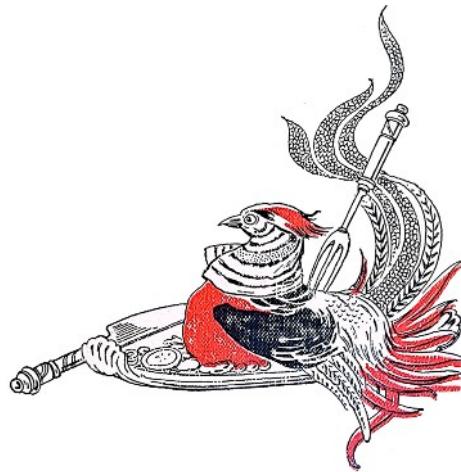


Culinaria e prodotti tipici



GENNAIO 2026

Culinaria



- **Camparini I. (Ciripiglia Numa)**, *Cucina tradizionale reggiana*, Reggio Emilia, Nironi e Prandi, 1944.
- **Camparini I.**, *Guida gastronomica reggiana*, Reggio Emilia, Poligrafica reggiana, 1952.
- **Montanari M.**, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979.
- **Maioli G.**, *I racconti della tavola a Reggio Emilia*, Bologna, Ges, 1980.
- **Bertani R.**, *Il valore nutritivo e mistico dei piatti tradizionali contadini*, Reggio Emilia, Comune, 1981.
- **Rabotti C.**, *Per una ricerca ormai archeologica dell'autentica cucina reggiana*, In: *Il pescatore reggiano*, 1981, p. 87-90.
- **Negri G.**, *I misteri della bassa. Per terra, acqua, aria, fuoco. Antologia della civiltà letteraria padana del Novecento*, Messina-Firenze, D'Anna, 1982. (contiene un capitolo sulla culinaria)
- **La cuciniera maestra. Ovvero metodo facile per cucinare esposto chiaramente con l'aggiunta di ricette per la compilazione di liquori e la conservazione dei cibi**, Reggio Emilia, L. Bassi, 1984.
- **Iori Galluzzi M.A., Iori N.**, *Breve manuale del mangiar reggiano*, Reggio Emilia, N. Iori, 1985.
- **Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie e altro. Libro di casa di una famiglia reggiana del Settecento**, a cura di G. Bizzarri, E. Bronzoni, Ancona, Il lavoro editoriale, 1986.
- **Montani S., Veroni A.**, *La cucina della Bassa Padana. Saba, sugo e savoret*, Padova, Muzzio, 1986.
- **Iori Galluzzi M.A., Iori N.**, *La cucina reggiana*, Padova, Muzzio, 1987.
- **Barbieri R.**, *Conversazione sulle tradizioni gastronomiche reggiane*, s.l., s.n., 1989.
- **Bonafini U., Bellei S.**, *Reggio a tavola. Storia, folclore e ricette di ieri e di oggi*, Modena, Gibi, 1990.
- **Pronto! Cosa bolle in pentola? La cucina racconta... Gastronomia fabbricese di ieri e di oggi**, s.l., s.n., 1990.
- **L'alimentazione a Reggio Emilia tra Ottocento e Novecento: produzione, cultura, miti, e lotta politica**, saggi di Antonio Canovi, M. Fincardi, M. Mietto, M. Paterlini; a cura di G. Boccolari e M. Casini, in: *L'almanacco*, n. 22, 1993, p. 5-68
- **Il desco di Dionysos: la cultura alimentare tra il Po e l'Adriatico**, a cura di Giuseppe Adani, Cinisello Balsamo, Silvana editoriale, 1992
- **Ferrari M.**, *Ricette e racconti della mia Reggio*, Cadelbosco di Sopra, Conad Emilia Ovest, 1993.
- **Cerati G.**, *Come si cucinano gli animali fantastici. Invenzioni gastronomiche di G. Cerati*, raccontate da I. Rossi; disegni di C. Costa, Reggio Emilia, Libreria del Teatro, 1995
- **Iori N.**, *La tavola a Reggio Emilia*, in: *La magnifica cucina. Fasti e vicende della tavola in Emilia-Romagna*, Bologna, L'inchiostrò blu, 1995, p.77-95.
- **Cantarelli F.**, *Un'idea per Reggio Emilia. Il parco storico della gastronomia medio-padana*, Reggio Emilia, Age, in: *Il Filugello*, apr.-giu. 1996.
- **Artioli C.**, *Filo diretto cucina e ...* di C. Artioli (Zia Lalla), 6. ed., Reggio Emilia, AGE, 1997.

- **Ferrari M.**, *Vecchi sapori e vecchi profumi. La calda Reggio nella memoria e nelle ricette di Marta Ferrari*, Reggio Emilia, Diabasis, 1998.
- **Ferrari M.**, *Ricette e racconti della mia Reggio*, 2. ed., Campegine, Conad Centro Nord, 1999.
- **Museo dell'agricoltura e del mondo rurale <San Martino in Rio>**, *Tradizioni della cucina. Cultura materiale, immagini e immaginario della cucina nella media pianura a est di Reggio Emilia*, San Martino in Rio, Museo dell'agricoltura e del mondo rurale, 1999.
- **Nobili A.**, *La cucina tradizionale reggiana*, Reggio Emilia, AGE, 1999.
- **Riséti ed Cuariégh.** *Raccolta di ricette tradizionali e non del nostro paese*, Cavriago, Casa protetta comunale, 1999.
- **Creti G.**, *A tavola con Don Camillo e Peppone*, Rimini Idealibri, 2000.
- **Ferrari M.**, *Dolci memorie*, Reggio Emilia, Diabasis, 2001.
- **Franceschi E. L.**, *The flavours of Reggio Emilia. The secret to eating and drinking well*, Reggio Emilia, Municipality of Reggio Emilia, Councillor's office for tourism, 2002.
- **Franceschi E. L.**, *I sapori di Reggio Emilia. I segreti del buon mangiare e del buon bere*, Reggio Emilia, Comune, Assessorato al turismo, 2002.
- **Dispensa del Po. I sapori del grande fiume. 373 specialità da conoscere**, Bra, Slow food, 2004.
- **Ferrari M.**, *Delizie di aromi e profumi*, Reggio Emilia, Conad Centro Nord, 2004.
- **Mangiare reggiano. La prima guida sistematica della gastronomia locale**, a cura di C. Sevardi, Reggio Emilia, Pubblimedia, 2004.
- **Nobili A.**, *Cucina montanara di un tempo. Ricette, feste e tradizioni dell'Appennino reggiano*, 2. ed., Reggio Emilia, AGE, 2004.
- **Corradini C.**, *Tradizioni alimentari dai tempi di Matilde*, in: *Carpineti oltre Matilde. Il retrogusto della storia. Sulle tracce della memoria fra storia e ambiente. Atti del convegno di studi storici, Carpineti, 23 ottobre 2004*, Carpineti, Reggio Emilia, 2005, p. 197-203.
- **I piatti di campagna**, a cura di C. Pignagnoli, Reggio Emilia, Diabasis, 2005.
- **Club Il fornello <Reggio Emilia>**, *Le fornelle a tavola. Vent'anni di menù*, Reggio Emilia, Tecnograf, 2006.
- **Franceschi G., Barbieri Manodori R.**, *La cucina reggiana. Duemila anni a tavola. Ricette storiche e tradizionali*, Reggio Emilia, Tecnograf, 2006.
- **Franceschi G., Marzi G.**, *La cucina reggiana. Duemila metri a tavola. Itinerari gastronomici dal Cusna al Po*, Reggio Emilia, Tecnograf, 2006.
- **Bagnoli, G.**, *La cucina reggiana nella tradizione contadina*, Finale Emilia, CDL, 2007-2010, 5 v.
- **Ferrari M.**, *Manuale di cucina reggiana*, a cura di A. Burani, Reggio Emilia, Diabasis, 2007.
- **Franceschi G.**, *Le galline di Borgo Emilio e la polenta rossa. Un viaggio impertinente nella cucina reggiana*, Reggio Emilia, Diabasis, 2007.
- **Marzi G.**, *La cucina reggiana tra libri e biblioteche. Ricerca bibliografica*, s. l., Tecnograf, 2007.
- **Tabula regia. Benvenuti a Reggio Emilia, terra di gusto. Guida ai ristoranti...** Bologna, Regione Emilia-Romagna, 2007.
- **Franceschi G., Marzi G.**, *La cucina reggiana. A tavola nel duemila. Nuovi gusti, nuovi piatti. Ricette di casa e forestiere*, s.l., s.n., 2008.
- **Montani S.**, *Antichi sapori della terra e dell'acqua. La cucina della Bassa Padana*, Reggio Emilia, Diabasis, 2008.
- **Quaderno delle ricette della tradizione. Po mantovano reggiano e parmense di qua e di là dal grande fiume. Raccolta tra i protagonisti in aje, corti, cortili e osterie**, a cura di C. Colucci, Castelnovo del Garda, Mulino Don Chisciotte, 2008.
- **Battei A.**, *Reggio in tavola. Storie di gusto e bontà, prodotti tipici, ricette*, Parma, Battei, 2009.
- **Nobili A.**, *Torte e dolci di casa nostra*, Vetto, Studio Nobili, 2009.

- **Pasqualetti F.**, *Ricettario tradizionale di Reggio Emilia*, Parma, MUP, 2009.
- *Ricette e piatti d'osteria di una terra tra il Po e la luna. Per non dimenticare le ricette della nonna*, raccolta a cura di P. Mantovani, Guastalla, Associazione Amici del Day hospital oncologico, 2009.
- *Antiche osterie di Guastalla. Aneddoti, ricette e personaggi*, raccolta a cura di P. Mantovani, Reggiolo, E. Lui, 2010.
- **Corradini C.**, *La cucina reggiana. Antichi e nuovi piatti delle ricorrenze: dai ricettari di casa nostra*, Reggio Emilia, Tecnograf, 2010.
- **Nobili A.**, *Cucina tipica reggiana*, Vetto, Studio Nobili, 2010.
- **Zilocchi L.**, *L'oca in dal bronson. Storia di oche e di galletti, di tortelli e cappelletti*, Reggio Emilia, Diabasis, 2010.
- **Accademia italiana della cucina. Delegazione di Reggio Emilia**, *L'Accademia italiana della cucina a Reggio Emilia da cinquant'anni*, a cura di Cesare Corradini, Reggio Emilia, Tecnograf, 2011.
- *Animali da cortile. Pesce e selvaggina nella tradizione culinaria*, s.l., Guastalla ambiente, 2011.
- **Boccalari D.**, *Ti ricordi il profumo del brodo?*, Casalgrande, Wilmy Montanari, 2011
- **Rosati I.**, *I racconti della rèzdora: il salame di Natale, la casa della nonna e le altre storie...*, Finale Emilia, CDL, 2012
- **Rosati I.**, *Rèzdore al tempo della crisi: risparmiare con fantasia tra i fornelli e nelle faccende domestiche*, Finale Emilia, CDL, 2012?
- **Vernia, G.**, *Conoscevo un cavallo biondo: ricette della cucina reggiana mescolate con storie del tempo che fu*, s.l., Techfood, 2012; Castelnovo di Sotto, Arti grafiche De Pietri
- *Si fa presto a dire porco: antologia di proverbi, sentenze, modi di dire e curiosità sull'animale più ingiustamente offeso al mondo*, a cura di Giuliano Bagnoli e Sandro Bellei, Finale Emilia, CDL, 2013
- *Arte culinaria in due ricettari storici di famiglie della Bassa Reggiana*, a cura di Alberto Cattania, Mario Folloni Bolognesi, Mantova, Universitas studiorum, 2015 (Contiene: "Quaderno dei mirabili benefici" dall'archivio di famiglia Cattania e "Ricettario di Corte San Bernardino" dall'archivio di famiglia Folloni Bolognesi)
- **Bagnoli G.**, *Explò ànca magner! Curiosità dialettali reggiane: cibi, fame e proverbi nell'anno dell'Expo*, Finale Emilia, CDL, 2015
- *I sapori di Reggio Emilia: i segreti del buon mangiare e del buon bere*, a cura del Servizio Politiche per la valorizzazione commerciale e l'incoming del Comune di Reggio Emilia, Kaiti expansion, 2015
- *Il tempo di ieri nella tradizione della Bassa: credenze, preghiere, proverbi, memorie, storie e gastronomia contadina di una terra tra il Po e la luna*, a cura di Paolo Mantovani, s.l., s.n., 2015, Guastalla, Litocolor
- **Bagnoli, G.**, *Reggio in tavola: tradizioni & ricette di ieri e di oggi*, Finale Emilia, CDL, 2017
- **Campanini, A.**, *Cultura alimentare nella Reggio ottocentesca: dall'identità locale all'approdo nell'Italia unita*, 149-163 p. (in: *Reggio Emilia: dal ducato all'Italia unita: atti del convegno: Dal Ducato estense all'Italia postunitaria: società, cultura e territorio a Reggio Emilia, 1814-1889*, a cura di Alberto Cenci e Alberto Ferraboschi), Reggio Emilia, Antiche porte, 2019
- **Davolio, C.**, *Istituzione e attribuzione del primo marchio De.C.O. per il comune di Reggio Emilia: il cappelletto reggiano* [tesi di laurea magistrale], relatore: Andrea Pulvirenti, Reggio Emilia, s.n., 2021
- **Ferrari G.**, *Cucine del popolo: il piacere della libertà, la libertà del piacere*, [Imola], Bruno Alpini; [Massenzatico], Cucine del popolo, 2023
- **Panciroli D.**, *Ricette d'arte culinaria: a tavola tra Napoleone e Francesco 4.*, Reggio Emilia, Andata&ritorno, 2023

Prodotti tipici



- **Sani E.**, *Il Parmigiano-Reggiano dalle origini ad oggi*, Reggio Emilia, AGE, 1958.
- **Parisi O.**, *Il formaggio grana*, 4. ed. riveduta e ampliata, Modena, Mucchi, 1966.
- **Govi A., Preti U.**, *Lambrusco & Co.*, Modena, Modena libri, 1976.
- **Govi A., Preti U., Zanfi L.**, *C'è grana e grana*, Modena, Modena libri, 1978.
- **Dieci E.**, *Parmigiano-Reggiano. Viaggiatori stranieri e storia padana*, Reggio Emilia, Istituto tecnico agrario statale "A. Zanelli", 1980.
- **Bellocchi U.**, *Reggio Emilia la provincia "lambrusca". Venti secoli di vitivinicoltura fra Enza e Secchia*, Reggio Emilia, Tecnostampa, 1982.
- **Ricerca triennale sulla composizione e su alcune peculiari caratteristiche del formaggio Parmigiano-Reggiano. Giornata di studio**, Reggio Emilia, 28 marzo, Reggio Emilia, Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano, 1988.
- **Bellocchi U.**, *L'aceto balsamico tradizionale reggiano*, Reggio Emilia, Consorzio tra produttori di aceto balsamico tradizionale, 1991.
- **Parmigiano-Reggiano. Da sette secoli un formaggio unico al mondo**, Reggio Emilia, Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano, 1991.
- **Il Parmigiano-Reggiano. Un simbolo di cultura e civiltà**, a cura di F. Bonilauri, Roma, De Luca, 1992.
- **Panzani N.**, *Formaggio grana*, Vignola, ETA, 1994.
- **Il sistema del Parmigiano-Reggiano. Un rilevante caso di studio del settore agro-alimentare italiano**, a cura di L. Iacoponi, Bologna, Il Mulino, 1994.
- **Iotti M.**, *La corte del Quartirolo. Otto secoli di formaggio "Parmigiano-Reggiano"*, Campegine, Nuova Futurgraf, 1995.
- **Bartolini L.**, *Il Parmigiano-Reggiano. Antica sapienza e fragranti profumi nella saporita grana del principe dei formaggi*, Fiesole, Nardini, 1996.
- **Iotti M.**, *Storia del formaggio di grana "Parmigiano-Reggiano" (1200-1995)*, 2.ed., Reggio Emilia, Futurgraf, 1996.
- **Strada del vino delle colline reggiane: i vini, il re dei formaggi e l'aceto balsamico delle terre matildiche**, a cura di Rolando Valli ... [et al.], s.l., s.n., 1998 (San Martino in Rio, Arti grafiche f.lli Terzi)
- **Zanetti F.**, *Dalla leggenda al mito. Biografia di un illustre formaggio attraverso le immagini di Fernando Zanetti*, Caselle di Sommacampagna, Cierre, 1998.
- **Arlotti G.**, *L'oro delle vacche rosse. I luoghi, la storia, la cucina, i segreti di un formaggio unico. Il Parmigiano-Reggiano dell'antica razza reggiana*, Reggio Emilia, CUPARR, 1999.
- **Capanni P. L.**, *Cent'anni di bontà. Un secolo di vita per il panificio Campari*, Castelnovone' Monti, Panificio Campari, 1999.
- **Zannoni M.**, *Parmigiano-Reggiano nella storia*, Collecchio, Silva, 1999.
- **Zini L.**, *La lunga via del pane. Viaggio nella memoria contadina reggiana nei primi decenni del secolo*, Cavriago, Delinea, 1999.
- **Bagnoli G., Cagliari E.**, *Saba o vin cotto. Studio sulla preparazione, gli usi, la storia gastronomica di un prodotto caratteristico della tradizione popolare emiliana. Ricette tradizionali e moderne*, Reggio Emilia, Bizzocchi, 2000.

- **L'aceto balsamico tradizionale.** *Giornate di studio, 11/13/15 febbraio 2002*, Reggio Emilia, Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale reggiano; Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, Facoltà di agraria, 2002.
- **Salvarani R.**, *Le terre del balsamico. I grandi aceti di Modena e Reggio Emilia. Storia, paesaggi e tradizioni*, Milano, G. Mondadori, 2002.
- **Dalla stalla alla forma. (Grana re dei formaggi).** *Raccolta di poesie dialettali di autori reggiani*, a cura di L. Zini, 2. ed., Reggio Emilia, Città editrice, 2003.
- **Mazzaperlini M.**, *Omaggio reggiano alla polenta (ricette e note storiche)*. Reggio Emilia, Bizzocchi, 2003.
- **Salvarani R.**, *Le terre del Parmigiano-Reggiano. Un protagonista della tavola tra storia, paesaggi, tradizioni*, Milano, G. Mondadori, 2003.
- **Zannoni M.**, *Museo del Parmigiano-Reggiano di Soragna... Introduzione storica al Parmigiano-Reggiano e guida al museo*, Parma, Silva, 2003.
- **Maestri E.**, *Nuvole fritte. Soffice trasgressione gastronomica tra il Ducato della torta fritta e il Marchesato della crescenta attraverso le terre del Feudo del gnocco fritto*, Guastalla, Briciole di Neve, 2004.
- **Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano**, *Un tesoro sotto il tetto. L'aceto balsamico tradizionale reggiano fra storia e tradizione*, Reggio Emilia, Tecnograf, 2005.
- **Riccò G. F.**, *L'aceto balsamico di Reggio Emilia spiegato a mio nipote. Uve, barili, solai e lentezza della tradizione tecnica reggiana*, Milano, Zero in condotta, 2005.
- **Zini L.**, *Il sole in tavola. La polenta nella tradizione contadina reggiana*, Reggio Emilia, T&M Associati, 2005.
- **Santunione G., Turrini M.**, *Sua maestà il Parmigiano-Reggiano. Storia, usanze, aneddoti, ricette*, Modena, Il Fiorino, 2006.
- **Alchimie, misteri e meraviglie. Viaggio curioso per città, campagne, paesi e acetaie del reggiano**, a cura di V. Biondi e G. Bizzarri, Reggio Emilia, GBA, 2008.
- **Arlotti G.**, *Bibbiano. In the cradle of Parmigiano-Reggiano*, Bibbiano, Comune, 2008.
- **Arlotti G.**, *Nella culla del Parmigiano-Reggiano*, Bibbiano, Comune, 2008.
- **Corradi C.**, *Cronache di lambrusco*, Reggio Emilia, 1988-2008, Reggio Emilia, Firma Effe, 2008.
- **Nero in tavola. L'aceto balsamico tradizionale reggiano in tavola, in cucina e nella storia**, a cura di G. Giacobazzi, U. Rangone, Reggio Emilia, Tecnograf, 2008.
- **Il formadio dei monaci. 850 anni. Appennino reggiano**, Viano, Gold Studio, 2009.
- **Formaggio e miele**, a cura di G. Bagnoli... et al., Guastalla, Guastalla ambiente, 2009.
- **Gandini R.**, *Nel secolo 16. a Salvaterra, villa soggetta a Scandiano, è nata la mortadella*, Scandiano, Corti Linea, 2009.
- **Bonazzi R.**, *Manuale del Parmigiano-Reggiano. 56 anni con il re dei formaggi*, s. l., a cura dell'autore, 2010.
- **Gandini R.**, *Aceto balsamico tradizionale di Scandiano, frutto della terra, del lavoro e dell'intelligenza dell'uomo*, Reggio Emilia, Tecnograf, 2010.
- **Giudici S.M.S.**, *A tavola... con sua maestà il Parmigiano Reggiano. Una storia della nostra terra*, presentazione di C. Santi, s.l., s.n., 2010.
- **Le terre del lambrusco reggiano**, Reggio Emilia, Provincia; Consorzio per la tutela dei vini Reggiano e Colli di Scandiano e di Canossa, 2010.
- **Rangone Ugo**, *Dall'aquila estense al Tricolore. Donne, uomini e aceto nel Ducato Estense tra il 1796 e il 1860*, Reggio Emilia, Tecnograf, 2011.
- **Le strade del Parmigiano-Reggiano. Caseifici e territorio nella provincia di Reggio Emilia**, Reggio Emilia, Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, 2011
- **Bagnoli, G.**, *Gli gnocchi nell'antica tradizione gastronomica guastallese e reggiana*, in: *Il Pescatore Reggiano*, Reggio Emilia, Bizzocchi, n. 37, 2012, p. 307-330
- **Ferrari, M. A., Terenziani, R.**, *Dolci, dolcetti & ciambelline*, Reggio Emilia, Antiche porte, 2012

- **Lemmetti F. – Giudici P.**, *L'aceto balsamico tradizionale. Manuale di produzione*, Milano, Edagricole, 2012
- **Osterie, sospetti e lambruschi: il vino e il suo mondo nella Bassa del primo Ottocento**, a cura di Alberto Cenci, Reggio Emilia, Antiche Porte, 2012
- **Bellei, S.**, *La rivincita del lambrusco: il vino più venduto del mondo*, Correggio, Wingsbert House, 2013
- **Bellei, S.**, *Tigelle & gnocco fritto: borlenghi, stria, focaccia, crescentine e gnocco fritto, gnocco ingrassato e sfogliato, erbazzone, ciacci di castagne, torta (salata) degli ebrei...*, Finale Emilia : CDL, 2014
- **La Spergola di Scandiano: storia, terra, uva, vino**, Comune di Scandiano, s.l., s.n., 2014
- **Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia: denominazione di origine protetta: oro, argento, aragosta**, Reggio Emilia, Consorzio tutela aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, 2016
- **Rabitti, P.**, *Lambruscologia: trattatello lunatico sul vino più divertente del mondo*, Correggio, Aliberti, 2016
- **Zini, L.**, *Antiche golosità di campagna: nella tradizione contadina reggiana*, s.l., s.n., 2016, Felina, La Nuova Tipolito
- **Bagnoli, G.**, *Cose buone dal prato stabile reggiano: specie foraggere ed eccellenza del latte*, schede botaniche di Ugo Pellini; tavole botaniche di Ilde Rosati, Finale Emilia, CDL, 2017
- **Erbazzone & scarpazzone: erbazzoni e scarpazzoni di Gianni D'Amato, Marta Scalabrini, le razdore di "Carpineti da vivere"**, testi di Clementina Santi, fotografie di Carlo Vannini; Reggio Emilia, Corsiero, 2017
- **Nese Scaglioni C.**, *Cucinare con il parmigiano reggiano*, Modena, F. C. Panini, 2017
- **Sapore di noi: piccola guida ai prodotti tipici e ai piatti tradizionali della Pianura Reggiana**, a cura di Francesca Manzini, Correggio, Comune, 2017
- **Di Raimo, G., Ramadan V.**, *Save the caplet: impasta, riempi, chiudi, repeat*, Correggio, Aliberti, 2018
- **La viticoltura nelle terre dei Lambruschi**, a cura di Rolando Valli ... [et al.], 4. ed s.l., s.n., 2018
- **Spergola: un vitigno reggiano: viaggio tra storia, vini e territorio**, a cura di Giulia Bianco, Correggio, Aliberti, 2019
- **Lambrusco & champagne, ovvero come a un medico dei matti venne in mente di fare del Lambrusco il vino dell'Emilia**, a cura di Francesco Benozzo e Fabio Bonvicini Reggio Emilia, Corsiero, 2020
- **Bagnoli, G.**, *La chiazza reggiana: origini, evoluzioni e attualità*, in: *Il Pescatore reggiano*, n. 48, 2023 Reggio Emilia, Bizzocchi, p. 73-105
- **L'è 'na bèla bestia**: con un trattato sui maiali del 1803, a cura di Giovanni Cagnolati Gattatico, Pro Loco, 2023 (contiene la riproduzione facsimile e la trascrizione del manoscritto *Trattato sopra i maiali*, di Luigi Nalli, 1803, conservato presso l'Archivio di Stato di Parma)
- **Scalabrini Rosati, M.**, *Cappelletti & Co: activity book: prodotti e storie dell'Emilia da giocare*, s. l., s.n., 2024
- **Bagnoli, G.**, *I cappelletti reggiani: il trionfo dello stracotto*, Reggio Emilia, Wingsbert House by Aliberti, c2025