzio, 1997

In 8° (cm. 22 x 15,5); pagine 331; con alcune illustrazioni fotografiche nel testo; cartonatura originale e sovracopertina figurata. VG. \*\* "Questo bel libro coglie, per il delta del Po e le aree circostanti, il nesso fondamentale tra il mondo zoobotanico del delta e la cucina". Contiene, tra l'altro: erbe,

insalate, verdure spontanee; erbe aromatiche spontanee da condimento; frutti selvatici; selvaggina; i funghi (ben cinque capitoli); i pesci, le lumache, le rane; le saline di Cervia e la cucina dei salinari; le pinete; i vini. € 18,00

GA-279) RASPELLI EDOARDO **Ristoranti d'Italia. Guida critica alle 100 tavole eccellenti e alle loro migliori ricette segrete.** Casale Monferrato, Piemme, 1987

In 8° (cm. 24,5 x 17); pagine 303; con alcune illustrazioni fotografiche a colori fuori testo e numerose illustrazioni nel testo; cartonatura originale con titoli oro al dorso e al piatto e sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Con numerosissime ricette, scelte, così come i ristoranti, dal "più severo - e temuto!- critico gastronomico italiano." € 10,00

GA-280) RATTAZZI ILARIA - TOKLAS ALICE B. **Il libro di cucina di Alice B. Toklas. - Soffiando sulla cicoria matta.** Milano, La Tartaruga, 1979-1981

2 volumi in 8° (cm. 19,5 x 12); pagine 237-180; con alcune illustrazioni nel testo del volume "Soffiando sulla cicoria matta"; leggera cartonatura originale illustrata e astuccio. VG. \*\* Due diversi volumi -entrambi di ricette- contenuti in un astuccio. € 10,00

GA-281) RE GIORGIO **Cattedrali e templi della cucina italiana. Vita e miracoli.** Torino, Point Couleur, 1989-1990

Due grandi volumi in 4° (cm. 34,5 x 24,5); pagine 254 - 255; con numerosissime illustrazioni fotografiche a colori nel testo; similpelle originale con titoli oro ai dorsi e astucci rigidi figurati a colori. VG. \*\* Contiene numerose ricette, accanto a immagini fotografiche di qualità. L'Autore è un dentista (con 140 pubblicazioni di odontostomatologia e chirurgia maxilo-facciale all'attivo) due volte campione mondiale universitario di scherma, perciò spiega subito perchè "si è preso l'arbitrio, con sfrenata ambizione e sfacciata presunzione" di scrivere un libro sulle cattedrali e i templi, insomma i grandi ristoranti, della cucina italiana. "Si è voluto indagare sul come uomini per lo più venuti dalla gavetta siano riusciti a compiere il Miracolo Gastronomico Italiano e soprattutto abbiamo dato incondizionato appoggio ai nuovi emergenti e a quelli dimenticati dai grandi soloni della stampa specializzata". Mancano, spiega ancora l'Autore, alcuni Templi che hanno risposto picche all'iniziativa "che fra le altre cose non comportava da parte loro alcun impegno numismatico"! € 40,00

GA-282) REBAUDENGO DINA **I vini del Piemonte.** Trino, Edizioni dell'Albero, 1966

In 8° (cm. 24,5 x 17,5); pagg. 253; con 54 tavole f.t. anche a colori; cartonatura originale e astuccio rigido figurato a colori. VG. \*\* Un bel volume che ebbe un bel successo. Forse perchè l'Autrice parla del vino usando l'equivalente del "chiel" piemontese, come se parlasse di un parente, allo stesso modo di molti osti del Piemonte. € 16,00

GA-283) RICALDONE (di) GIUSEPPE ALDO **La collezione ampelografica del Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta (1792-1871).** Asti, ISBS per la Camera di

Commercio di Asti, 1974  
In 8° (cm. 23,5 x 16); pagg. 183; con 8 tavole f.t.; leggera cartonatura originale. VG+. \*\* € 14,00

GA-284) RICHELMI JOLE **Codice della cucina piemontese.** Firenze, Giunti per La Stampa di Torino, 1993

In 8° (cm. 20 x 14,5); pagg. 383; cartonatura originale. VG+. \*\* "Ho raccolto le ricette piemontesi che io stessa, o i miei parenti e gli amici di casa abbiamo provate e gustate. Il mondo è piccolo e molte ricette di cucina si somigliano o coincidono in

vari luoghi, ma posso affermare che le ricette di questa raccolta sono tutte del vecchio Piemonte." € **10,00**

GA-285) RIGOTTI FRANCESCA **La filosofia in cucina.**

**Piccola critica della ragion culinaria.** Bologna, Il Mulino, 1999

In 8° (cm. 20,5 x 12,5); pagg. 101; con 8 illustrazioni tavv. f.t. VG+. \*\* "Filosofare e cucinare, attività antichissime entrambe, sono rimaste sovente estranee, anche per la differenza di genere tra coloro che le svolgono... Ma conoscere e mangiare sono fatti della stessa pasta. Argute e piacevoli queste pagine ci fanno entrare in un laboratorio di filosofia culinaria, o meglio in una cucina filosofica..." € **8,00**

GA-286) RIVA E. - MOSINI L. **Gusti e Sapori del Lago Maggiore. Ricette per una moderna e antica cucina verbanese.** Verbania, Alberti, 2003

In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 238; con 4 tavv. a colori f.t. e numerose illustrazioni in nero n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* € **14,00**

GA-287) ROCCHI ENZO **La carriera vien mangiando. I segreti di un'alimentazione sana, naturale, antistress con 100 ricette.** Milano, Il Sole 24 Ore, 1994

In 8° (cm. 21 x 14,5), pagg. 271; leggera cartonatura originale figurata a colori, cofanetto figurato a colori che contiene anche un grembiule plastificato. VG. \*\* Prima edizione. "Un libro serio e spiritoso, che insegna a mangiar sano e ben rispettando le vecchie regole e le novità della ricerca nutrizionale e insieme a questo un grembiule impeccabile che riproduce la prima pagina de Il Sole 24 Ore per ricordare che anche quelli della tavola sono affari importanti". € **19,00**

GA-288) (Dolci e torte) RUGGIERI (de) L. - RADIUS L. M. (a cura di) **Scacciapensieri. Ricettario della Signora Amelia.** Parma, Chiari & Forti per Fattorie & Pandeia, 1981

In 8° (cm. 24,5 x 17); pagg. 286; con alcune illustrazioni a colori n.t. e tutte le pagine con riquadro tipografico e vignetta; bella cartonatura originale decorata a colori. Imperfezione, riparata, alla prima cerniera, ma ottimo. VG-. \*\* Quasi 200 ricette di dolci, torte, biscotti, frittelle, budini, gelati... € **14,00**

GA-289) RUGGIERO MICHELE **Piemonte la storia a tavola. Le vicende dell'alimentazione.** Torino, Gioventura Piemontèisa - La Bela Gigogin, 2007

In 8° (cm. 24 x 15); pagg. 175; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG+. "Descrivendo le mense dei ricchi e le tavole dei poveri, la cucina aristocratica e quella umile, si scopre la storia di un popolo... il percorso tra la cucina subalpina individua le origini della "tofèja" canavesana, del fritto misto, ma anche i formaggi, gli antichi sapori della montagna..." € **8,00**

GA-290) SACCHI FERRERO CARLA (a cura di) **Le ricette del cuore.** Torino, Blu Edizioni, 2007

In 8° (cm. 20,5 x 13,5); pagg. 151; con alcune illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG+. \*\*La cucina come educazione sentimentale. 24 protagonisti della cultura italiana raccontano le loro ricette del cuore. € **7,00**

GA-291) SAMBONET GIORGIO **Il pittore in cucina.** Vercelli, Sangrigoli, 2001

In 8° quadrato (cm. 22,5 x 22,5); pagg. 248; interamente illustrato da opere dell'autore; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG+. \*\* Ogni quadro illustra una ricetta (o viceversa) che è riportata a fronte. Giorgio Sambonet, artista e industriale della posateria, tenne per anni una rubrica di "arte

in tavola" su Il Sole 24 Ore. "Con questo libro finalmente sarà sulla bocca di tutti e non soltanto per aver fabbricato milioni di cucchiari e di forchette". € **20,00**

GA-292) SAMBONET ROBERTO **L'arte in tavola.** Milano, Il Sole 24 Ore, 1988

In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 207; con numerosissime illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata a due colori. VG+. \*\* Tratto dalle rubriche domenicali de "Il Sole 24 ore". "Con Sambonet non ci si nutre soltanto. La sua prima rubrica.. non era arte, non era cucina... E con Sambonet ci siamo concessi tante libertà." € **16,00**

GA-293) SCARPI PAOLO (a cura di) **Tra Maghe, Santi e Maiali. L'avventura del porco nelle lettere e nei colori.**

Milano, Gallone, 1998

In 4° (cm. 33 x 24,5); pagg. 208; con numerosissime illustrazioni a colori n.t.; cartonatura originale con dorso in pelle e cofanetto rigido foderato in carta marmorizzata. VG. \*\* Elegante edizione. Contiene, tra l'altro: miti porcini; spartire il porco: corpo maiale e corpo sociale; il maiale nell'economia e nell'alimentazione medioevali; Sant'Antonio del porcello; funzioni suine: un grugnito nella modernità; come ti cucinava il porco: saporito, gustoso e sostanzioso; Signori in tavola"; la bibliografia del maiale. € **27,00**

GA-294) SALVATERRA GIANNI (a cura di) **L'Aceto Balsamico tradizionale di Modena.** Bologna, Calderini per Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, 1994

In 4° (cm. 30 x 22); pagg. 214; con numerosissime illustrazioni anche a colori; tela originale e sovracopertina a due colori. VG+. \*\* Prima edizione. Prefazione di Luciano Pavarotti. Contiene: storia; produzione (i vitigni, la cottura del mosto, l'invecchiamento...); strumenti (legni per le botti, il vasellame di ceramica e di vetro, i marchi...); gastronomia (ricette, l'abbinamento coi vini...); cronologia; bibliografia. € **29,00**

GA-295) SCHINO (di) JUNE (a cura di) **L'arcano convito. 4000 anni a tavola.** Roma,+ LEA per Ente Autonomo Fiere di Verona, 1989

In 4° (cm. 28 x 21), pagg. 80; con numerosissime illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG+. \*\* Catalogo della mostra omonima a cura dell'Accademia I. della Cucina. Contiene, tra l'altro: il menù del deserto: quaglie e manna; cucina mesopotamica; mense imbandite nell'Egitto antico; forni e fornelli etruschi; i triclinii; alimentazione e banchetto in epoca greca; la poesia gastronomica greca. € **10,00**

GA-296) (Caricatura vignette) SEARLE RONALD **Parlardivino. Gusti e disgusti degli assaggiatori di vino.**

Bologna, Edagricole, 1986

In 8° (cm. 22 x 17); pagg. (108); interamente illustrato a colori dall'Autore; cartonatura originale figurata a colori. VG+. \*\* Caricature e vignette di personaggi -in gran parte di fantasia- del mondo del vino. Con un ditirambo di Giorgio Celli. € **10,00**

GA-297) SERENI CLARA **Casalinghitudine.** Torino, Einaudi, 1987

In 16° grande (cm. 19,5 x 11,5); pagg. 169; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG+. \*\* Terza ristampa della prima edizione. E' divenuto un classico, più volte ristampato e riproposto. Nella presentazione alla edizione del 2015 si legge: " Nel 1987 non si poteva immaginare che quel libriccino sarebbe diventato un piccolo classico e che quel titolo sghembo avrebbe conquistato il proprio posto nei dizionari." € **10,00**

GA-298) SEVESO M. - GRANDI & ASSOCIATI (a cura di) **L'arte del cioccolato.** Milano, Salani, 2002  
In 16° quadrato (cm. 15,5 x 15,5); pagg. 105; con numerose illustrazioni a colori; leggera cartonatura figurata a colori. VG+. € **6,00**

GA-299) SICHERI GIUSEPPE **La vite e il vino in provincia di Vercelli.** Vercelli, Saviolo, 1991  
In 4° (cm. 31,5 x 21); pagg. 177; con numerose illustrazioni anche a colori n.t.; cartonatura originale e sovracopertina originale figurata a colori. VG. € **18,00**

GA-300) SICHERI GIUSEPPE **La Cantina Sociale Cooperativa di Gattinara. 1908 - 1988.** Gattinara, Cantina Sociale, 1988  
In 4° (30,5 x 21); pagg. 119; con numerose illustrazioni anche a colori n.t.; cartonatura originale e sovracopertina a colori. Stropicciatura a parte delle ultime 6 pagine, ma ottimo. VG- -. € **18,00**

GA-301) SICHERI GIUSEPPE **La vite e il vino. Guida per il viticoltore e il cantiniere.** Vercelli, Saviolo, 1992  
In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 159; con numerose illustraz. anche a colori n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. Firma. VG. € **10,00**

GA-302) SIENA ENZO **Dove è nata la pastasciutta?** Milano, Accademia Italiana della Cucina, 1989  
In 8° (cm. 20 x 14); pagg. 23; brossura originale. VG. € **5,00**

GA-303) SILVA (de) LUIGI **Alcune ricette...** Milano, a cura dell'autore, senza data ma circa 1993  
In 4° (cm. 29 x 21,5); pagg. 149; con numerose illustrazioni a colori n.t.; cartonatura originale. VG. € **18,00**

GA-304) SINERI MIMMO **Cucina Eoliana. I sapori del vento. Storie, profumi e ricette afrodisiache delle Isole Eolie.** Marina di Patti, Pungitopo, 1994  
In 8° stretto (cm. 24 x 11); pagg. 117; con numerose illustrazioni in nero n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. € **10,00**

GA-305) SPAGNOL ELENA **L'apricatole della felicità. 300 ricette per la cucina facile.** Milano, Sperling&Kupfer, 1984  
In 8° (cm. 24,5 x 17); pagg. 196; cartonatura originale figurata a colori. Piccolo timbro. VG. \*\* "Come sfruttare al meglio scatolami, ma anche surgelati, prodotti in barattolo... e coprirci di gloria approfittando della fatica che altri hanno fatto per noi". € **7,00**

GA-306) SISTU ROMANO (a cura di) **Il Cognac.** Roma, Canesi, senza data ma circa 1966  
In 8° (cm. 24,5 x 17); pagg. 261; con numerose tavole f.t. con fotografie anche a colori, caricature dei barman intervistati, etichette originali applicate su tavole; cartonatura originale e cofanetto rigido a colori. VG. \*\* Interviste di Alberto Bevilacqua, Alberto Consiglio, Marino de' Medici, Ilario Fiore, Giancarlo Fusco, Carlo Maria Franzero, Paolo Monelli e Romano Sistu con i più noti barman italiani e stranieri. Disegni di Zac. € **25,00**

GA-307) SMITH DELIA **Uno/Una è bello.** Milano, Sperling & Kupfer, 1987  
In 8° (cm. 24 x 16); pagg. 213; con 8 tavv. a colori f.t. e numerose illustrazioni n.t.; cartonatura originale e sovracopertina originale figurata a colori. VG. \*\* Le ricette più

fantasiose per mangiare da Re / Regina vivendo da Single. € **10,00**

GA-308) SOLDATI MARIO **Vino al vino. Alla ricerca dei vini genuini.** Milano, Oscar Mondadori, 1981  
In 16° (cm. 18,5 x 13); pagg. 519; con numerose illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG+. \*\* I tre viaggi in edizione integrale. Disegni di Francesco Tabusso. € **10,00**

GA-309) SORGE PAOLA (a cura di) **A tavola con D'Annunzio.** Milano, Electa per la Fondazione "Il Vittoriale degli Italiani", 1998  
In 8° grande (cm. 27 x 21); pagg. 197; con numerose illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione. Contiene: cibo ed eros; sapori d'Abruzzo; nella Roma del piacere; alla Capponcina; in Francia; in guerra e a Fiume; al Vittoriale; frutta e bevande; bibliografia. € **20,00**

GA-310) STANGHELLINI - BERARDI - FOSCHI - LAPUCCI **Vino vino. Elogio dei vini di Romagna e della Ca' de' Vèn di Ravenna.** Ravenna, Edizioni del Girasole, 1977  
In 16° (cm. 18 x 12); pagg. 61; con illustrazioni fotografiche e disegni n.t.; leggera cartonatura originale figurata. VG. € **10,00**

GA-311) STEINBERG EDWARD **Sorì San Lorenzo. Angelo Gaja e la nascita di un grande vino.** Bra (CN), Slow Food, 1997  
In 8° (cm. 22,5 x 15); pagg. 303; cartonatura originale e sovracopertina a colori. Traccia di etichetta al frontespizio. VG-. \*\* Prima ristampa. "Sorì in dialetto piemontese è la collina meglio esposta, la terra santa del vignaiolo, infatti sui sorì nascono i grandi vini di Langa. Come il Barbaresco San Lorenzo 1989 di Angelo Gaja, il vino che Steinberg ci racconta in questo suo avvincente romanzo enologico." € **9,00**

GA-312) TARENTINI TROIANI LUIGI **Cucina '70. Dai cibi in scatola ai surgelati 480 ricette per preparare pranzi squisiti in dieci minuti.** Roma, Canesi, 1968  
In 8° (cm. 24,5 x 17); pagg. 391; con numerose etichette a colori di prodotti applicate su tavole f.t. (fascette di salumi, etichette di scatolame, ecc.) e numerose disegni di Adriano Zannino; cartonatura originale e astuccio rigido figurato a colori (con lievi scoloriture, ma ottimo). VG-. \*\* Interessante specchio di un'epoca! "Un libro di propositi e di provocazioni. Vuole anche indicare un nuovo modo di essere contemporanei, vuole cioè -nel campo limitato di competenza- suggerire all'uomo di oggi di superare le inibizioni e tranquillamente vivere con il benessere offerto". € **27,00**

GA-313) TARENTINI TROIANI LUIGI e OLGA **La cucina del diavolo. Ricette piccanti e "fiammanti" di tutto il mondo per stuzzicare il palato dei più raffinati gourmet.** Roma, Manuale Moderni Newton Compton, 1992  
In 8° (cm. 21,5 x 14,5); pagg. 223; con numerose illustrazioni n.t.; cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione. Prefazione di Giovanni Nuvoletti. "Due tipi di ricette particolarmente gustose: i piatti piccanti e quelli "fiammanti", da portare cioè in tavola avvolti dalla fiamme di un liquore che brucia". € **14,00**

GA-314) TAVELLA ALDO **Conoscere il vino. Scelta degustazione abbinamento ai cibi.** Milano, De Vecchi, 1998  
In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 142; con alcune illustrazioni n.t.; leggera cartonatura originale a colori. VG. \*\* "Imparerete a valutare e a godere il vino... infine, dopo le tecniche di

assaggio e valutazione, eccovi i consigli pratici per l'acquisto dei vini più buoni." € **8,00**

GA-315) TOGNAZZI UGO **L'abbuffone**. Milano, Rizzoli, 1974  
In 8° (cm. 22 x 14,5); pagg. 205; cartonatura originale e sovracopertina figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione. "Storie da ridere e ricette da morire". Tratto dai ricordi delle celebri cene nella villa di Velletri (dove un vecchio frigorifero di legno era considerato come "la cappella di famiglia") e dall'esperienza del film "La grande abbuffata", con le ricette protagoniste del film. € **25,00**

GA-316) VAZQUEZ MONTALBAN MANUEL **Le ricette di Pepe Carvalho**. Milano, Feltrinelli, 1994  
In 8° (cm. 19,5 x 12,5); pagg. 336; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione italiana. "Ecco 120 ricette, dalle più semplici alle più complesse, del più famoso detective-gourmet di Spagna. Ognuna è accompagnata dal brano letterario da cui viene citata". € **10,00**

GA-317) VERONELLI LUIGI **Il frullatore gastronomico**. Edizioni de "Il Gastronomo", senza data ma fine anni '50  
In 16° (cm. 19 x 14); pagg. 111; con numerose illustrazioni a colori n.t.; leggera cartonatura originale VG. \*\* "Questo libro smentisce una diffusa prevenzione: che in cucina non si possa introdurre un ritrovato della tecnica senza provocar danno." € **12,00**

GA-318) VERONELLI LUIGI **I vini d'Italia**. Roma, Canesi, 1961  
Grande volume in 8° (cm. 25 x 18); pagg. 532; con numerose vere etichette a colori di vini italiani applicate su tavv. doppie f.t.; tela originale con titoli e vignetta in oro con sovracopertina trasparente e astuccio rigido figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione. Ottimo esemplare. I vini sono catalogati, descritti e commentati, regione per regione e provincia per provincia. Con testimonianze di Giovanni Arpino, Giovanni Comisso, Paolo Monelli... € **34,00**

GA-319) VERONELLI LUIGI **I ristoranti di Veronelli 1981**. Milano, Rizzoli, 1981  
In 8° stretto (cm. 21 x 9,5); pagg. 305 + 8 cartine n.t.; similpelle rossa originale con titoli oro. VG. € **10,00**

GA-320) VERONELLI LUIGI **Bere giusto**. Milano, Rizzoli (BUR), 1974  
In 16° (cm. 18 x 11); pagg. 203; leggera cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Prima edizione BUR. "Ognuno può diventare un perfetto sommelier". € **12,00**

GA-321) VITALE GIOIETTA with LAWLEY LISA **Riso. Undiscovered Rice dishes of Northern Italy**. New York, Crown, 1992  
In 8° quadrato (cm. 20 x 19,5); pagg. 144; mezza tela originale e sovracopertina figurata. VG. \*\* "If you thought risotto was the only way Italians cooke rice, you're in for a pleasant and delectable surprise." In lingua inglese. € **12,00**

GA-322) (Distillazione) VOGEL THEODORE (foto) - HARGOUS SABINE (testo) **Bouilleurs de cru**. Parigi, Arthaud, 1980  
In 8° quadrato (cm. 23 x 23,5); pagg. (24) + 35 tavole fotografiche a colori; cartonatura originale figurata a colori. VG. \*\* Reportage realizzato con la collaborazione della rivista "Geo". In Savoia tra i distillatori ambulanti, una "istituzione"! € **10,00**

GA-323) VOGLIOLO GIULIANO (foto) - CAVALLERO GIAN PAOLO (testo) **Langa**. Ivrea, Priuli & Verlucca (collana Grandangolo), 1979  
In 8° quadrato (cm. 23 x 23,5); pagg. 40 + 35 tavole fotografiche a colori; cartonatura origiinale figurata a colori. VG. \*\* I paesaggi, la vita in collina, tra fieno, vigne e cantine, le feste... € **10,00**

GA-324) VUOTTO TITINA **Odori e sapori di Capri**. Senza luogo nè data, ma circa 1990  
Astuccio in cartonatura a colori (cm. 15 x 10) che contiene 32 schede; con illustrazioni. VG. \*\* "Queste ricette, pressochè segrete, sono frutto di una esperienza acquisita nel vedere cucinare mia nonna prima, poi mia madre. Trovate questi piatti, con qualche variazione, nei ristoranti capresi, ma difficilmente ve ne sarà svelata la ricetta." Testi in italiano e inglese. € **12,00**

GA-325) ZAVANONE ALFREDO **Sua maestà il riso. Storia, tradizioni, virtù salutari, usi culinari e curiosità. 114 ricette di grandi Chef storiche e tradizionali**. Bologna, Atesa, 2002  
In 8° (cm. 24 x 17); pagg. 191; invio su pagina bianca. VG. € **10,00**