

## 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 reinterpretono 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 saggiautore, 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 saggiautore, 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 Ledevil, 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 Gioffré, 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 saggiatore, 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