



## GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA CUCINA ITALIANA

Il 17 gennaio si celebra la Giornata Internazionale della Cucina Italiana, un'occasione per riscoprire la nostra tradizione gastronomica attraverso le opere che l'hanno tramandata e i volumi contemporanei che la reinterpretano con creatività e attenzione alla stagionalità. Questa selezione di libri vi accompagnerà in un viaggio fatto di sapori, storie e gesti antichi.

- **DOLCI E TORTE DELLE DOLOMITI**, Heinrich Gasteiger, Athesia, 2025
- **ERBE SPONTANEE. RICONOSCERLE, RACCOGLIERLE E CONSERVARLE**, Francesca Della Giovampaola, Filippo Bellanton, Gribaudo, 2025
- **LA MIA CUCINA STAGIONALE. COME VALORIZZARE LA MATERIA PRIMA E CREARE RICETTE GUSTOSE**, Tirmagno, Mondadori, 2025
- **LA SETTIMANA VERDE**, Mrs Veggy, Mondadori, 2025
- **TUTTI A TAVOLA. PERCHÉ LA CUCINA ITALIANA È UN PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**, Massimo Montanari, Pier Luigi Petrillo, Laterza, 2025
- **NON C'È PIÙ GUSTO**, Mauro Bassini, Minerva, 2024
- **RISO E RISOTTI. 170 RICETTE PER TUTTO L'ANNO**, a cura di Federica Vizioli, Slow Food, 2024
- **STORIA DEL PANE**, Gabriele Rosso, Il saggiaore, 2024
- **AMARO. UN GUSTO ITALIANO**, Massimo Montanari, Laterza, 2023
- **L'ITALIANO DEL CIBO**, Giovanna Frosini, Sergio Lubello, Carocci, 2023
- **STORIA DELLA PIZZA. DA NAPOLI A HOLLYWOOD**, Luca Cesari, Il saggiaore, 2023
- **BLU. RICETTE DI UN'ESTATE ITALIANA**, Monica Mascarino, Slow Food, 2022
- **CUCINA GLUTEN FREE**, Valentina Leporati, Vallardi, 2022
- **I DOLCI AL TEMPO DI CATERINA SFORZA**, a cura di Cecilia Milantoni, Il ponte vecchio, 2022
- **RICETTE DI ROMAGNA**, a cura di Bianca Minerdo, Slow Food, 2022
- **SPIZZICHI E BOCCONI**, Erri De Luca, Feltrinelli, 2022

- ALLA RICERCA DELLA PIZZA PERFETTA. UN VIAGGIO SENTIMENTALE, Dario De Marco, 66thand2nd, 2021
- BOLOGNA, L'ITALIA IN TAVOLA, Massimo Montanari, Il mulino, 2021
- NON SI BUTTA NIENTE, Eliana Ferioli, Giunti Demetra, 2021
- LA NOSTRA CUCINA, Benedetta Rossi, Mondadori, 2021
- IL PRATO È IN TAVOLA. LE PIANTE SELVATICHE COMMESTIBILI D'ITALIA, Dafne Chanaz, Terra Nuova, 2021
- I TESORI GASTRONOMICI DELL'APPENNINO CASENTINESE, Graziano Pozzetto, Il Ponte vecchio, 2021
- IL GRANDE LIBRO DELLE BUCCE, Lisa Casali, Gribaudo, 2020
- LA CUCINA DEGLI SCRITTORI. LETTERATURA E CIBO IN EMILIA-ROMAGNA, Alberto Calciolari, Isabella Fabbri, Regione Emilia-Romagna, 2019
- LA CUCINA DI MONTAGNA. VIAGGIO DAL FRIULI VENEZIA GIULIA ALLA SARDEGNA ATTRAVERSO PAESAGGI UNICI E CIBI DA SCOPRIRE, Slow Food, 2019
- LE STORIES DI #ARTUSI, Luisanna Messeri, Angela Simonelli, Giunti, 2019
- AMARSI CUCINANDO SANO. LE RICETTE ROMAGNOLE DELLA NONNA RIVISITATE IN CHIAVE SALUTISTA, Annalisa Calandrini, Il Ponte Vecchio, 2018
- CACIO & PEPE. LA MIA VITA IN 50 RICETTE, EDT, Alessandro Borghese, Solferino, 2018
- LA CUCINA DEI FIORI. RICETTE DOLCI E SALATE, Bibliotheca culinaria, 2018
- LA CUOCA SELVATICA. STORIE E RICETTE PER PORTARE LA NATURA IN TAVOLA, Eleonora Matarrese, Bompiani, 2018
- IL GRANDE LIBRO DELLA FERMENTAZIONE, Sandor Ellix Katz, Sonda, 2018
- MANGIARSI LE PAROLE. 101 RICETTE D'AUTORE, a cura di Luca Clerici, Skira, 2018
- BRODI GOURMET, William Ledeuil, EDT, 2017
- IL PIATTO FORTE È L'EMOZIONE. 50 RICETTE DAL SUD AL NORD, Antonino Cannavacciuolo, Einaudi, 2016
- LUNGO UN NASTRO DI SFOGLIA. PERSONALISSIMO VIAGGIO NELL'EMILIA-ROMAGNA DELLA PASTA RIPIENA E DEI BRODI, Angelo Varni, Bononia University Press, 2015
- VEGANO ITALIANO. SAPORI VEGANI DELLA NOSTRA TRADIZIONE, Rosalba Gioffrè, Giunti, 2015
- I RACCONTI DELLA TAVOLA, Massimo Montanari, Laterza, 2014
- LA PIZZA PER AUTODIDATTI, Cristiano Cavina, Marcos y Marcos, 2014
- PREVENIRE IN CUCINA MANGIANDO CON GUSTO. [SECONDO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE ITALIANA], Anna Villarini, Sperling & Kupfer, 2014

- **TUTTO VI DONO. AUTOBIOGRAFIA DEL PADRE DELLA CUCINA ITALIANA,**  
Pellegrino Artusi, il saggiaore, 2012
- **BANCHETTI LETTERARI. CIBI, PIETANZE E RICETTE NELLA LETTERATURA  
ITALIANA DA DANTE A CAMILLERI**, a cura di Gian Mario Anselmi, Gino Ruozzi,  
Carocci, 2011
- **GRANDE LIBRO DELLA PIZZA**, DIX, 2010
- **I CIBI DI ROMA IMPERIALE. VITA, FILOSOFIA E RICETTE DEL GASTRONOMO  
APICIO**, Gianni Gentilini, Medusa, 2004