



*Biblioteca Civica di Caorle*

# PAGINE E SAPORI

**Sapori, ricette, cibo nella letteratura (e non solo)**

BIBLIOTECA CIVICA  
VIA GRAMSCI 1 - CAORLE (VE)  
TEL. 0421-219255  
E-MAIL: [BIBLIOTECA@COMUNE.CAORLE.VE.IT](mailto:BIBLIOTECA@COMUNE.CAORLE.VE.IT)

# PAGINE ...

## 1. ALLENDE, ISABEL, *Afrodità*, Milano, 1998

Ho scritto *Eva Luna* in un appartamento nel cuore di Caracas, dove era impossibile preparare un vero curanto. Sforzandomi di immaginare una ricetta che avesse il potere afrodisiaco del curanto dell'isola di Pasqua, mi venne in mente di riprodurlo in una pentola, folgorazione niente affatto originale visto che altri, più esperti, ci avevano già provato con successo. Questo piatto non è stimolante solamente per la qualità degli ingredienti, lo è soprattutto per l'atmosfera da bacante che la sua preparazione comporta. (p. 89)

## 2. AMADO, JORGE, *Dona Flor e i suoi due mariti*, Milano, 1995

Aggiungete il latte di cocco, quello spesso e puro, e finalmente l'olio di dende; due tazze colme, fior di dende per dar colore al vatapà color oro vecchio. Fate cuocere a lungo, a fuoco lento; col cuochio di legno continuate a girare, sempre dalla stessa parte; non smettete di girare, se no vi si riempie di grumi, il vatapà (...). A fuoco lento si consumano i miei sogni; non ne ho colpa, sono solo una vedova divisa a metà da un lato onesta e piena di riserbo, dall'altro una vedova corrotta, quasi isterica, sfatta in deliqui e suscettibilità. Questo manto mi soffocava, di notte corro le strade in cerca di marito. D'un marito cui servire il vatapà dorato, il mio bronzo corpo di miele e gnepro. (p. 278)

## 3. AMADO, JORGE, *Gabriella garofano e cannella*, Torino, 1991

Arrivano per l'aperitivo, per il pokerino a dadi, per le polpette di bacca che aprivano l'appetito. Il numero aumentava, gli uni portavano gli altri, dopo che si era sparsa la fama delle qualità eccezionali delle salse di Gabriella. (p. 214)

## 4. BANKS, LEANNE, *Cuore e cioccolato*, Milano, 2006

La baciò, e sorrise di sapore di menta della sua lingua. "Quando hai mangiato di nascosto un cioccolatino di menta?" chiese. Lei rise. Una risata bassa, sexy. "Ne avevo uno nella tasca dei jeans. Gli ho dato un morso mentre ti toglievi la camicia". (p. 285)

## 5. BLIXEN, KAREN, *Il pranzo di Babette*, Milano, 1997

Alla parola "dibo" gli ospiti, con le loro vecchie teste chine sulle mani giunte, ricordarono che s'erano giurati di non pronunciare parola su quell'argomento, e in suor loro rafforzarono il voto: non gli avrebbero neppure dedicato un pensiero! (p. 34)

## 6. BOCCACCIO, GIOVANNI, *Il Decameron*, Torino, 1966

Curado Ginofigliuzzi (...) il quide con un suo falcone avendo un di presso a Peretola una gru ammazzata, trovandola grassa e giovane, quella mandò ad un suo buon cuoco il quide era chiamato Chichibio ed era viniziano, e si gli mandò dicendo che a cena l'arrostisse e governassela bene. Chichibio, il quide, come nuovo bergolo era, così pareva, accendè la gru, la mise a fuoco e con sollecitudine a cuocerla cominciò. (p. 380)

## 7. BUZZI, ALDO, *Stechini da denti: appunti editi e inediti*, Milano, 1995

L'allegria a tavola è indispensabile della buona digestione. Il buffone di corte sedeva alla mensa del re proprio per questo. Una saggia istituzione. L'inverso dell'odierno pranzo di lavoro, una istituzione evidentemente non saggia al meno di non considerare buffoni i nostri commensali. (p. 29)

## 8. CAMILLERI, ANDREA, *Gli aranci di Montebano*, Milano, 1999

Mentre tornava verso l'albergo, vide un bar aperto. Vi trasi, l'odore delle briose cavude, appena tirate fora dal forno, lo distrasse dal suo pensiero. Se ne scorfò due, accompagnandole con un caffè triplo. (p. 87)

## 9. CANCIAN, SIMONETTA, *Ciocolata per due*, Montebelluna, 2002

Il profumo della cioccolata, servita ad un tavolino a fianco, lo distrasse. Guardò la tazza e alzò gli occhi sulla donna. Anche lei era sola. Si ritrovò a chiedersi come mai. (p. 15)

## 10. CANETTI, ELIAS, *La lingua salvata. Storia di una giovinezza*, Milano, 1992

Per la sera del Seder in sda si montava la tavola lunga, che poi veniva apparecchiata; anzi, forse il sedone doveva essere così lungo proprio per

questa occasione: alla nostra tavola trovavano posto molti invitati. La sera del Seder, che si festeggiava in casa nostra, si riuniva tutta la famiglia. Era usanza far entrare anche due o tre sconosciuti che passavano per la strada anch'essi sedevano a tavola e prendevano parte a tutta la festa. (p. 38)

11. CERVANTES, MIGUEL, *Don Chisciotte della Mania*, Torino, 1957

Gli apparecchiarono la tavola sulla porta della locanda e l'oste gli portò una razione di baccalà mal rammollito e cotto da cani, e un pane nero più affumicato delle sue armi; ma c'era da farsi delle matte risate a vederlo mangiare, perché, con l'elmo in testa e la visiera alzata, non poteva mettersi nulla in bocca con le sue mani se non si pensava quadaun d'altro a darglielo e a imbroccarlo, e così una di quelle signoresi era assunto quel compito. (p. 41)

12. CROWTHER, YASMIN, *La cucina color zafferano*, Parma, 2007

"«Che ti faccio qui?» aveva chiesto mia madre in lacrime quell'estate, scuotendo la testa, mentre riordinava la sua immacolata cucina, passava e ripassava lo straccio sulle superfici lorde e per l'ennesima volta tornava a disporre la frutta nella fruttiera, rifiutando di mettersi a sedere.

13. DAVAKARUNI, CITHRA B., *La maga delle spezie*, Torino, 1998

Finocchio, la spezia del mercoledì, il giorno di mezzo, dedicato alle persone di mezza età. Corpi dimentichi dell'apassata flessuosità, bocche sconfitte dal peso di una vita così diversa da quella sognata. (p. 90)

14. DELERM, PHILIPPE, *Pagine e cioccolato*, Milano, 2006

Pane, burro e cioccolato, quando il cioccolato e il burro si sciolgono appena. Ma c'è anche di meglio: la tavoletta di cioccolato di latte che trovate dal panettiere nella sua confezione in un tenue color malva. Ce ne sono anche di gialle; hanno quell'aria da pasticceria, da Francia anni Cinquanta. (p. 32)

15. DI NARDO, LUCIA, *Pane e zucchero. Ricordi e solitudini estive*, Chieti, 2003

Avanza con il busto nella grande madia dove non si riponeva i tesori di casa: giganti pagnotte di pane, mostaccioli di uva sultanina, nocciole, fichi secchi, sacchetti di chicchi di caffè e quei confettini colorati che avanzavano sempre a

Pasqua. Sentii Papò chiederle quella scatola di cioccolate che il compare Cosimiro ci aveva portato dalla Svizzera. (p. 51)

16. ESQUIVEL, LAURA, *Dolce come il cioccolato. Romanzo piacente in 12 puntate con ricette, amori e rimedi casalinghi*, Milano, 1995

Si rifugiò sotto la coperta, che ormai riusciva a piegare tre volte, rilesse la ricetta che aveva scritto per vedere se non aveva dimenticato nulla e aggiunse: "Oggi, lo stesso giorno in cui abbiamo mangiato questa pietanza, Gertrudis è fuggita di casa. (p. 1)

17. FIELDIN, HELEN, *Il diario di Bridget Jones. Chili, amore, sigarette: un anno appassionatamente single*, Milano, 1998

Mi sono imbarcata in un programma di disintossicazione che prevede l'eliminazione di tè, caffè, alcool, farina bianca, latte e che altro? Oh, be'. Pesce, forse. (p. 190)

18. FLAUBERT, GUSTAVE, *La signora Bovary*, Torino, 1983

Le zampe rosse dei gamberi sporgevano fuori dai piatti; nei cestelli trarofati, grossi frutti s'ammucchiavano sul muschio; le quaglie erano là con tutte le piume, sdivano fiotti di fumo; e in adze di seta, pantaloni corti, cravatta bianca, gola di pizzo, severo come un giudice, il maggiordomo, passando sopra le spalle dei convitati le vivande già tagiate, con un colpo di cucchiaio vi faceva scattare nel vostro piatto il pezzo che aveva scelto. (p. 59)

19. GARCIA MARQUEZ, GABRIEL, *L'amore ai tempi del colera*, Milano, 1994

Sua madre e le sue sorelle stavano cenando a caffè latte e frittelle sulla tavola da cerimonie della sala da pranzo grande, quando la videro apparire sulla porta con la faccia sconvolta e con tutta la sua persona disonorata dal profumo di puttane dei corvi. (p. 127)

20. HARRIS, JOANNE, *Chocolate*, Milano, 2001

Divinare con il cioccolato è un'impresa difficile. Le visioni non sono chiare, confuse dai profumi che si spongono anneggiando la mente. (p. 64)

21. JAVIN, LINDA, *Mangiami*, Parma, 1996

Helen raccolse distrattamente un grumo di salsa di pomodoro dalla sua gonna beige preferita, dove aveva lasciato cadere un pezzetto di pizza gourmet. Cotta sul fuoco di legna, metà con trota affumicata e metà agnello marocchino, eppure continuava a lasciare esattamente lo stesso tipo di macchie sui vestiti di quella di peperoni e funghi. (p. 35)

22. LOY, ROSETTA, *Ciocolata da Hanselmann*, Milano, 1995

Tutto così vivo, così mostruosamente, prepotentemente vivo, pronti a entrare nell'eternità con il loro caffè latte e il loro miele, l'ovomaltina, il cacao. (p. 82)

23. GOLDONI, CARLO, *La bottega del caffè*, Venezia, 1994

TRAPPOLA: E' veramente una cosa che fa crepar di ridere, veder anche i facchini venir a bere il loro caffè.

RIDOLFO: Tutti cercano di fare quello che fanno gli altri. Una volta correva l'acquavite, adesso è in voga il caffè. (p. 77)

24. GUCCINI, FRANCESCO – MACCHIAVELLI, LORIANO, *Macaroni. Romanzo di santi e delinquenti*, Milano, 1997

Porge il bicchiere: "Provate con questo a mandare giù il rospo che avete sullo stomaco." Dice. E comincia lui con un lungo sorso. "Io non ho rospi da inghiottire ma bevo lo stesso." (p. 123)

25. LANCHESTER, JOHN, *Gola*, Milano, 1996

L'usanza di far precedere la carne da un'omelette è, naturalmente, quella praticata a La Mère Foulard, il ristorante acciappaturisti di Mont-St-Michel, verso il quale, devo confessare, mi portano allora i miei passi durante le mie visite alla costa settentrionale della Francia. Non lo fecero in questa occasione. (p. 84)

26. MOHANRAJ, MARY ANNE, *Il sapore del curry*, Casale Monferrato, 2006

La testa pesante, lo stomaco che brontola, muore dalla voglia di assaggiare qualcosa in cui si senta il sapore del coriandolo e delle foglie di curry, del peperoncino e della curcuma. Un po' di pollo con la sua salsa scura di curry sopra del riso cotto a vapore. Una tazza di *chai*. Un piatto di *brinjol*. (p. 219)

27. NIEVO, IPPOLITO, *Le confessioni di un italiano*, Venezia, 2000

La cuoca infilava le pollastre nello spiedo, indi passava la punta di questo in un traforo degli dadi e ne affidava a me il manico perché lo girassi con buon metodo e con isocrona costanza fino alla perfetta doratura delle vittime. (p. 94)

29. OMERO, *Odissea*, Venezia, 1994

Per loro Aideo uccise dodici pecore, otto madi dalla candida zanna, due buoi dalla lenta andatura e li scuoiavano, li preparavano, apparecchiavano un ambile pranzo. (...) Tutti gettarono le mani sui cibi pronti e serviti. Quando furono sazi di cibo e bevande, la Musa ispirava il cantore a cantare glorie di eroi. (l. VIII, vv. 59-61; 71-73)

30. ORENGO, NICO, *Di viole e liquirizia*, Torino, 2005

Daniel prese il bicchiere con delicatezza e lasciò che il naso aspirasse. Riconosceva profumi d'infanzia, quello delle viole, delicato e nero, e quello intenso della liquirizia. (p. 146)

31. PAZ, SENEL, *Fragola e cioccolato*, Firenze, 1994

"Ho aggiunto alla zuppa un poco di tapioca..." "E che roba è?" "Yucca, ragazzo mio, non mi interrompere. Ho messo a galleggiare del granoturco soffiato, dato che ci sono tante cose che ci piacevano da bambini e che non abbiamo mai più assaggiato." (p. 36)

32. PETRONIO, *Satyricon*, Milano, 1995

Tornando dall'antipasto, su un grande vassoio era sistemato un asinello, di bronzo corinzio, che portava una bisaccia a due tasche, delle quali l'una conteneva olive chiare, l'altra saure. L'asinello era coperto, ai lati, da due piatti sui cui orli erano insi il nome di Trimalchione e la cartura dell'argento. Delle piccole impalcature, poi, sostenevano dei ghiri tinteggiati con miele e aspersi di polvere di papavero. (p. 199)

33. PROUST, MARCEL, *Alla ricerca del tempo perduto*, Milano, 1983-1993

Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati *madelaines*, che sembrano lo stampo della valva scandata di una conchiglia di S. Giacomo. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un

domani doloroso, portai alle labbra un cuachidino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto di *madeleine*. Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me.

34. RABELAIS, FRANÇOIS, *Gargantua e Pantagruelo*, Milano, 1998

Dopo aver ben giocato, passato, setacciato e burattato il tempo, conveniva naturalmente farsi sopra una bevutina (come dire una dozzina di bocconi a testa) e subito poi banchettare, cioè distendersi su di un bel banco o sopra un grande letto e qui dormire due o tre ore senza cattivi pensieri né malinconia. Appena sveglio, Gargantua scollava un poco le orecchie, mentre già gli servivano vin fresco, e lui beveva più convinto che mai. Ponorate cercava di fargli capire che quelle bevute così dopo dormire erano tutto il contrario di una buona dieta. (p. 125)

35. SHARPE, TOM, *Una mostruosa abbuffata*, Milano, 1995

E mentre venivano serviti un eccellente consommé, un salmone in umido, un delizioso roast beef di sangue, crème caramel, formaggio stilton e frutta, accompagnati (dato fondamentale) da un Montrachet, da un Fonbadet (un vigneto piccolo ma perfetto come il Deano si premurò di sottolineare), nonché da uno Chateau Margaux e da uno Chateau d'Yquem, Purefoy Osbert si sentiva sempre più a suo agio, disposto a parlare di qualunque cosa, persino del convincimento che il dottor Crippen fosse l'innocente vittima del crimine per cui era stato impiccato. (p. 179)

36. TOMASI DI LAMPEDUSA, GIUSEPPE, *Il gattopardo*, Milano, 1975

Alla fine del pranzo venne servita la gelatina di rhum. Questo era il dolce preferito di don Fabrizio e la Principessa, riconoscente delle consolazioni ricevute, aveva avuto cura di ordinarlo la mattina di buon'ora. Si presentava minacciosa, con quella sua forma di torrione appoggiato su bastioni e scarpate, dalle pareti lisce e scivolose, impossibili da scalare, presidiata da una guarnigione rossa e verde di alligie e di pistacchi; era però trasparente e tremolante e il cuachidino vi si affondava con stupefacente agio. (p. 31)

37. VASQUEZ MONTALBAN, *Il premio*, Milano, 2000

"Allora l'ho presa in castagna, perché io sono un esperto di dessert, e addirittura li cuino. Diglielo tu a questo signore, Alvaro, come sono le mie torte di mele". "Tu credi che siano ottime". "E non lo sono?". "Quasi mai". (p. 134).

38. VASQUEZ MONTALBAN, *Riflessioni di Robinson davanti a 120 bocconi*, Milano, 1995

Che cosa posso mangiare in quest'isola deserta? E, anche se riuscissi a individuare quel che c'è di mangiabile, il mio palato da gourmet riuscirebbe a sovrapporsi alla mia fame da omide? Mi muovo nel regno della necessità e un gourmet ha bisogno del regno della libertà idealismo, mi si potrebbe dire. Mangia e poi fa una ricerca sul piacere. (pp. 13-14)

39. YOSHIMOTO, BANANA, *Kitchen*, Milano, 1991

Non c'è posto di mondo che io ami di più della cucina. Non importa dove si trova, com'è fatta purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene. Se possibile le preferisco funzionali e vissute. Magari con tantissimi strofinacci asciutti e puliti e le piastrelle bianche che scintillano. Anche le cucine incredibilmente sporche mi piacciono da morire.

## ... RICETTE ...

40. ABEHSERA, MICHEL, *La cucina macrobiotica Zen*, Milano, 1968
41. ANAU, ROBERTA – LOEWENTHAL, ELENA, *Cucina ebraica*, Milano, 2000
42. ARTUSI, PELLEGRINO, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, 1995
43. BAY, ALLAN, *Quochi si diventa Le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi*, Milano, 2003
44. BUONASSISI, RORY, *La cucina mediterranea ricette di terra e di mare*, Firenze, 1993
45. CARNACINA, LUIGI – BUONASSISI, VINCENZO, *Il libro della polenta*, Milano, 1974
46. CIPRIANI, CARMELA E ARRIGO, *Pappe da favola*, Milano, 1995
47. *La cucina dei marinai*, 1995
48. *Cuine, cibi e vini nell'età di Andrea Palladio*, Vicenza, 1981
49. CUSATELLI, GIORGIO, *Uai, uai: piccolo manuale di gastronomia fidesca*, Milano, 1994
50. DA MOSTO, RANIERI, *Il Veneto in cucina*, Firenze, 1974
51. *Domani è festa Racconti con ricette, ricette come racconti*, Mantova, 2005
52. *I formaggi del Veneto nel piatto: storia e ricette di 40 formaggi di pianura e di montagna*, Vicenza, 2005
53. GARGIONI, MARIO, *Nuovo cucinare insieme*, Brescia, 1987
54. LAZZARINI, ENNIO, *Il pesce tra erbe e fiori. Sapori mediterranei in cucina*, Bologna, 1991
55. *Mangiare fuori casa*, Milano, 2006
56. MARCIALIS, GINO, *365 cocktails*, Milano, 1997
57. MAZZOTTI, GIUSEPPE, *Scritti sulla cucina veneta, trevigiana, vobostana*, Treviso, 2001
58. *Il mondo in cucina storia, identità, scambi*, Roma-Bari, 2002
59. MORA, GUIDO, *Graspo de uai cento piatti tipici veneziani*, Venezia
60. PASIN, GIANCARLO, *Cento facili ricette con il radicchio*, Treviso, 1997
61. PIAZZESI, ELISABETTA, *Sapori di mare. Ricette per la cucina del pesce*, Firenze, 2003
62. REDON, ODILE, *A tavola nel medioevo con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, Roma-Bari, 1996

63. *Le ricette della cucina carlotta presentate dalla taverna carolina*, San Donà di Piave, 1999
64. *Ricette per la salute: piatti della tradizione versione light: regioni del centro*, Milano, 2005
65. *Ricette per la salute: piatti della tradizione versione light: regioni del nord*, Milano, 2005
66. RORATO, GIAMPIERO, *Dolci e pani del Veneto. Storie e ricette dalla Serenissima alla Mitteleuropa*, Vicenza, 2002
67. SEARS, BARRY, *7 giorni con la zona*, Milano, 2001
68. SEARS, BARRY – LAWREN, BILLY, *Come raggiungere la zona*, Milano, 2000
69. *Stoccafisso e baccalà nel piatto: interpretazioni della tradizioni veneta*, 2001
70. THIS, HERVÉ, *I segreti della pentola guida di gastronomia molecolare*, Isola del piano, 1995
71. VASQUEZ MONTALBAN, *Ricette immordi*, Milano, 1994
72. VASQUEZ MONTALBAN, *Le ricette di Pepe Carvdho*, Milano, 1994
73. VIGNOZZI, SARA, *Arrosti, stufati, grigliate*, Rimini, 1998

## ... SAPORI

74. *L'alimentazione nella tradizione vicentina*, Vicenza, 1998
75. ARCHIMEDE, ELIO, *Le città del vino : una guida di centri storici della vite e del vino di musei, delle enoteche di passaggi viticoli più rari*, Quart, 1994
76. *A tavola con gusto e cultura antropologica, sociale, psicologica, educativa*, Torino, 2000
77. *Atlante agroalimentare della Venezia orientale*, Venezia, 2000
78. BOSI, ENRICO, *Un mondo di vino : guida di vini dei cinque continenti*, Firenze, 1981
79. *Il buon vino : 1100 vini per bere bene e spendere il giusto*, Milano, 2005
80. *Buon vino, favola lunga : vite e vino nei proverbi delle regioni italiane*, Perugia, 1992
81. CARRON, SEBASTIANO, *Il vino veneto e le sue strade*, Piazzola sul Brenta, 1999
82. *Cultura che nutre curiosità attorno al sistema agroalimentare*, Torino, 2000
83. *Cultura che nutre: la dieta mediterranea*, Torino, 2000

84. *Cultura che nutre: le produzioni di qualità dell'agroalimentare italiano*, Torino, 2000
85. *Cultura che nutre: produzione e ambiente: perfetta sintonia*, Torino, 2000
86. *Cucina e tradizione nel Veneto: 130 piatti proposti da una ricerca degli Istituti Alberghieri del Veneto*, Treviso, 1997
87. GOWERS, EMILY, *La pazzo tavola Il cibo nella letteratura romana*, Torino, 1996
88. *Guida turistica enogastronomia delle Langhe e del Roero*, Bra, 1989
89. *Guida di turismo del vino in Italia*, Milano, 1998
90. HARRIS, MARVIN, *Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini dimentate*, Torino, 1992
91. LIBERATORE, MICHELE, *Parigi in bocca e ...: guida gastronomica e dtro ancora*, Roma, 1995
92. *Linee guida per una sana alimentazione*, Roma, 1997
93. *Mangio dunque sono. Nutrizione*, Torino, 2000
94. MARCHIORO, ALBINO, *Spee e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia*, Venezia, 2005
95. MONTANARI, MASSIMO, *Convivio: storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo*, Roma-Bari, 1989
96. MONTANARI, MASSIMO, *Convivio: storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, 1992
97. MUTI, ELIO, *Il cibo tra istinto e ragione*, Milano, 2005
98. *L'ospitalità del vino: soggiorni di qualità tra vigne e cantine*, Savignano, 2005
99. PAOLINI, DAVIDE, *Guida di vini e di olio italiani: i suggerimenti per comprare bene*, Milano, 1995
100. PASINI, WILLY, *Il cibo e l'amore*, Milano, 1994
101. PETRINI, CARLO, *Buono, pulito e giusto: principi di una nuova gastronomia*, Torino, 2005
102. PERUCCI, PAOLO – ROSATI, EDOARDO, *La zona facile*, Milano, 2002
103. PIGOZZI, PAOLO, *Il cibo in gravidanza alimentazione naturale per mamma e bambino*, Colognola di Colli, 1998
104. SANGIORGI, GIUSEPPE – TOTI, ANNAMARIA, *Alimentazione mediterranea dalle sue tradizioni, salute e buona cucina*, Firenze, 1993
105. SANSON, LAURA, *La vite in collina Valdobbiadene tra tradizione e innovazione*, Venezia, 2002
106. *La terra, il frutto, il mercato: agroalimentare merceologica*, Torino, 2000



107. *Turismo gastronomico in Italia*, Milano, 2000
108. VACCARINI, GIUSEPPE, *Manuale del sommelier*,  
Firenze, 2005
109. VENTURA, PIERO, *I cibi: evoluzione dimentare  
nel tempo*, Milano, 1994