

## INCONTRI DI SAPORI E DI CULTURE

**Carlo Petrini con Gigi Padovani**

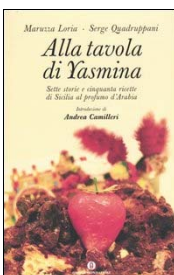
*Slow food revolution: da Arcigola a Terra Madre, una nuova cultura del cibo e della vita*  
Milano, Rizzoli, 2005



Nata nella bassa piemontese, dall'esperienza conviviale di Carlo Petrini e dell'Associazione degli Amici del Barolo, sfociata poi in "Arcigola", l'avventura di "Slow Food" si è trasformata in un vero e proprio movimento di rilevanza internazionale, con la sigla del manifesto a Parigi, nel 1986.

Capace di coinvolgere associazioni di produttori e di consumatori, tanto nei Paesi industrializzati, quanto nei Paesi in via di sviluppo, costituisce un valido interlocutore per le Istituzioni e i Governi.

Mirando a tutelare la qualità della filiera agroalimentare nell'ambiente stesso in cui il prodotto subisce le singole lavorazioni, svolge un'attività destinata ad incidere non solo sulla difesa del gusto e della buona tavola, ma anche sulle condizioni lavorative dei produttori e sulla difesa della biodiversità, non ultimo, sulle tradizioni culturali.

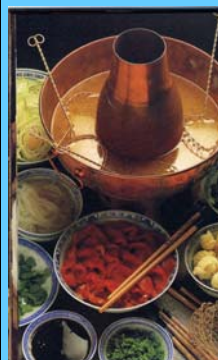


**Maruzza Loria, Serge Quadrupani**

*Alla tavola di Yasmina: sette storie e cinquanta ricette di Sicilia al profumo d'Arabia*  
Milano, Mondadori, 2004

Cucina come seduzione, come incontro e memoria di sapori, che si fondono esaltandosi vicendevolmente: il libro, con introduzione di Andrea Camilleri, è una storia d'amore intercalata da ricette di cucina. Intorno ad esse, vere e proprie protagoniste del libro, si dipana, nella Sicilia dell'XI secolo, la leggendaria vicenda di Yasmina. Nel tentativo di salvare la vita al fratello, Omar Ibn Khalid, accusato di alto tradimento, la donna riesce a sedurre il sovrano, Ruggero I, con la forza dell'arte culinaria. Ne scaturisce la celebrazione, in forma di ricette di cucina e di leggende sapientemente costruite, del connubio, in terra siciliana, tra la tradizione araba e quella normanna.

## SUL WEB



**Glossario della cucina araba**

<http://www.arab.it/ricette/glossario.htm>

**Rivista di cucina con ricette e informazioni utili sui singoli Paesi**

<http://www.buonissimo.org/internazionale/>

**Cucine regionali e cucine nel mondo, con monografie**

<http://www.cookaround.com/>

**Ricette da tutto il mondo (in inglese)**

<http://www.epicurious.com/>

**Notizie, ricette e curiosità gastronomiche nelle diverse tradizioni**

<http://www.ricetteonline.com/index.php>

**In ordine alfabetico ricette di specialità da tutto il mondo**

<http://www.risorseinrete.net/cucina/index.htm>



**Versione italiana del sito ufficiale di Slow Food**

<http://www.slowfood.it/>

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

<http://www.unisg.it/ita/index.php>

**Biblioteca comunale "Renato Fucini"**

Via Cavour, 36 - 50053 Empoli (FI)

Tel. 0571/757840 Fax 0571/757832

E-mail: [biblioteca@comune.empoli.fi.it](mailto:biblioteca@comune.empoli.fi.it)

<http://www.comune.empoli.fi.it/biblioteca/biblioteca.htm>

**Orario di apertura:**

**dal lunedì al venerdì ore 9.00-19.00**

**sabato ore 9.00-13.00**

A cura di Francesca Pepi

Biblioteca comunale "Renato Fucini"

## LIBRI ALLA FINESTRA



## La cucina degli altri



© 2007 Comune di Empoli

## SAPORI D'ORIENTE

Kimiko Barber, Hiroki Takemura, *Sushi: sapori e ricette*, Milano, Mondadori, 2003

*Cucina cinese: le 186 migliori ricette da seguire passo dopo passo*, a cura di Lo Mei Hing, Giulia Marzotto Caotorta, Sun T'zi Hsi, Milano, Mondadori, 2001



*Cucina cinese: squisite ricette dall'Oriente*, Legnano, Edicart, c1997

*Cucina indiana: deliziose e autentiche ricette dall'India*, Legnano, Edicart, 1997

*Cucina thailandese: le autentiche ricette della più raffinata tra le cucine orientali*, Legnano, Edicart, c2000

*Cucinare cinese*, Firenze, Giunti, 2000

*Cucine indiane*, a cura di Laura Rangoni, Torino, Sonda, 2000

*Il grande libro della cucina asiatica*, Köln, Könemann, c1999

Jolanda Guardi, Hocine Benchina, *Cucina araba*, Milano, Fabbri, 2000

Minoru Hirazawa, Graziana Canova Tura, *Giappone*, Milano, Fabbri, 1999

Masaki Ko, *Cucina giapponese: le ricette originali di una cucina delicata ed elegante*, Legnano, Edicart, c1998

Elena Loewenthal, *Buon appetito*,

*Elia, manuale di cucina ebraica*, Milano, Baldini & Castoldi, 1998

*Questione di gusti: un insolito percorso*

*tra i sapori del mondo*, a cura di Jennifer Berg e Fabio Parasecoli, Roma, Gambero Rosso, 2006

*Ricette con il couscous*, a cura di Joan Rundo, Torino, Sonda, 2000



## CUCINE DEL MONDO

*L'appetito vien viaggiando: alle falde del Kilimangiaro*, Roma, Rai-Eri, 2006

Agläe Blin, *Cucina francese*, Milano, Fabbri, 2003

*Cucina dal mondo*, Milano, Fabbri, 2004

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

*Cucina marocchina: i segreti culinari della cucina nordafricana più famosa*, Legnano, Edicart, c2000

*Le cucine messicane*, Legnano, Edicart, c1997

*Cucine del mondo: 1000 ricette dall'Africa, America Latina, Asia ed Europa dell'Est*, a cura di Chef Kumalé, Torino, Sonda, 1998

Donpasta.selecter, *Food Sound System. 30 ricette del Mediterraneo annaffiate di buon vino e buona musica*, Milano, Kowalski, 2006

Silvana Franco, *Cucina spagnola: le autentiche ricette regionali della Spagna*, Legnano, Edicart, c1998

*Fusion: l'arcobaleno multietnico della nuova cucina*, Firenze-Milano, Giunti, 2005

Daniela Guaiti, *I sapori della cucina spagnola*, Milano, DVE Italia, 2005

*Muffin*, Köln, Könemann, c2000

Nicoletta Negri, Nathalie Aru, *Dolci di Natale da tutto il mondo*, Milano, Fabbri, 2004

Pietro Semino, *Santifica le feste... a tavola! menù e tradizioni da tutto il mondo*, Milano, Ancora, 2004



## BERE IN TUTTE LE LINGUE



Michael Jackson, *La guida più completa al whisky: scotch, irish, canadian, bourbon, Tennessee sour mash e i whiskies giapponesi*, Rimini, Idea Libri, 1997

Hugh Johnson, Francis Robinson, *Atlante mondiale dei vini*, Milano, Mondadori, 2002

Antonio Massa, *L'indispensabile libro delle birre*, Milano, Mondadori, 1998

## VARIETÀ DI GUSTI E DI PREPARAZIONI

Clotilde Boisvert, Annie Hubert, *Piccola enciclopedia delle spezie*, Milano, Rizzoli, c2002

Manuela Caldirola, Nicoletta Negri, Nathalie Aru, *Pane fatto in casa da tutto il mondo*, Milano, Fabbri, 2003

Michèle Charles, Christine Dattner, *Il tè e le sue virtù*, Milano, Fabbri, 2006

*Formaggi da tutto il mondo dalla A alla Z*, Milano, Fabbri, 2003

Francesco e Giamila Gesualdi, *Tutti i tipi di tè*, Torino, Sonda, 2005

Nicoletta Negri, *Cioccolato che passione!*, Milano, Mondadori, 2004

Olidea, *Papaia*, Milano, Urta, 2006

Olidea, *Tè*, Milano, Urta, 2006

Olidea, *Zenzzero*, Milano, Urta, 2006



## GOURMET

*Al banchetto del mondo: sessant'anni di scritti da Gourmet*, a cura di Ruth Reichl, Milano, Ponte alle Grazie, 2005

Jorge Amado, Paloma J. Amado, *La cucina di Bahia, ovvero Il libro di cucina di Pedro Archanjo e le merende di Dona Flor*, Torino, Einaudi, 1998

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

Oretta Bongarzone, *Pranzi d'autore: le ricette della grande letteratura*, Roma, Editori Riuniti, 1996

Joanne Harris, Fran Warde, *Il libro di cucina di Joanne Harris*, Milano, Garzanti, 2003

Bamboo Hirst, *Il riso non cresce sugli alberi, ovvero la Cina in cucina*, Milano, La Tartaruga, 2002

Peter Mayle, *Lezioni di francese: avventure con coltello, forchetta e flûte*, Milano, Garzanti, 2005

Davide Paolini, *La geografia del gastronomo*, Milano, Sperling & Kupfer, 2006

Simone Perotti, *Zenzzero e nuvole: manuale di nomadismo letterario e gastronomico*, Milano, Bompiani

Manuel Vázquez Montalbán, *Contro i gourmet*, Milano, Frassinelli, 2005