

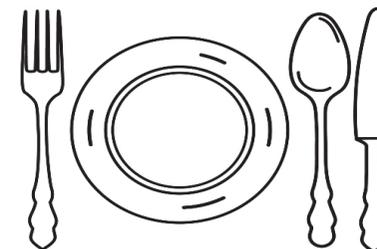
AUTORE	TITOLO	EDITORE	ANNO
Mottola J.	I dolci di Tortinsù	Gribaudo	2021
Pappagallo L.	Benvenuti a casa Pappagallo	Vallardi	2021
Parodi B.	In cucina con Benedetta	Vallardi	2021
Parodi B.	Una poltrona in cucina	Vallardi	2020
Pennacchioni E. e F.	E le proteine dove le prendi? Consigli, menu e ricette per fare il pieno di proteine vegetali	Gribaudo	2021
Pennacchioni E. e F.	Il goloso mangiar sano	Gribaudo	2020
Perego C.	Cucina botanica	Gribaudo	2021
Perego L.	LuCake: il mio manuale di pasticceria per tutti	Mondadori	2021
Peronaci S.	Il giro d'Italia in 80 ricette	Cairo	2021
Piretto G. P.	Eggs Bededict a Manhattan	Cortina	2021
Polese I. e Giordano M.	Favorite!: ricette e altre favole dal castello delle cerimonie	TEA	2021
Posca Rodriguez A - Staltari E.	Mangia vegetale, vivi con gioia	Sperling & Kupfer	2021
Rossi B.	La nostra cucina: fatto in casa da Benedetta	Mondadori	2021
Rossi B.	Benvenuti in casa mia!	Mondadori Electa	2022
Rossi B.	Insieme in cucina	Mondadori Electa	2020
Rugiati S.	Prima la materia: la cucina italiana raccontata a modo mio	Gribaudo	2021
Simonelli A.	A scuola di food design in pasticceria	Giunti	2021
Spinelli C.	Ottantafame: ricettario sentimentale degli immortali anni '80	Marsilio	2020
Tomo	Wagashi: pasticceria giapponese fra tradizione e modernità	L'ippocampo	2022
Valbuzzi R.	Cuoco, ristorante, contadino	Gribaudo	2021
Vizioli F. (a cura)	Autunno: vita e cucina di stagione	Slow food	2020
Vizioli F. (a cura)	Outdoor: vita e cucina all'aperto	Slow food	2021
Ysewijn R.	Pride and pudding: la storia dei pudding inglesi dolci e salati	Tommasi	2021
Ysewijn R.	Downton Abbey: il ricettario ufficiale di Natale	Panini books	2020
Ysewijn R.	Downton Abbey: ricette per il tè del pomeriggio	Panini books	2020

**Verificare sempre a catalogo la presenza e la disponibilità dei volumi**



**Biblioteca Panizzi**  
 Via Farini, 3 - Reggio Emilia  
 Tel 0522 456084 Fax 0522 456081  
 panizzi@comune.re.it  
[www.bibliotecapanizzi.it](http://www.bibliotecapanizzi.it)

 **Biblioteca  
Panizzi**



## *MONDO CUCINA*

*consigli bibliografici*

a cura della Biblioteca Panizzi

DICEMBRE 2022

Qui di seguito una **selezione** di titoli di più recente acquisto sull'argomento **culinaria tradizionale e non**, editi dal 2020 ad oggi. Tutti i volumi sono posseduti dalle biblioteche del Sistema Bibliotecario Reggiano.

Per una bibliografia più completa consultare il catalogo on-line della biblioteca al seguente indirizzo: [www.bibliotecapanizzi.it](http://www.bibliotecapanizzi.it)

AUTORE	TITOLO	EDITORE	ANNO
	Friggitrice ad aria: ricettario facile	Demetra	2021
	Cucina a domicilio	Domus	2020
	Cioccolato: basi, preparazioni e ricette	Domus	2021
	Star wars: delizie da una galassia lontana lontana...	Panini comics	2021
	Bere come un vero scrittore	Il saggiatore	2021
	Downton Abbey: il libro ufficiale dei cocktail	Panini books	2020
Agostini M.	Universo bistecca	Gribaudo	2021
Anderson T.	Japaneasy	Tommasi	2021
Baroni L. e Berto A.	Il piatto sostenibile	Enea - Macro	2020
Bay A. - Salvatori P.	Nuova cucina italiana	Il saggiatore	2021
Beckett F.	Come bere senza bere: drink analcolici	Tommasi	2021
Beltrame F.	Friggitrice ad aria: le migliori ricette	Youcanprint	2021
Beltrame F.	Friggitrice ad aria: 250 ricette facili	Youcanprint	2021
Biagini A. (a cura)	Chef stellato per una sera	DeA Planeta	2020
Bianchi M.	Viaggio nel corpo umano tra scienza e ricette	HarperCollins	2021
Bianchi M.	La nostra salute a tavola	HarperCollins	2020
Bissegger M.	La mia cucina di primavera e d'estate	Casagrande	2021
Bolasco M. e Trabucco M.	La vita segreta dei cuochi	Giunti	2020
Bonomi L. F.	Le migliori ricette per la friggitrice ad aria	TEA	2021
Brabcaccio S.	Dolci senza bilancia	HarperCollins	2020
Buford B.	Una educazione culinaria: quel che ho imparato in cinque anni nelle cucine francesi	Mondadori	2021
Campagna D.	Il metodo cotto al dente	Vallardi	2021
Cannavacciuolo A.	La cucina di famiglia	Einaudi	2021
Cannavacciuolo A.	Il meglio di Antonino	Einaudi	2020
Capasso L.	Il passato è servito: racconti e ricette di piatti che hanno fatto storia	Tommasi	2022
Capatti A.	Piccolo atlante dei cibi perduti	Slow food	2022
Carrara D.	Ancora più dolce	Cairo	2021
Cesari L.	Storia della pasta in dieci piatti	Il saggiatore	2021
Clerici A.	A tavola con Antonella e i suoi amici cuochi	Rai Libri	2021
Clerici A.	E' sempre mezzogiorno	RAI libri	2020

AUTORE	TITOLO	EDITORE	ANNO
Colonna M.	Secondo natura: diario (semiserio) di uno chef salutista	Santelli	2020
Compagni C.	Food design	Domus	2021
Coppa M.	Per un anno di benessere: ritrova il tuo equilibrio con ricette sane, yoga e superfood	Mondadori	2021
Dalla Zorza C.	The modern cook	Tommasi	2020
De Amicis R. e Ghelfi F.	300 ricette da 300 calorie	Vallardi	2020
De Marco D.	Alla ricerca della pizza perfetta	66thand2nd	2021
Diacono M.	Erbe aromatiche: le nostre amiche in cucina	Atlante	2021
Errante R.	Friggitrice ad aria	Gribaudo	2022
Errante R.	Vasocottura facile	Gribaudo	2020
Escoffier A.	Guida alla cucina	Giunti	2020
Fabbri I.	Ricette vegane e vegetariane anche per onnivori	Mondadori	2022
Ferrari E.	Il sapore dei ricordi: ricette, abbracci e storie di famiglia	Harper Collins	2020
Foli A. M.	La cucina come una volta: storie, segreti e antiche ricette da monasteri e conventi	ETS	2021
Gaidano P.	Mangiamo i fiori	Youcanprint	2020
Graziosa M.	Ricettario di friggitrice ad aria per principianti	Youcanprint	2021
Guarnaschelli Gotti M.	Grande enciclopedia della gastronomia	Oscar Mondadori	2020
Guida P.	Le ricetta di casa mia	Gambero rosso	2020
Guida P.	Del pane non butto via niente	Gambero rosso	2021
Icardi C. e Tortora A.	Panettone: i segreti di un dolce per tutte le feste	Interlinea	2020
Jones J.	Scuola di pasticceria	Tommasi	2021
Kluger C.	La fabbrica delle torte: ricette salate e dolci	Nomos	2021
La Pergola E.	Friggitrice ad aria: un ricettario tutto italiano	Youcanprint	2021
Lazzaroni L.	La formula del pane	Giunti	2021
Leporati V.	Cucina gluten free	Vallardi	2022
Louis L.	Funghi: guida naturalistica e gourmet	Nomos	2020
Marino F.	Pizza per tutti: ricette, impasti e metodi di cottura	Mondadori	2022
Marino F.	Dalla terra al pane	Cairo	2021
Mastellari F.	I cocktail mondiali	Hoepli	2021
Mauri C.	Semplicemente green	Red	2021
McCausland E.	La cucina botanica: cucinare con frutti, foglie, fiori e semi	Tommasi	2021
Mosca V. M.	Cucinare il giardino	Giunti	2021