



COMUNE DI GENOVA

4 passi nel cibo e dintorni



MUNICIPIO V°
VALPOLCERVERA



Bibliografia delle opere a patrimonio delle

Biblioteche Cervetto e Piersantelli



Dal Progetto “4 passi nel cibo e dintorni”

Bibliografia delle opere a patrimonio delle

Biblioteche Cervetto e Piersantelli

Con questa seconda bibliografia che corona le numerose iniziative e attività fatte presso la Biblioteca Cervetto e inserite nel progetto “4 passi nel cibo e dintorni” (l'altra è “Omaggio a Manitou” reperibile sul sito) la biblioteca propone ai propri lettori un piccolo patrimonio di testi dedicati al cibo cercando di stimolarne la curiosità e la lettura arricchendola di commenti e recensioni tratte dai testi e accompagnandola, ancora una volta, con una ricca serie di illustrazioni riproducenti quadri famosi legati proprio al cibo e reperibili nelle nostre raccolte d'arte.

Sensibilizzare alla responsabilità del consumo alimentare e quindi al consumo del proprio cibo è il primo passo da compiere per riprendere in mano la propria vita scoprendo che questa scelta è portatrice di grandi valori universali primi fra tutti quelli della condivisione e della solidarietà che ci legano tutti indissolubilmente in un villaggio globale ma è anche fonte di un grande e sottovalutato potere, quello di poter orientare le scelte stesse del mercato economico mondiale.

Tutti insieme, uno per volta.

Tutti per uno. E uno per tutti. Vi ricorda qualche cosa?

in copertina:

Vucciria,

Renato Guttuso, 1974

olio su tela 300x300 cm

Palazzo Steri, Palermo

pag.3

Canestra di frutta, 1599

Caravaggio, (1571-1610)

olio su tela 31x47 cm

Pinacoteca Ambrosiana di Milano



LIBRI BIBLIOTECA CERVETTO

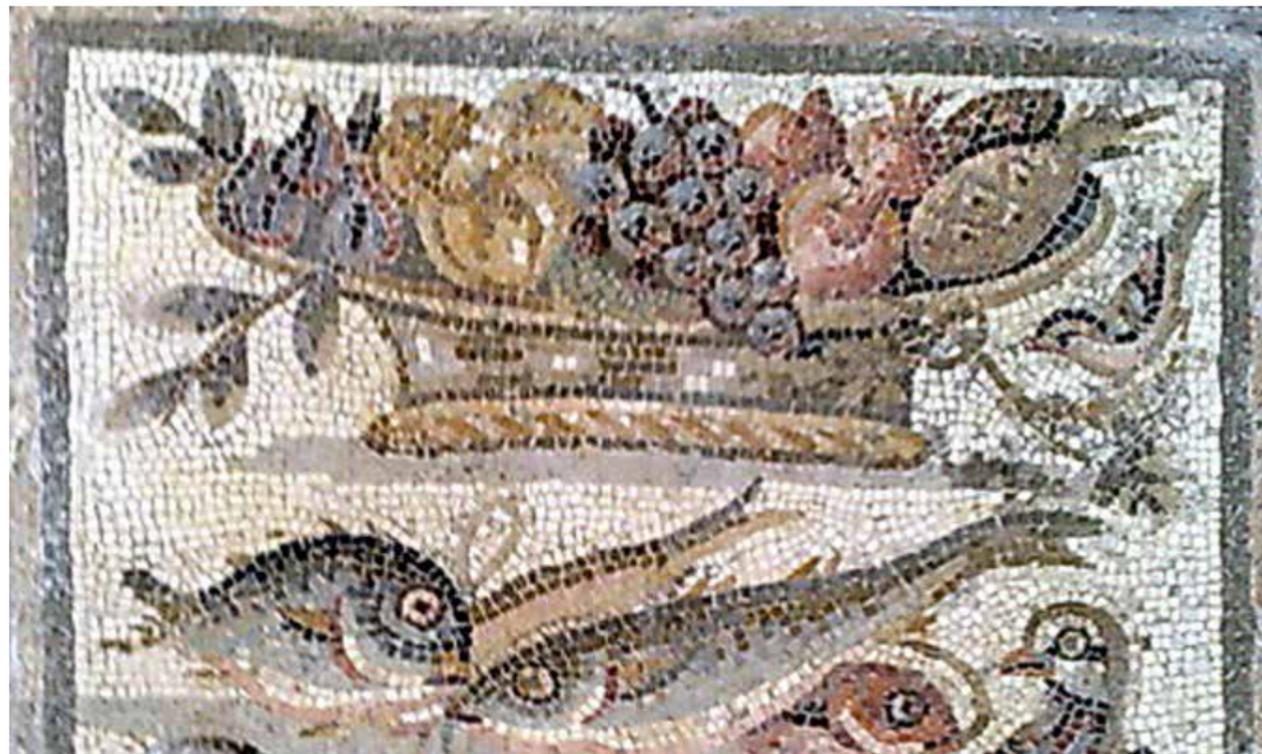
1) A cura di Longo Oddone e Scarpi Paolo

Homo Edens - Regimi, Miti e Pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo.

Ente Autonomo Fiere di Verona ; Diapress/Documents, 1989.

Collocazione 306 HOM

Dalle pratiche alimentari dell'antica Grecia Arcaica alla diatriba, nella satira, di cibo e corpo, dai sogni della fame al mito e all'utopia gastronomica il testo è un itinerario di percorsi geografici, culturali e storici dell'uomo del mediterraneo luoghi in cui l'uomo ha reso produttivo e ha sfruttato il territorio e, contemporaneamente ha costruito un suo sistema valoriale e di idee.



"Cesto di frutta con ananas" Museo del Palazzo Massimo alle Terme di Roma. Pavimento a mosaico inizi del I secolo dopo Cristo. L'ananas sarebbe stato introdotto in Europa da Cristoforo Colombo (dopo il 1492)

2) Tannahill, Ray

Storia del Cibo : Dalla Preistoria all'alimentazione scientifica.

Milano, Rizzoli 1987.

Coll. 641.5 TAN

La storia del cibo come indicatore illuminante per capire la vera natura dell'uomo che, nell'intento di procurarselo attraverso una dura lotta quotidiana, ha più o meno direttamente plasmato il proprio destino portandolo alla conquista di nuovi mondi e alla scomparsa di interi popoli.

Questo libro ci accompagna nel mutamento politici ed economici dovuti a uno dei più grandi deterrenti della civiltà, l'approvvigionamento del cibo.

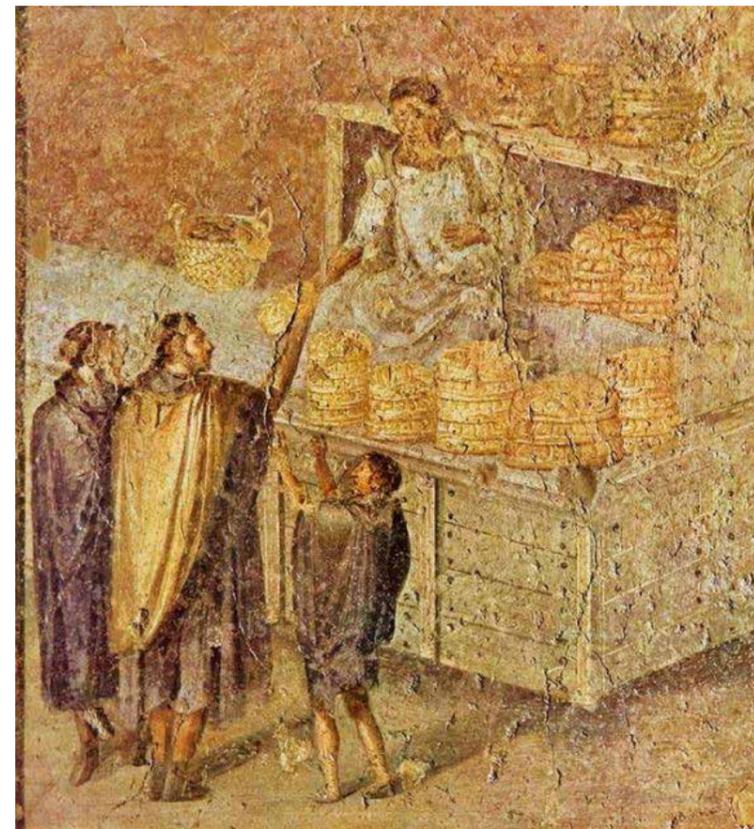
3) Scully, Terence

L'arte della cucina nel Medioevo. Casale Monferrato (AL) Piemme, 1997.

Coll. 641.5 SCU

Storia, ricette e personaggi dell'epoca favolosa della tavola.

Le descrizioni dei banchetti e le avventurose vite dei cuochi, le origini delle nostre abitudini culinarie e gli ingredienti per preparare oggi piatti medioevali



Bottega del fornaio. Affresco, Pompei I° sec. d.C.

"...Il cuoco medioevale usava praticamente tutti i cibi conosciuti nel suo mondo e faceva meraviglie con essi. Con immaginazione e capacità egli incideva e pestava, mescolava e filtrava, insaporiva in padella e cuoceva al forno, faceva salse e guarniva, e produceva cose squisite per il palato. Nei giorni normali, come nel giorno di un banchetto, nei giorni di grasso o in quelli di digiuno, dalla sua cucina usciva una successione di piatti che avrebbe indotto in tentazione gli arcangeli stessi. In un certo senso in termini di peccati e male, è forse proprio il cuoco il grande tentatore del Medioevo."

4) Moulin, Léo

L'Europa a tavola: introduzione a una psicologia delle abitudini alimentari.

Milano, A. Mondadori, 1999.

Coll. 641.5 MOU

"...Non mangiamo in modo casuale una cosa qualunque, con chi capita, in qualsiasi momento della giornata o della nostra vita. Non mangiamo con i denti e non digeriamo con lo stomaco; mangiamo con la mente, assaporiamo i cibi secondo norme culturali legate al sistema di scambi reciproci che è alla base della vita sociale". Ed è così che il nazionalismo culinario è conservatore, esclusivo, intollerante e xenofobo quanto lo stesso nazionalismo politico.



"Banchetto di Jean Bernier, conte di Valenciennes", illustrazione tratta dal 'Recueil des antiquités de Valenciennes' (seconda metà del XVI secolo), Bibliothèque municipale, Douai

5) Ortona, Giorgio
A tavola prima e dopo la scoperta.

Genova, ECIG, 1992.

Coll. 641.5 ORT

L'autore ha cercato di fissare tempi e modi di accettazione delle derrate di provenienza del nuovo mondo, da parte delle popolazioni della vecchia Europa e così scopriamo che mentre il fagiolo fu facilmente accettato e andò a integrare egregiamente la dieta, le patate, per secoli, non vennero accettate ed anzi su di esse si diffusero prevenzioni e credenze assolutamente fantastiche.

6) Hyams, Edward

E l'uomo creò le sue piante e i suoi animali: storia della domesticazione.

Milano, A. Mondadori, 1973.

Con 75 illustrazioni fuori testo.

Coll. 636 HYA

E' il racconto di diecimila anni di storia visti da un'angolazione insolita e avvincente che descrive la "produzione" di una nuova Natura da parte dell'uomo al fine di garantirsi la sopravvivenza. "E l'uomo creò le sue piante e i suoi animali" fino ad arrivare a sfruttare il tè, il caffè, addomesticando cinghiali e manipolando gli elementi. Una strada e un disegno dell'evoluzione umana non ancora definito.



"Cucinare", miniatura del Tacuinum sanitatis Biblioteca Casanatense Roma (1.280 circa)



"Vino bianco", miniatura del Tacuinum sanitatis Biblioteca Casanatense Roma (1.280 circa)

7) Benporat, Claudio

Feste e banchetti: convivialità italiana fra Tre e Quattrocento. Firenze, Olschki, 2001.

Coll. 641.5 BEN

Studio che ripercorre l'evoluzione della convivialità aristocratica e borghese fin dal momento in cui nascono i primi testi di cucina, all'inizio del Trecento e arrivando nelle corti italiane del Quattrocento caratterizzate da una codificata e acquisita gestualità. Testimonianze storiche e documenti inediti che ricostruiscono le differenti tipologie del banchetto analizzandone i singoli aspetti, l'apparecchio della tavola, le vivande, il servizio, gli addobbi, gli apparati scenici di contorno mettendo in risalto le modalità di evoluzione della civiltà della tavola. Tre le chiavi di lettura, temporale, spaziale e sociale attraverso cui è stato compiuto questo difficile cammino fatto di mutamenti, di schemi e di contenuti.

8) Montanari, Massimo; Flandrin Jean-Paul
Storia dell'alimentazione.

Roma-Bari, Laterza, 2003.

Coll. 641.5 STO. Opera in due volumi

Il libro si presenta con una narrazione tematica e non mitologica e, per la maggior parte delle epoche si troveranno studi sugli aspetti economici e demografici, sulle differenze tra l'alimentazione delle città e quella delle campagne, sull'arte culinaria, la dietetica, ecc. Uscendo dall'ambito nazionale entro la quale si sono formate la maggior parte delle mitologie gastronomiche questa storia mira a collocarsi in ambito europeo con il contributo di storici di diversi paesi a cui viene chiesto di guardare al di là delle frontiere del loro paese e di trattare l'alimentazione su scala europea.

9) Venzano, Luciano

Cibo, vino e religione.

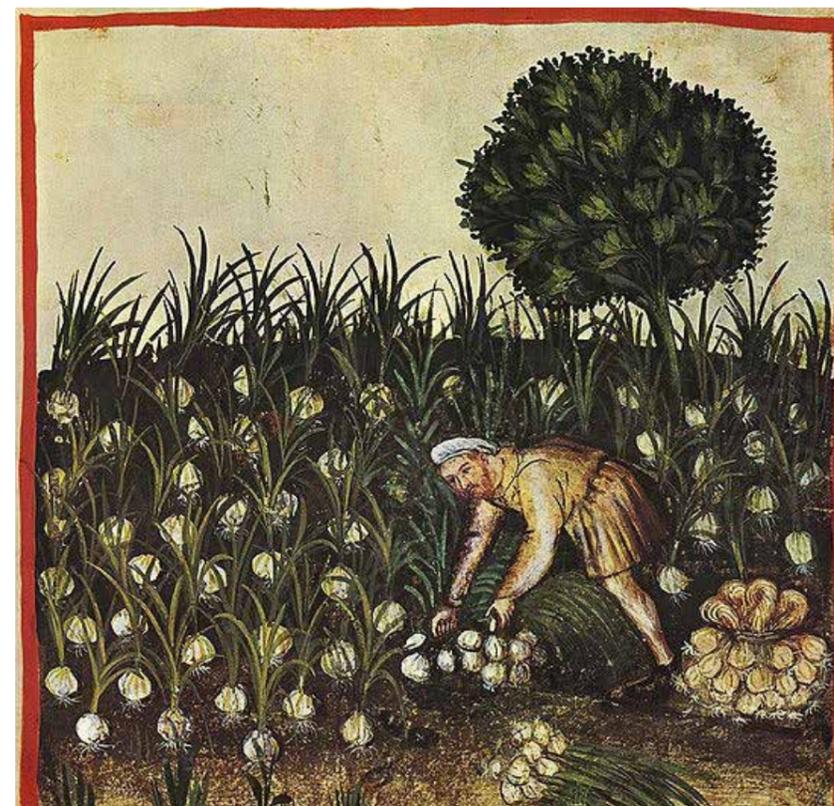
Genova, Erga, 2010.

Coll. 641.5 VEN

Lo scopo di questo libro è legare cibo e vino alla religione in Italia. Cibo quindi come rito alimentare, con i suoi codici simbolici, cibi carichi di significato. Regole ebraiche nell'Antico testamento, le consuetudini dei Babilonesi e Sumeri, Fenici, Etruschi, Romani fino al cristianesimo primitivo e ai monasteri. Conclude il tutto un elenco dei santi protettori delle vivande.



"Aceto", miniatura del Tacuinum sanitatis Biblioteca Casanatense Roma (1.280 circa)



"Aglio", miniatura del Tacuinum sanitatis Biblioteca Casanatense Roma (1.280 circa)

10) Sorcinelli, Paolo

Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker

Milano, Bruno Mondadori, 1999

Coll. 394.1 SOR

"Il libro ripercorre le tappe più significative della storia italiana. O, per dir meglio, della storia delle tendenze e delle trasformazioni alimentari fra l'Ottocento e Novecento, per capire, alle soglie del nuovo millennio che ci affascina, turba, spaventa e incuriosisce, come siamo stati e attraverso quali percorsi siamo giunti fin qui."

11) Pollan, Michael

In difesa del cibo.

Milano Adelphi, 2009.

Coll. 613.2 POL

L'autore che già noto per il libro "Dilemma dell'onnivoro" aveva smontato una ad una le credenze su ciò che portiamo in tavola ogni giorno a dispetto delle etichette, qui si appresta a smontare la "perniciosa" credenza che a renderci



"Miele", miniatura del Tacuinum sanitatis Biblioteca Casanatense Roma (1.280 circa)

più sani e più belli non siano le cose che mangiamo, ma le sostanze che le compongono. Prendendo spunto dalle ormai note statistiche su obesità diabete e malattie oggi in rapido aumento anche in Europa malattie comparse proprio quando al cibo tradizionale abbiamo sostituito cibi "trasformati" il testo ci accompagna alla ricontestualizzazione del cibo nella nostra vita togliendolo dall'automobile e riportandolo sulla tavola che deve divenire il centro di una vita ben vissuta.

12) Gockel, Renate

Finalmente Liberi dal cibo. Milano Feltrinelli, 1994.

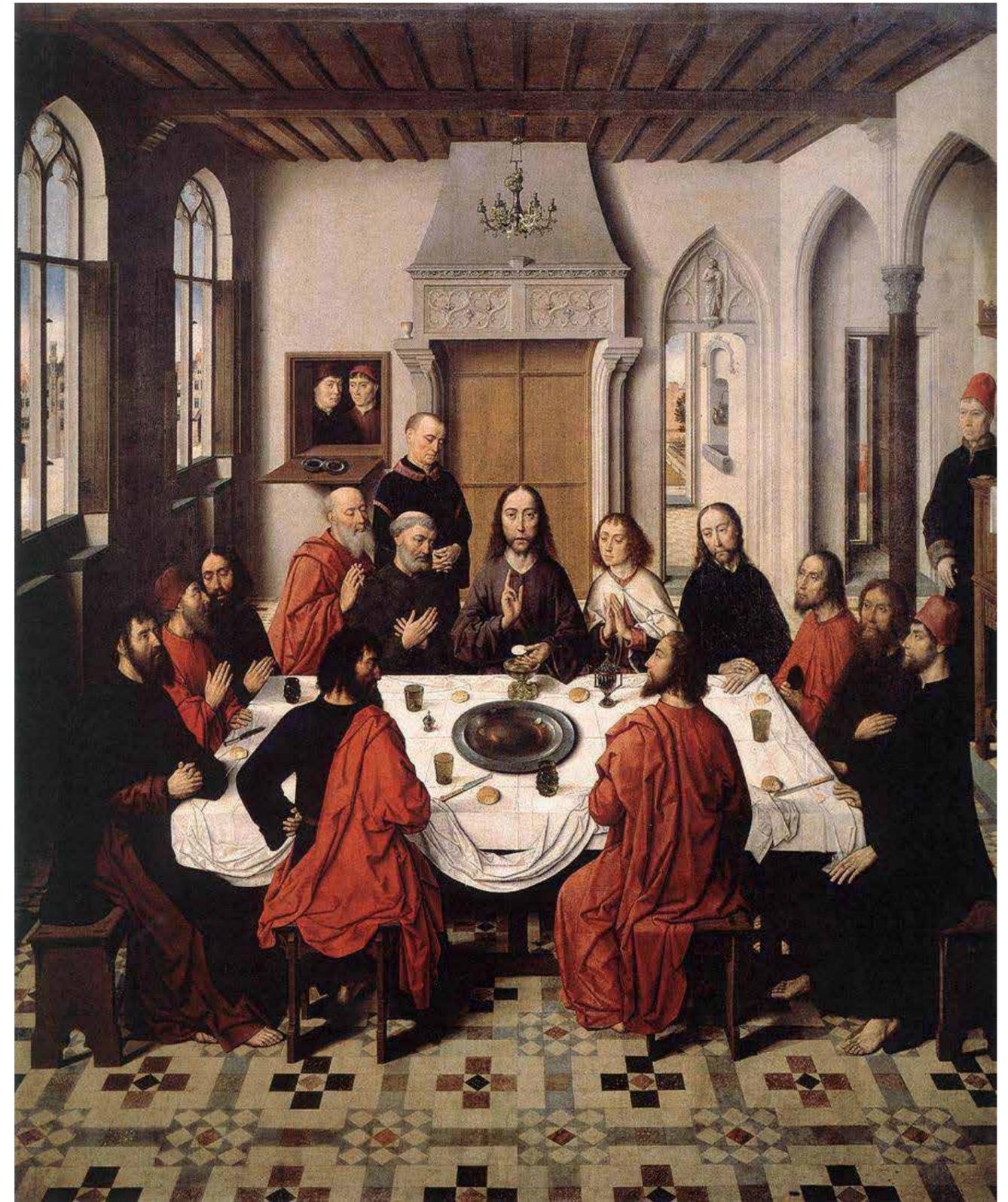
Coll. 616.8 GOC

Dodici storie di vita e di malattia (la bulimia) brevemente commentate da questa psicologa. Storie di guarigione in cui vengono alla luce dipendenze e i problemi sottesi alla dipendenza da cibo. E l'autrice perviene alla conclusione che "non esiste una motivazione d'origine né tanto meno una guarigione, bensì un percorso verso la guarigione" che solo la consapevolezza del problema e la voglia di capire ci sprona a intraprendere.

13) Schivelbusch, Wolfgang

Il paradiso, il gusto e il buonsenso : una storia dei generi voluttuari. Bari De Donato, 1988.

Coll. 394.12 SCH



Dierec Bouts (1415-1475) Ultima cena. Pannello centrale della cattedrale di Lovanio (Belgio)

Le spezie, il caffè, il tabacco fino alla birra e all'acquavite e poi all'oppio questo testo analizza le trasformazioni del gusto e delle abitudini alimentari in funzione di quelli che vengono definiti generi voluttuari. "I processi che queste sostanze stimolanti inducono nell'organismo umano portano chimicamente a compimento, secondo l'autore, quanto in esso già vi era presente spiritualmente, culturalmente e politicamente. La nostra tazza di caffè di tutte le mattine e la bevutina che ci concediamo il sabato sera ci vincolano strettamente al nostro viver quotidiano, e ciò grazie proprio al godimento che ne traiamo".



Hieronymus Bosch (c. 1450-1516) Le nozze di Cana olio su tavola, cm.93x72, Museum Boymans van Beuningen, Rotterdam

14) Pasini, Willy
Il cibo e l'amore.
 Milano, A. Mondadori, 1994.

Coll. 155.3 PAS
 Con l'inconfondibile e amabile tono di chi conversa in un salotto con i suoi lettori l'autore in questo nuovo saggio esplora il legame strettissimo che unisce in ciascuno di noi le propensioni, le ripugnanze, le predilezioni alimentari e quelle sessuali. Si analizzano i luoghi, gli organi deputati che intercorrono tra l'Eros e il cibo delineando sempre di più la differenza tra fame e appetito sia in ambito sessuale che alimentare fino a toccare le patologie alimentari. Pagine stimolanti a cui afferisce anche un importante sondaggio sulle nostre abitudini gastro-erotiche condotto su un campione di mille italiani tra i diciotto e i sessant'anni.

15) A cura di Pellecchia Enza
Cibo e conflitti.
Collana "Scienze per la pace"
Roma Consiglio Nazionale delle ricerche.
 Pisa Edizioni Plus, 2010.

Coll. 394.1 CIB
 Il cibo è frequentemente inteso – nella prospettiva della convivialità – come veicolo di pace e di amicizia ; ma il cibo è anche e sempre più qualcosa che ha a che fare con i conflitti. Ogni discorso sul cibo racconta infatti le tensioni e le violenze che hanno accompagnato la lotta per il

controllo delle risorse. Anche l'atto del mangiare, oggi, è intriso di conflittualità. Partendo dalla manifestazione "Cibo e conflitti" svoltasi nel 2008 e dagli interrogativi emersi questo libro è un'analisi importante di temi che fanno parte della nostra quotidianità e che influiranno in maniera significativa sul futuro della terra e dei suoi abitanti.

16) Lévi-Strauss, Claude
Le origini delle buone maniere a tavola.
 Mitologica 3 - Milano, Il Saggiatore, 1985.
Coll. 306 LEV

Analisi dei miti del Nordamerica in una "logica delle proposizioni" che permette all'autore di fondere in un discorso unitario e rigoroso problemi a prima vista eterogenei : passaggio dal genere mitico al genere romanzesco, educazione delle ragazze, comportamento a tavola, teoria delle ricette culinarie.

17) Valerio, Nico
La tavola degli antichi : in cucina con i faraoni, con Pericle e Lucullo, con Nerone e Messalina.
 Milano, Oscar Mondadori, 1989.
Coll. 641.5 VAL

Prima guida completa al "mangiare all'antica" con vari capitoli di gastronomia e ben 200 ricette. Una dieta, quella dei nostri padri, piuttosto efficiente, a quanto pare, se ha permesso l'astronomia egizia, i traffici fenici, la filosofia greca il diritto e l'architettura dei Romani in un libro che ci porta dai poveri focolai ai ricchi triclini, nelle trattorie affollate tra il Neolitico e la cultura Mesopotamica al di là delle fantasiose ricostruzioni del cinema.



Giuseppe Arcimboldo o Arcimboldi, (Milano, 1526-1593) L'ortolano o Ortaggi in una ciotola (Natura morta reversibile), olio su tavola, 35x24 cm Museo Civico "Ala Ponzzone" Cremona



Pieter Bruegel il Vecchio (ca. 1525-1569) *Il Banchetto nuziale olio su tavola (114x164 cm) 1568 circa, Kunsthistorisches Museum di Vienna*

18) Dickie, John
Con gusto : storia degli italiani a tavola.

Roma-Bari, 2007.

Coll. 641.5 DIC

“Il cibo è affascinante, ma in definitiva è molto più affascinante chi lo produce, lo cucina, lo mangia e ne parla. Ecco perché questo libro è una storia della civiltà della tavola italiana, non semplicemente la storia di quello che gli italiani mettono in tavola.”

19) Malaguzzi, Silvia
Il cibo e la tavola : I Dizionari dell'Arte.

Milano, Electa 2006.

Coll. 704.9 MAL

Dai contesti figurativi del cibo nei ritratti raffiguranti “Il peccato originale” alla “Raccolta della manna” al Nuovo Testamento alla “Cena di Emmaus” passando per la mitologia come la “Battaglia dei lapidi e dei centauri” fino ai luoghi e ai rituali del cibo e agli strumenti di cottura del cibo tutto questo è rappresentato splendidamente in questo prezioso Dizionario dell'Arte che, con grazia e intelligenza, ci guida al cibo e alle infinite sfumature dell'essere umano a cui è indissolubilmente legato.

20) Apfeldorfer, Gérard
Anoressia, bulimia, obesità. Milano. Il Saggiatore, 1996.

Coll. 616.85 APF

“Chi non sa controllare il proprio peso – spiega l'autore, psicoanalista e psicoterapeuta, soffre di un eccesso di sensibilità unito a un difetto di interiorità. Per sciogliere questo nodo occorre modificare il rapporto con se stessi, gli altri, il mondo. Questo, prosegue l'autore, spiega perché i trattamenti del disturbo alimentare e dei problemi di peso raramente sono decisivi perché trascurano le cause profonde”.

21) Bosello, Ottavio ; Cuzzolaro, Massimo
Obesità e sovrappeso : tra malattia e problema estetico.

Bologna, Il Mulino, 2006.

Coll. 616.3 BOS

Nel testo si sostiene l'efficacia di un approccio multidimensionale bio-psico-sociale al problema dell'obesità che conta nel mondo 300 milioni di persone con questo problema anche se il fenomeno sta raggiungendo proporzioni epidemiche interessando anche l'Australia e la Cina. L'Organizzazione Mondiale della Sanità l'ha definita “globesity” lanciando l'allarme sulle gravi conseguenze sul piano fisico e psicologico oltre che sull'inserimento sociale di adulti e bambini.

22) Iovino, Roberto e Mattion, Ileana
Musica & gastronomia: un viaggio nel tempo introduzione di Luciano Pavarotti.

Genova, Sagep, 1997.

Coll. 394.1 IOV

“A tavola non si invecchia. A tavola si canta” così esordisce nell'introduzione Luciano Pavarotti. Perché la relazione fra l'arte gastronomica e quella dei suoni è un viaggio che porta lontano. La musica e la cucina riflettono i mutamenti della società e non a caso nelle rappresentazioni teatrali essi si fondano sottolineando i momenti culminanti di una vicenda.



Vincenzo Campi (Cremona, 1536 - 1591)
I mangiatori di ricotta, olio su tela, 72 x 89 cm. 1580 (Musée des Beaux-Arts di Lione)



Annibale Carracci (Bologna 1560 - Roma 1609), fratello di Agostino
La bottega del macellaio (1582). Olio su tela, 185x266 cm. Oxford (Inghilterra)

23) Romain, Hippolyte

A tavola con Casanova : i menù della seduzione. Fotografie Daniel De Nève disegni di Hippolyte Romain.

Milano, A. Mondadori, 1998.

Coll. 641.5 ROM

Questo volume ha due protagonisti assoluti: Venezia e Casanova. "E' un'epoca in cui Sua Maestà il Carnevale regna su Venezia per sei mesi. Dalla prima domenica di ottobre a Natale e dall'Epifania alla Quaresima, senza dimenticare le due settimane dell'Ascensione. Per ogni giorno di san Marco, a ogni elezione di doge, a ogni nomina di procuratore, tutte le scuse sono buone per festeggiare e andarsene in giro mascherati. Dal principe alla servetta, tutti sbrigano le proprie faccende vestiti in maschera, e in maschera vanno a spasso per tutto il giorno e parte della notte. Sul ponte di Rialto, insomma si vive mascherati". Venezia è la città del piacere, degli "appetiti" raffinati e Casanova ci lascia nelle sue "Memorie" la cura dei suoi ricercati menu' legati alla carnagione della fanciulla, a un colore di capelli, con spezie che tengano alto il senso della dolcezza e di passione. Un libro inconsueto di grande fascino che con rigore e scrupolosa attenzione tratta la vicenda umana e storica di un grande protagonista del secolo dei Lumi.

24) Atlante dell'alimentazione e della gastronomia.

Torino, UTET, 2004.

Coll. 641.5 ATL

Opera in due volumi. Primo volume: Risorse, scambi, consumi

Secondo volume: Cucine, pasti, convivialità

La storia dell'alimentazione non può limitarsi a narrare la vittoriosa conquista dell'uomo sulla natura per la soddisfazione dei propri bisogni. Essa deve includere le scelte, i desideri, i valori assegnati al cibo. L'uomo di Cro-Magnon goloso proprio come lo è ancora l'uomo del secolo XXI. In quest'opera si ripercorrono le tappe principali della storia dell'alimentazione illustrandole con nove "istantanee" che cadenzano cronologicamente il suo sviluppo. Dalle peripezie degli inizi dell'alimentazione umana alla nascita dell'agricoltura alla nascita della civiltà agro-pastorale. Come si è arrivati al disequilibrio alimentare tra i paesi del Sud del mondo perennemente in sofferenza per il sottosviluppo e la fame cronica, contro i paesi del Nord del mondo con i suoi eccessi perfezionamenti di raffinatezze e di piaceri del gusto?

25) Ronchi, Edo e Morabito, Roberto

Green economy : per uscire dalla crisi. Rapporto 2012.

Milano, Edizioni Ambiente, 2012

Coll. 333.79 GRE

La Biodiversità. Nonostante i profondi cambiamenti in atto a livello globale e locale la biodiversità e i servizi eco sistemici, capitale naturale, conservato e valutato in modo che esso possa continuare a sostenere la prosperità economica, il processo di consumo del territorio e di degrado ambientale minacciano la biodiversità, la conservazione dell'habitat e delle specie. L'eliminazione in ambito montano, ormai abbandonato, di agro-ecosistemi e l'utilizzo di pesticidi costituiscono una forte criticità per la biodiversità.

La green economy fornisce risposte alle crisi economica ed ecologica, indicano nuove prospettive di sviluppo che puntano sull'elevata qualità, sulla riduzione degli impatti ambientali e alla creazione di nuova occupazione in settori dotati di futuro individuando settori strategici come le filiere agricole di qualità, la prevenzione e il riciclo dei rifiuti ecc.

26) Del Toma, Eugenio

A tavola: il sapore del sapere.

Bologna, Editrice consumatori, 1999.

Coll. 641.1 DEL

Questo libro è rivolto a tutti coloro che vogliono sedersi a tavola in piena consapevolezza. Sapendo cosa c'è dietro al business delle diete, come le abitudini alimentari sono peggiorate o migliorate negli ultimi anni, che rapporto c'è tra errori alimentari e malattie. E speriamo che non ci passi l'appetito!



Annibale Carracci, *Il mangiafagioli*, 1583-84, Olio su tela 75,5 x 90,5 cm.
 Galleria Colonna, Roma



V. Campi *La Fruttivendola* olio su tela (145x215 cm), 1580 circa. Pinacoteca di Brera Milano.



Bernardo Strozzi (Genova 1581 Venezia 1644) *La cuoca*, 1625 ca., olio su tela, cm 176 x 185; Galleria di Palazzo Rosso, Genova

di corredi genetici, embrioni, veleni fragranze e colori di cui i semi sono i protagonisti. Impalpabili o scultorei, sopiti per millenni o germoglianti in un baleno, alati o zavorrati di grasso, appetitosi o letali, i semi sono fattori di civilizzazione e di socialità. E' l'esistenza "germinale" a cui l'autore ci familiarizza quella che insaporisce la nostra dieta ma che lussureggia nei nostri parchi arricchendo la nostra farmacoepa.

27) Tracy, Lisa

Il vegetariano graduale: una guida e un ricettario per passare a poco a poco e senza fatica a una dieta senza carni.

Milano, Longanesi, 1987.

Coll. 641.013 TRA

Se il segreto della salute è, come ritengono molti dietologi, una scelta vegetariana come riuscire ad arrivarci gradatamente senza stravolgere le proprie abitudini alimentari? Come disporre di un programma preciso e di una serie di ricette accattivanti che permettano oltre a un cambio di consapevolezza la modifica di abitudini alimentari quanto mai radicate? Queste e molte altre domande a cui questo testo tenta di rispondere senza rigidità o terrorismi inutili.

28) Silvertown, Jonathan

La vita segreta dei semi.

Milano, Bollati Boringhieri, 2010.

Coll. 581.4 SIL

Questo libro ci guida a vicende insospettite



Luca Giordano (Napoli 1632-1705) *Allegoria del gusto (mangiatore di pasta)* olio su tela 1660 ca. Università di Princeton (USA)

29) Scutari, Guido ; Branca, Donata

Principi di scienza dell'alimentazione e biochimica della nutrizione.

Napoli, Società Editrice Scientifica, 1991.

Coll. 613.2 SCU

Il testo esplicita le basi della nutrizione in cui gli alimenti vengono studiati nei vari aspetti come quello del metabolismo basale, il fabbisogno calorico, gli additivi con argomenti di Biochimica della nutrizione, digestione e assorbimento dei glucidi, il colesterolo il metabolismo dei lipidi per approdare poi ai temi della dieta ottimale dell'individuo sano e alle alterazioni nutrizionali e la dietoterapia. Un quadro scientifico, ma non solo, per i più scettici da convincere.



Diego Velázquez (Siviglia 1599 - Madrid 1660) *Vecchia che frigge le uova*, olio su tela (100,5x119,59 cm) 1618
National Gallery of Scotland di Edimburgo

30) Perullo, Nicola
Per un'estetica del cibo.

Palermo, Centro Internazionale di Studi di Estetica, 2006.

Coll. 394.1 PER

“Occuparsi del cibo da una prospettiva estetologica significherebbe dunque trattare la scienza della sensibilità e della prassi, nel senso più vasto possibile, attraverso una lente peculiare, quella appunto dell'oggetto alimentare, nella relazione che tutto ciò ha con la “questione qualità”. L'estetica del cibo mette in relazione il “bello” e il “buono”, dove il buono non è direttamente il Bene, l'ambito della morale su cui la filosofia si è di solito soffermata, nell'estetica del cibo, il buono appartiene al gusto ma, come scopriremo in questo testo, non è spossato della sua tradizionale e istituzionale valenza etica”.

31) Reborà, Giovanni

Tagli scelti: Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo prefazione di Carlo Petrini.

Torino, Slow Food Editore, 2009.

Coll. 641.5 REB

Raccolta di testi che trattano di storia e cultura materiale (cibo, vino, gusto e paesaggio), di economia del quotidiano, di tradizioni e modernità, ma non mancano materiali più impegnativi, come gli studi sulla tavola del Rinascimento e quelli sul sistema portuale della repubblica di Genova. (Giovanni Reborà, è stato docente di storia economica ex direttore del dipartimento di Storia moderna e contemporanea dell'Università di Genova)



Jean-François Millet (1814-1875) *Coltivatori di patate*, 1861-1862 Olio su tela, 82,5 x 101,3 cm. Museum of Fine Arts, Boston

32) Centro Nuovo Modello di Sviluppo

Guida al consumo critico: informazioni sul comportamento delle imprese per un consumo consapevole.

Bologna, Editrice Missionaria Italiana, 2003.

Coll. 640.73 CEN

Guida al consumo consapevole che “aiuta a stabilire su quali prodotti far ricadere le scelte di acquisto, per indurre le imprese a comportamenti migliori, perché il consumo ha su di esse potere di vita o di morte. Le informazioni raccolte si riferiscono ai 168 gruppi italiani ed esteri che si incontrano più frequentemente al supermercato. Sono organizzati sia per tabelle di marchi sia per schede di impresa per consentirci di scegliere più agevolmente. In gioco non c'è solo la nostra coscienza o la nostra salute, ma il destino del mondo.”

33) Ecomafia 2013: le storie, e i numeri della criminalità ambientale. Prefazione di Carlo Lucarelli.

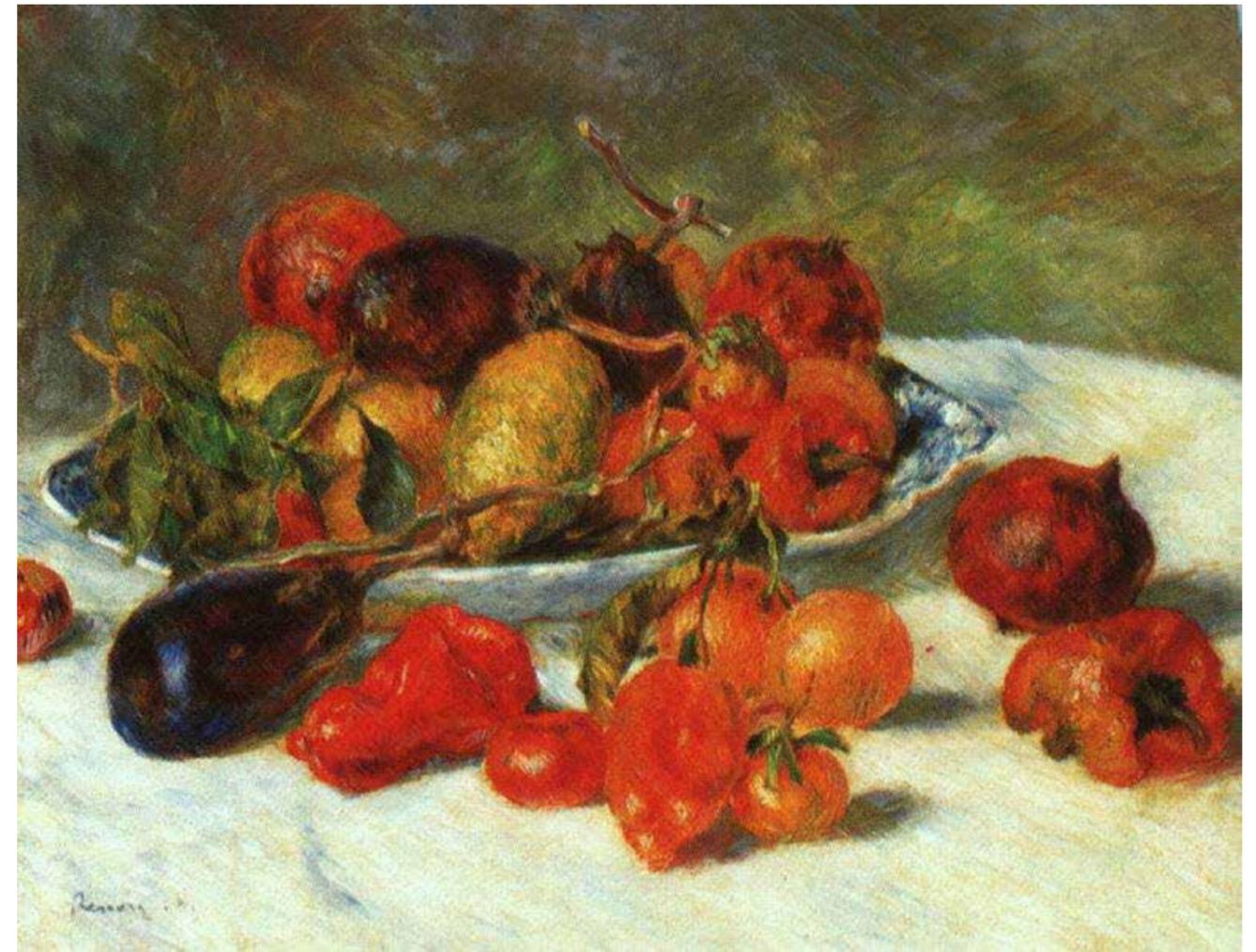
Milano, Edizioni Ambiente, 2013

Coll. 364.13 ECO

Incisiva e quanto mai esplicita l'affermazione di Carlo Lucarelli: “Alla fine ci riusciremo a capirlo. A capire che lotta alla mafia significa difesa dell'ambiente, della salute e dell'economia e viceversa. E soprattutto a capire che non c'è più tempo. Certo, probabilmente potevamo capirlo vent'anni fa, alla lettura del primo rapporto Ecomafia. Di sicuro non avremo altri vent'anni per farlo.”



Paul Cézanne (Aix-en-Provence, 1839-1906) "Natura morta con ciliegie e pesche", 1883-1886, olio su tela, cm. 50,1 x 60,9. Los Angeles, County Museum of Art



Pierre Auguste Renoir (1841-1919) Frutta del meridione (1883) cm 65,3 x 50,7 Chicago, The Art Institute



Édouard Manet (1832-1883), Mazzo di asparagi olio su tela (66,5x21,5 cm) realizzato nel 1880. Wallraf-Richartz Museum di Colonia

34) Speciani, Attilio
Le allergie: cause, diagnosi, terapie (con ricettario essenziale per allergici e intolleranti di Necchi Speciani, Marina).

Milano, Tecniche Nuove, 2005.

Coll. 616.97 SPE

Capire le allergie significa anche comprendere quali sono i fattori ambientali, alimentari, psicologici, educativi e comportamentali che le determinano. Non ci sono fattori di serie A e di serie B; sono tutti ugualmente importanti e in continua interazione tra loro, quindi di tutti insieme dobbiamo tenere conto diagnosticando o cercando di curare un'allergia.

35) Bousquet, Jean ; Michel, François-Bernard

Le allergie.

Milano, Il Saggiatore, 1998.

Coll. 616.97 BOU

Le malattie allergiche rappresentano attualmente la patologia cronica più comune del mondo occidentale, e la loro frequenza aumenta anche nei paesi in via di sviluppo. Si parla di ipersensibilità biologica e di riflesso, una specie di ipersensibilità affettiva. Dalla relazione di queste due ipersensibilità Marcel Proust ci ha dato una testimonianza personale estremamente eloquente: " Quando gli effetti della ipersensibilità biologica all'ambiente esterno convergono e si sovrappongono a quelli dell'ipersensibilità sensoriale, le sensazioni pongono l'individuo, senza sosta, come un cane da caccia o un poliziotto, che hanno, tutti i sensi all'erta, sulle tracce dei percorsi passati".

36) Serventi, Silvano ; Sabban, Françoise

La pasta : storia e cultura di un cibo universale.

Roma-Bari, Laterza, 2000.

Coll. 641.8 SER

Cibo squisito per eccellenza, la pasta delizia i palati di tutto il mondo in infinite combinazioni di sapori. Il suo successo ha viaggiato in tutte le direzioni, ha varcato le soglie delle corti dei principi e dei papi, ha conquistato l'abilità dei grandi cuochi, ed è arrivato sulle nostre tavole quotidiane. E' soprattutto in Italia e in Cina che la pasta ha trovato le sue terre di elezione dando origine a due tradizioni gastronomiche di prestigio e diffusione che hanno fatto scuola. In questo libro si narra di un viaggio alla scoperta di una delle pagine più saporite della cucina italiana.



Chaïm Soutine (Lituania 1894-Parigi 1943), *Il bue squartato* (1925) olio su tela (140x107 cm)
Albright Knost Art Gallery, New York

37) Pelt, Jean-Marie

L'orto di Frankenstein : Cibo e piante transgenici. Milano, Feltrinelli, 2000.

Coll. 581.1 PEL

“Le piante cosiddette transgeniche” rappresentano precisamente la trasgressione alle leggi ordinarie della natura. Lì, ormai, i geni non sono racchiusi entro i confini della specie all'interno della quale si trasmettono di generazione in generazione, ma acquistano una singolare mobilità. Diventano in un certo senso degli “acrobati” che solcano in tutte le direzioni il cielo della biologia”.



Vincent Van Gogh (1853-1890) *I mangiatori di patate* olio su tela (82x114 cm),
realizzato nell'aprile 1885. Museo Van Gogh Amsterdam

38) Jaillette, Jean-Claude

Il cibo impazzito : il caso europeo della contraffazione alimentare. Milano, Feltrinelli, 2001.

Coll. 664.002 JAI

Un approfondimento e un avvincente reportage giornalistico che colloca in uno scenario internazionale i casi della mucca pazza, dei polli alla diossina e delle ben note vicende di contraffazione alimentare, identificando le responsabilità delle lobby economiche e le inerzie degli organismi istituzionali e di controllo.

39) Parazzoli, Vittorio

Sapore di pane. Con le illustrazioni di Franco Testa e Alfonso Goi. Milano, Idealibri, 1991.

Coll. 641.81

Che il pane sia cibo fondamentale non lo dice solo la storia, lo dicono i cinque sensi all'unisono. “...innanzitutto è sollecitato l'odorato : nessun profumo è ineffabile quanto quello del pane che si cuoce o che è appena sfornato. Repertorio vastissimo di forme di disegni, di colori ecologici e naturali, il tatto interviene dopo a prendere la sua parte di piacere e anche l'udito ha di che rallegrarsi, allo scricchiolio allegro degli sfilatini o della pagnotta. sapore di pane, sapore di innocenza, di infanzia, di fame schietta, di grano e di sole”. Lettura “profumata” di dolcezza che accende qualche desiderio immediato.

40) Birri, Flavio ; Coco, Carla

Cade a fagiolo : dal Mondo Antico alla nostra tavola. Storia, miti e pregiudizi della carne dei poveri.

Venezia, Marsilio, 2000.

Coll. 641.3 BIR

Dal Mondo antico alla nostra tavola. Storia, miti e pregiudizi della carne dei poveri. Furono definiti i “semi papali” coltivati prima come pianta ornamentale poi definiti ambivalenti per la poca digeribilità a piatto per i grandi amatori. Carne dei poveri i fagioli insieme ai ceci e alle fave sono stati determinanti per l'alimentazione delle classi rurali e del proletariato urbano. Essi attraversano instancabilmente tutte le regioni italiane viaggiando per l'Europa e l'America nel vicino e nel lontano Oriente diventando favola e avventura.



Frida Kahlo (Coyoacán 1907-1954), *Viva la Vida* 1954. Olio su masonite, 59 x 50,7 cm
Museo Mexico City, Mexico

41) Petrini, Carlo

Buono, pulito e giusto : principi di nuova gastronomia.

Torino, Einaudi, 2005.

Coll. 641.013 PET

Mangiare è “una atto agricolo” ci dice Petrini in questo libro: selezionando cibi di buona qualità, prodotti con lavorazioni e criteri che rispettino l’ambiente e le tradizioni locali, favoriamo la biodiversità e un’agricoltura equa e sostenibile. Quindi, se nutrirsi è un atto agricolo, produrre è un “atto gastronomico” che deve essere conforme ad almeno tre criteri: buono, pulito e giusto.

42) Harris, Marvin

Buono da mangiare : enigmi del gusto e consuetudini.

Torino, Einaudi, 1992

Coll. 306 HAR

Ente Autonomo Fiere di Verona ; Diapress/Documenti, 1989. Coll.306 HOM

Questa ricerca dell’antropologo americano conduce il lettore a continue scoperte, avvicinandolo a gusti e disgusti noti e ignoti, ciascuno specchio di storie affascinanti e di realtà all’apparenza inspiegabili.

43) Nistri, Rossano

Dire fare gustare : percorsi di educazione del gusto nella scuola.

Bra (Cuneo) Arcigola Slow Food Editore, 1998

Coll.641.5 NIS

Favorire un corretto rapporto di bambini, ragazzi e giovani con il cibo significa abbandonare moralismi e divieti per affrontare il tema in modo aperto, articolato e gradevole. Questo manuale, frutto delle esperienze realizzate nelle scuole italiane da Slow Food Arcigola, rappresenta il passaggio dalla tradizionale educazione alimentare all’educazione del gusto. Concepito in un’ottica interdisciplinare, ricco di percorsi didattici, attività pratiche, letture e approfondimenti, è indirizzato agli insegnanti di ogni ordine e scuola, e può essere molto utile anche ai genitori.

44) Malaguzzi, Silvana

Arte e cibo.

Firenze, Giunti, 2013 (Art e Dossier n° 300)

Coll. 759 MAL

Dedicata al cibo questo numero di Arte e Dossier esplora varie tematiche come “Il cibo nell’antico e nel nuovo testamento” contestualizzando il cibo tra peccato salvezza e divina Provvidenza, esplora “I banchetti e il divino” con i Conviti misterici, tra morte e miracoli giungendo fino al banchetto del Sacramento. Ovviamente l’arte li rappresenta tutti tra la beffa e l’arguzia di espressioni sornione e voluttuose come spesso riscontrato in chi rappresenta uno dei più antichi piaceri dell’uomo.

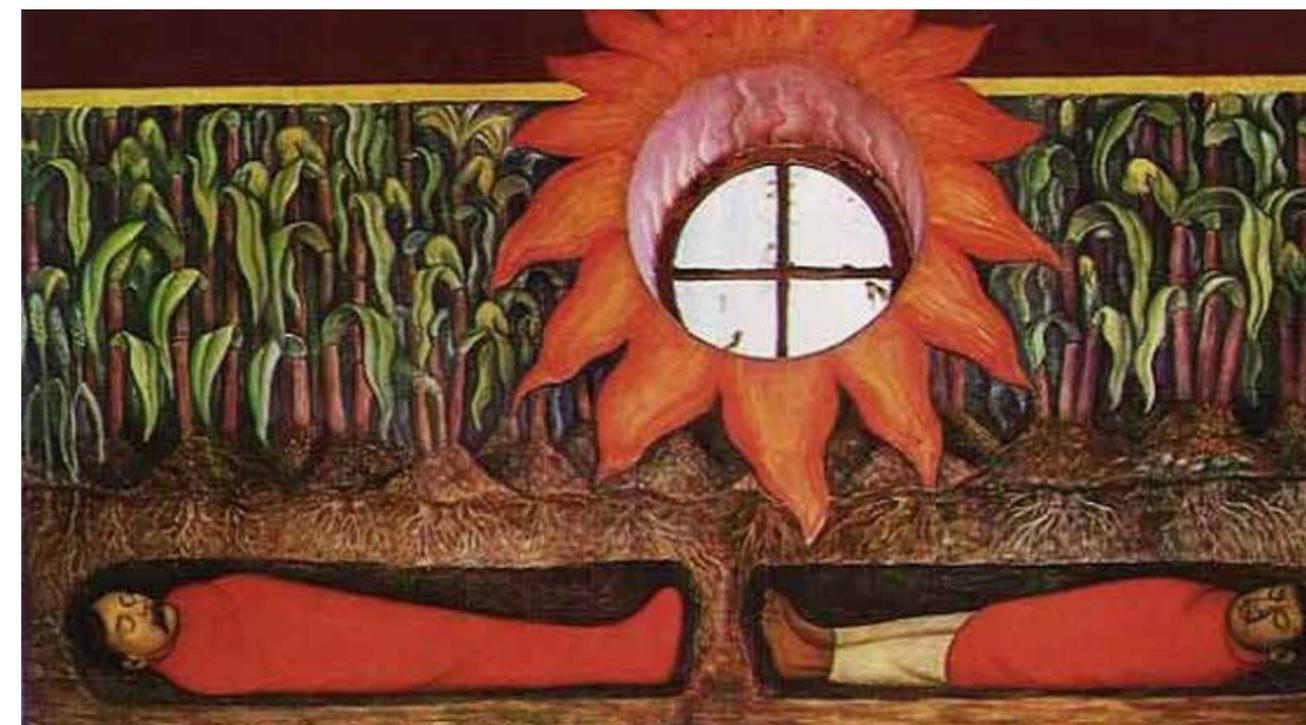
45) Robin, Marie-Monique

Il mondo secondo Monsanto : dalla diossina agli OGM: storia di una multinazionale che ci vuole bene.

Bologna, Arianna Editrice, 2009.

Coll. 338.7 ROB

Cosa sappiamo veramente degli effetti degli OGM sulla nostra salute? Perché l’agricoltura transgenica è così pericolosa? Quali interessi si nascondono dietro la commercializzazione di sementi geneticamente modificate?. Questo libro, risultato di tre anni di ricerche, parla dell’azienda Monsanto e risponde a molte domande che ci toccano da vicino. Una lettura fondamentale per la ricostruzione di un mondo a misura d’uomo e non di multinazionale.



Diego Rivera (Messico 1886-1957) *Il sangue dei martiri rende fertile la terra*, murales Universidad Autonoma - Chapingo (Messico)



Alberto Sughì (Cesena 1928 - Bologna, 2012) *Le ortofruttiere 1954. Tempera su tavola cm. 49,8x64,7*

46) Gesualdi, Francesco

Manuale per un consumo responsabile : dal boicottaggio al commercio equo e solidale.

Milano, Feltrinelli, 1999.

Coll. 338.88 GES

Ogni volta che compri alla cieca puoi trasformarti in un complice di imprese che inquinano, che sfruttano, che evadono le tasse, che maltrattano gli animali o che compiono altri misfatti. Ma se vuoi, il tuo consumo può trasformarsi in un'arma potente per indurre le imprese a comportamenti più corretti da un punto di vista sociale e ambientale. Le strategie si chiamano boicottaggio, consumo critico, commercio equo e solidale, marchi di garanzia e, perché no, sobrietà.

47) Lanza, Alessandro

Lo sviluppo sostenibile.

Bologna, Il Mulino, 2002.

Coll. 333.7 LAN

Per sostenere il peso della crescita demografica e accrescere il benessere, gli uomini utilizzano le risorse naturali; ma se questo sfruttamento non verrà regolato, la terra progressivamente impoverirà, a causa di stili di vita sempre più inquinanti. Questa edizione aggiornata offre al lettore un utile panoramica di come ricomporre il difficile mosaico dello sviluppo sostenibile.

48) A cura di Bigliuzzi, Vittorio; Bisso, Raffaella; prefazione di Paolo, Cornaglia Ferraris.

Biobugie & Tecnoverità : biodiversità e globalizzazione nel rapporto Nord - Sud del mondo

Genova, Fratelli Frilli, 2001.

Coll. 338.88 BIO

Il libro è composto da 17 interventi illustri e ciascuno con la propria competenza e abilità divulgativa fornisce le proprie competenze e disegna i prossimi scenari che sembrano appartenere alla fantascienza o all'utopia nello specifico delle

“nuove tecnologie”. Senza schieramenti politici o religiosi il testo esplora spazi di libertà in cui sono manifesti il peso delle volontà e delle scelte dei cittadini informati.

49) Pallante, Maurizio

La felicità sostenibile : filosofia e consigli pratici per consumare meno, vivere meglio e uscire dalla crisi.

Milano, Rizzoli, 2009.

Coll. 339.4 PAL

Possiamo sperare in un futuro di benessere e di felicità, ci dice Maurizio Pallante, ma solo invertendo la rotta, ribellandoci all'imperativo che ci ha guidati nell'ultimo secolo, la crescita a ogni costo, misurata con l'aberrante strumento del Pil e stabilire un nuovo modello di sviluppo. La Decrescita Felice è una filosofia concreta che chiunque può mettere in pratica e che non vuol dire rinunciare ma modificare i comportamenti che implicano inutili sprechi. Molto possiamo fare, non è un'utopia, ma una nuova vita che possiamo cominciare già da oggi.

50) Shiva, Vandana

Le guerre dell'acqua.

Milano, Feltrinelli, 2003.

Coll. 333.91 SHI

Le guerre dell'acqua non sono più un prevedibile evento del futuro, sono già in atto: veri e propri conflitti che si stanno verificando in ogni società. Un libro importante che celebra il ruolo di pacificazione che l'acqua ha tradizionalmente svolto in ogni epoca e, al contempo, denuncia la gravissima minaccia di una silenziosa privatizzazione che oggi genera continui conflitti.



Bruno Liberti (Genova 1938) *Natura Morta, olio su cartone, 1959*

51) De Villiers, Marq (con un intervento di Riccardo Petrella)

Acqua : storia e destino di una risorsa in pericolo.

Milano Sperling Paperback, 2004.

Coll. 333.91 DEV

Oggi la disponibilità dell'acqua, il bene più prezioso dell'umanità è minacciata da molteplici fattori che ne compromettono la quantità e la qualità e quindi l'impiego a fini alimentari, igienici e irrigui. Inquinamento delle falde, utilizzo abusivo e indiscriminato sabotaggi e furti denunciano crimini e miopie dell'uomo. Testo che unisce al rigore della documentazione il gusto dell'aneddoto e i ricordi di viaggio dell'autore che però ci apre a uno spiraglio di fiducia nella capacità umana di assicurare, nonostante tutto, la sopravvivenza della specie.

52) Sironneau, Jacques

L'acqua : nuovo obiettivo strategico mondiale.

Trieste, Asterios Editore, 1997.

Coll. 333.91 SIR

Lo studio di Sironneau ha lo scopo di illustrare le soluzioni più efficaci per disinnescare conflitti e mantenere così la sicurezza mondiale in un mondo in cui la risorsa dell'acqua viene utilizzata come arma tale da innescare nuove guerre mai esplicitamente dichiarate ma che potrebbero esplodere presto in tutta la sua portata.



*Renato Guttuso, La passata di pomodori, 1976, gouache su carta.
Bagheria Museo di Villa Catolica dal 18 aprile al 21 giugno 2015*

LIBRI BIBLIOTECA PIERSANTELLI

1) Lavanchy, Pierrette

Il corpo e la fame : Anoressia e bulimia: riflessioni sui disordini alimentari. Milano, Rizzoli 1994.

Coll.618.8 LAV

In questo saggio anoressia e bulimia sono interpretate come i segni di una ferita, uno strappo nei rapporti dapprima subita e poi rivendicata e riprodotta all'interno della personalità. Un corpo che diventa simbolo di tradimento,. E' la denuncia della revoca dei patti arcaici su cui si regge la società umana svelando la fragilità delle nostre istituzioni civilizzatrici.

2) Sentieri, Maurizio

Il cibo in catene : L'alimentazione a bordo delle galere: una diversa interpretazione. Genova, ECIG 1989.

Coll. L 641 SEN

Il periodo osservato è quello dal 1701 al 1790 periodo in cui le galere della Repubblica di Genova risultano composte tutte da equipaggi misti, (liberi cittadini e rematori forzati e schiavi). Le condizioni di vita a bordo erano molto dure e i componenti la ciurma incatenati al remo giorno e notte. La navigazione effettuata sempre durante la buona stagione da aprile a settembre. Il testo si propone di individuare attraverso l'esame di documenti originali, liste di derrate manoscritte compilati dagli scrivani di bordo e conservati all'Archivio di stato di Genova. le razioni alimentari somministrate all'interno di una comunità del XVIII sec.

3) Miller, Saul e Jo, Anne

Cibo per la mente : Una nuova visione dei rapporti tra cibo e comportamento

San Martino di Sarsina (FO), Macroedizioni 1992.

Coll. 641.5 MIL

Quali sono gli effetti del cibo sulla mente? In una concezione nuova i coniugi Miller ci illustrano gli effetti del cibo sulla mente. Quelli che ci liberano dalla depressione e dall'ansia quelli che migliorano la nostra autostima, la nostra vita sessuale tutto con un semplice cambiamento di dieta. Aneddoti, casi personali e riferimenti a diverse culture il testo ci guida e ci indirizza ad una conoscenza che riconnette olisticamente mente e corpo in un percorso di centratura ed equilibrio.

4) Vigoni Marciani, Anna ; Freschi, Federico

Consigli alimentari e corretta attività fisica dalla nascita alla pubertà (da 0 a 14 anni)

Genova, Erga 1996 Edizioni.

Coll. 641 VIG

Libro di facile lettura e di facile consultazione e applicazione dedicato ai genitori, agli educatori e a chi prende per mano un bimbo nelle varie tappe del suo sviluppo senza avere una specifica competenza, ma col desiderio di seguirlo e consigliarlo al meglio, nell'approccio col cibo elemento base per una buona crescita e, come abbiamo visto, per un buon futuro, nonché nell'approccio con la vita anche attraverso lo sport.



*Errò (Guðmundur Guðmundsson nome d'arte Errò nasce a Ólafsvík, in Islanda nel 1932)
Paesaggio alimentare .smalto su tela1962. Stoccolma Moderna Museet*

5) Paularon, Jean

La Francia a tavola : Dall'Ottocento alla Belle Epoque. Torino, Einaudi 1978.

Coll. 641.5 PAU

E' dopo la Rivoluzione che a Parigi la borghesia inventa il ristorante, codifica gli usi, promuove i cibi e la nutrizione al rango di valori esemplari, incorpora il particolarismo dei gusti in una sensibilità unica e favorisce lo sviluppo di uno stile originale, per cui non è più possibile pensare ch esista una cucina parigina, ma soltanto una cucina francese elaborata a Parigi.. Incline per natura al risparmio. La Francia a tavola non bada più a spese, non ragiona più, si lascia andare all'imtemperanza e al..delirio.



Giorgio De Chirico (1888-1978) *Natura morta con uva e peperoni* olio su tela 60x69 cm
Galleria d'Arte Moderna Firenze

6) Revel, Jean-Francois

3000 anni a tavola – Storia culturale della cucina.

Milano, Rizzoli 1979.

Coll. 641.5 REV

Non è solo un viaggio culturale nella gastronomia è piuttosto una storia del gusto e della sensibilità gastronomica degli ultimi 3000 anni.. la poesia, il romanzo, il teatro Aristotele, Giovenale Gogol, Zola tutti hanno contribuito a dare indicazioni a riguardo fino ai giorni nostri con affondi in certi periodi, in certe zone geografiche, in certe classi sociali cercando di cogliere l'evoluzione dei sapori e il gusto dei commensali per interpretarli dando loro un senso sul piano del costume e della cultura.

7) Scala, Delia ; Sodi, Sylvia

Il cibo dei grandi.

Milano, Mondadori 1982

Coll. 641.5 SCA

Libro che appaga contemporaneamente curiosità e gola. Quali i gusti delle celebrità?. Caratteri e personaggi sono colti in presa diretta e gli schizzi nascono da incontri ed occasioni che le due autrici hanno vissuto in prima persona. Un libro insolito che dimostra come virtù e difetti di ciascuno passano attraverso la gola e che la storia potrebbe essere scritta guardando nel piatto dei suoi protagonisti.

8) Harris, Marvin

Buono da mangiare : Enigmi del gusto e consuetudini alimentari.

Torino, Einaudi 1990

Coll. 394.1 HAR

Gusti e disgusti analizzati da questo antropologo americano che conduce il lettore a continue scoperte, ognuna di queste specchio di storie affascinanti e di realtà all'apparenza inspiegabili.

Il libro percorre le abitudini alimentari dei popoli dalla preistoria ai giorni nostri analizzando i motivi di questi cambiamenti e diversità.

9) Janeczka, Helena

Cibo – 2002.

Milano, Mondadori 2002

Coll. 394.1 JAN

Cibo come identità e ribellione, come rifugio e come malattia, cibo come memoria. Per questa autrice il cibo è legato a un'emozione, trattenuta, sentimentale, raziocinante o esplosiva. E' un amico perduto, un rito di famiglia un ricordo struggente, una passione, una ferita. A ogni personaggio, a ogni piatto si legano componenti profonde, riflessioni, confessioni e scoperte.. Essi segnano le tappe di una trasformazione, di un'evoluzione attraverso cui nasciamo cresciamo amiamo ci illudiamo e infine moriamo.

10) Lambertucci, Rosanna

La salute vien mangiando : più sani e più belli a tavola.

Mondadori, Milano 1989

Coll. 613.2 LAM

Questo libro, per dirla, come l'autrice è un insieme di consigli. Un libro che ognuno dovrà adattare alle proprie esigenze personali, che guida alla scoperta di un rapporto sereno ed equilibrato con il cibo senza per questo perderne il piacere, la felicità e il gusto della tavola.

11) Crewe, Quintin

Dizionario del ghiottone viaggiatore : Guida alle specialità di tutto il mondo.

Bologna, Nuova Tempi Stretti 1993

Coll. 641.509 CRE

Quentin Crewe con tanto di nota di merito come critico culinario della rivista Queen collabora alla stesura di varie pubblicazioni. Sebbene costretto sulla sedia a rotelle, ha viaggiato moltissimo; è il quarto europeo ad aver attraversato le regioni più desertiche dell'Arabia Saudita. In questo dizionario tutte le voci sono in ordine alfabetico per cucina e i capitoli riguardanti le cucine più importanti sono suddivisi secondo le classificazioni che si trovano comunemente sui menù. Ma cosa più importante con questo manuale scoprirete oltre che le abitudini e la gastronomia di ogni paese anche i termini essenziali in ogni lingua per destreggiarsi all'interno del ristorante e come ordinarlo evitando di trovarvi sulla tavola teste di pesce essiccate (Scozia) o labbra di toro (Spagna).



Andy Warhol (Pittsburgh, 1928 – New York, 1987) *Campbell's portfolio serigrafia* (50,8 x 40,6 cm) 1962

Ricerca bibliografica e presentazione Lancilla Farinelli
Ricerca immagini Pietro Guella con la collaborazione di Gaia De Florian (S.C.N.)
Layout e impaginazione Giuseppe De Chaud



BIBLIOTECA CERVETTO IN CASTELLO FOLTZER

via G. Jori, 60 - Genova Rivarolo

tel: 010 4695050

mail: cervetto@comune.genova.it

ORARIO INVERNALE
(da settembre a giugno)

lunedì - venerdì
9.00 - 13.00 | 14.00 - 19.00

ORARIO ESTIVO
(luglio e agosto)

lunedì, mercoledì, venerdì
9.00 - 14.00
martedì e giovedì
9.00 - 13.00 | 14.00 - 19.00