

“LOOK FOOD”

In occasione della mostra curata da Slow Food Cesena “Look Food”, inaugurata il 30 settembre e allestita in biblioteca e nel centro storico di Cesena, la Malatestiana propone una selezione di testi su cibo e sana alimentazione.

- **AGLI ERBI DLA RUMAGNA CUNTADENA**, Roberto Giorgetti, Maria Manuzzi, Stefano Tellarini, Corriere Romagna, 2022
- **BAO & DIM SUM**, Orathay Souksisavanh, L'ippocampo, 2022
- **BLU, RICETTE DI UN'ESTATE ITALIANA** a cura di Monica Mascarino, Slow Food, 2022
- **LA CUCINA IN VALIGIA**, Gaia Servadio, Pozza, 2022
- **GUSTOSO E SAPORITO, INTRODURSI AL DISCORSO GASTRONOMICO**, Gianfranco Marrone, Bompiani, 2022
- **SPIZZICHI E BOCCONI**, Erri De Luca, Feltrinelli, 2022
- **CUCINA GLUTEN FREE**, Valentina Leporati, Vallardi, 2022
- **IL DIZIONARIO DEI SAPORI GIAPPONESI**, Richard Hosking, Gribaudo, 2022
- **FRANCIACORTA, IERI, OGGI, DOMANI 97/22: STORIE DI VIGNE CANTINE, UOMINI**, Elio Ghisalberti, Giunti, 2022
- **WAGASHI, PASTICCERIA GIAPPONESE FRA TRADIZIONE E MODERNITA'**, Tomo, L'ippocampo, 2022
- **YUKA, LA GUIDA ALL'ALIMENTAZIONE SANA**, Julie Chapon & Anthony Berthou, L'ippocampo, 2022
- **A SCUOLA DI FOOD DESIGN IN PASTICCERIA**, Angela Simonelli, Giunti, 2021
- **L'ABC DELLE VERDURE**, Mario Grazia, Gribaudo, 2021
- **ALLA RICERCA DELLA PIZZA PERFETTA**, Dario De Marco, 66thand2nd, 2021
- **ANCORA PIU' DOLCE**, Damiano Carrara, Cairo, 2021
- **APPETITI, STORIA DI CIBO E DI PASSIONI**, Luca Iaccarino, EDT, 2021
- **BENVENUTI A CASA PAPPAGALLO**, Luca Pappagallo, Vallardi, 2021
- **LA CUCINA ETICA**, Emanuela Barbero, Sonda, 2021
- **CUCINA NATURALE, VITA GREEN PER TUTTA LA FAMIGLIA**, Stella Bellomo, Mondadori, 2021
- **CUCINARE IL GIARDINO**, Valeria Margherita Mosca, Giunti, 2021
- **LA CUCINA DI FAMIGLIA**, Antonino Cannavacciuolo, Einaudi, 2021.
- **CUCINARE STANCA, MANUALE PRATICO PER INCAPACY**, Sofia Fabiani, Giunti, 2021
- **NON SI BUTTA NIENTE, REALIZZARE UN ORTO CASALINGO CON GLI SCARTI DI CUCINA**, Eliana Ferioli, Giunti Demetra, 2021

- **LA NOSTRA CUCINA, FATTO IN CASA DA BENEDETTA**, Benedetta Rossi, Mondadori, 2021
- **LA GRAMMATICA DEI SAPORI VEG**, Karen Page ; prefazione di Pietro Leemann, Gribaudo, 2021
- **IL GRANDE MANUALE DEL CONFETTIERE**, Mélanie Dupuis, L'Ippocampo, 2021
- **IL GRANDE MANUALE DEL FINGER FOOD**, Mélanie Dupuis, L'Ippocampo, 2021
- **IL GRANDE LIBRO DELLE BUCCE**, Lisa Casali, Gribaudo, 2020
- **IL PICCOLO MANUALE DELLA CROSTATA**, Melanie Dupuis, L'ippocampo, 2020
- **IL PICCOLO MANUALE DEL MACARON**, Mélanie Dupuis, L'Ippocampo, 2020
- **IL PICCOLO MANUALE DELLE SALSE**, L'Ippocampo, 2021.
- **IL PICCOLO MANUALE DELLA VIENNOISERIE**, Rodolphe Landemaine, L'Ippocampo, 2020
- **IL PRATO E' IN TAVOLA**, Dafne Chanaz, Terra Nuova, 2021
- **RAMEN E ALTRI BRODI GIAPPONESI**, Sachiyo Harada, L'ippocampo, 2021.
- **I TESORI GASTRONOMICI DELL'APPENNINO CASENTINESE**, Graziano Pozzetto, Il Ponte vecchio, 2021
- **CUCINA BOTANICA**, Carlotta Perego, Gribaudo, 2020
- **GASTRONOMIA COSAPEVOLE**, Rosalia Cavalieri, Il mulino, 2020
- **PERCHE' GLI SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE NON ESISTONO?**, Arthur Le Caisne, L'ippocampo, 2020
- **SCRIVERE DI GUSTO**, Valerio M. Visintin, Editrice Bibliografica, 2020
- **SERENDIPITY, 50 STORIE DI SUCCESSI NATI PER CASO**, Oscar Farinetti, Slow Food, 2020
- **STORIA NATURALE DELLA BIRRA**, Rob DeSalle, Codice, 2020
- **TONINO GUERRA, IL CIBO E L'INFANZIA**, Graziano Pozzetto, Il ponte vecchio, 2020
- **TUTTO IL SAPORE CHE VUOI. 50 RICETTE DI CUCINA VEGETARIANA**, Antonino Cannavacciuolo, Einaudi, 2019
- **LA CUCINA DI MONTAGNA**, Slow Food, 2019
- **LE MIE TORTE SALATE**, Piergiorgio Giorilli Gribaudo, 2019
- **LA GRAMMATICA DEI SAPORI E DELLE LORO INFINITE COMBINAZIONI**, Niki Segnit, Gribaudo, 2011
- **I RACCONTI DELLA TAVOLA**, Massimo Montanari, Laterza, 2014