



Il Fondo Accademia Italiana della Cucina

conservato presso la Biblioteca Panizzi di Reggio Emilia

a cura della Biblioteca Panizzi

MARZO 2026

IL FONDO DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

autore	titolo	editore	anno
	<i>Alimenti e cucina della tradizione verso il nuovo millennio</i>	Forum	2001
	<i>All'ombra del maiale</i>	Comune di Carpi	2005
	<i>Appunti di gastronomia (periodico)</i>	Condeco	1998-2005
	<i>Bartolomea Scappi il lombardo Michelangelo della cucina</i>	Acc. it. della cucina	1999
	<i>Bergamo e i suoi formaggi D.O.P.</i>	S. n.	2013
	<i>Bicentenario del pranzo offerto dalla comunità di Novellara al generale Bonaparte</i>	S.n.	1996
	<i>Celebrazioni conviviali & relazioni delle delegazioni per l'anno del riso 1997</i>	Acc. it. della cucina	1999
	<i>Cibario del Friuli Venezia Giulia</i>	ERSA	2002
	<i>Dal tempo del Tiepolo all'età teresiana</i>	Forum	1999
	<i>Dalle tavole eugubine... in tavola</i>	L'arte grafica	2001
	<i>Elogio del culatello</i>	Grafis	1992
	<i>Formaggi : tesoro di Carnia</i>	AIAT Carnia	2003
	<i>Gastronomia e università</i>	Acc. it. della cucina	2006
	<i>Incontro con il vino</i>	Acc. it. della cucina	2000
	<i>Migrazioni ed immigrazioni gastronomiche</i>	Forum	2003
	<i>Pane al pane</i>	Acc. it. della cucina	2000
	<i>Pasta d'archivio</i>	Tipogr. parmense	2000
	<i>Quinto convegno di studi sulla civiltà della tavola</i>	Acc. it. della cucina	1984
	<i>Recupero e valorizzazione delle tradizioni alimentari con la restaurazione 1815-1848</i>	Forum	1999
	<i>Ricette di casa: i menu delle occasioni</i>	Ass.it.ricerca sul cancro	1994
	<i>Ricette di casa: il mio piatto preferito e perchè</i>	Ass.it.ricerca sul cancro	1995
	<i>Sesto convegno di studi sulla civiltà della tavola: i grandi momenti della cucina lombarda</i>	Acc. it. della cucina	1982
	<i>Statuto e regolamento dell'Accademia italiana della cucina</i>	Acc. it. della cucina	2000
	<i>Sviluppo tecnologico e tradizioni alimentari all'alba del 20. secolo</i>	Forum	2000
	<i>Vicenza e la tradizione del baccalà</i>	Studio Ricciardi	1991
	<i>I miei menu: menu per le grandi occasioni</i>	De Agostini	1989
	<i>I pellegrinaggi nel Meridione d'Italia dal medioevo ai giorni nostri</i>	Acc. it. della cucina	2001
	<i>Il rancio del soldato</i>	Ricciardi	2015
	<i>Il riso</i>	Libreria Colacchi	2002
	<i>Il vino nella moda e nel costume</i>	Acc. it. della cucina	1991
	<i>L'anno del pane 1998</i>	Acc. it. della cucina	2000
	<i>L'eurofundo di Borgotaro</i>	Acc. it. della cucina	2000
	<i>L'evoluzione della ristorazione alberghiera nel mondo</i>	Acc. it. della cucina	2007
	<i>La carne bufalina</i>	Acc. it. della cucina	2001
	<i>La conservazione dei cibi nella tradizione calabrese</i>	Acc. it. della cucina	1999
	<i>La conservazione della memoria nelle tecnologie alimentari innovative</i>	Forum	2004
	<i>La cucina del riuso</i>	Acc. it. della cucina	2016
	<i>La cucina del Ventennio</i>	Mondani	1976
	<i>La cucina dell'aia: relazioni</i>	Acc. it. della cucina	2010

	<i>La cucina dell'Italia unita</i>	Acc. it. della cucina	2012
	<i>La cucina dell'orto: relazioni</i>	Acc. it. della cucina	2008
	<i>La cucina delle erbe e degli aromi</i>	Acc. it. della cucina	2013
	<i>La cucina europea prima e dopo Cristoforo Colombo</i>	Ricciardi	1991
	<i>La cucina in biblioteca</i>	Acc. it. della cucina	2014
	<i>La cucina italiana d'oggi nell'immagine e nella realtà</i>	Acc. it. della cucina	1985
	<i>La cucina gastronomica (tra fast e slow)</i>	Forum	2002
	<i>La pasta: vessillo della cucina italiana nel mondo</i>	Acc. it. della cucina	2006
	<i>La svolta napoleonica</i>	Forum	1998
	<i>La tavola di Hermes</i>	Acc. it. della cucina	2000
	<i>La tracciabilità della tradizione</i>	Forum	2004
	<i>Le buone tavole della tradizione</i>	Acc. it. della cucina	2010
	<i>Le buone tavole della tradizione</i>	Acc. it. della cucina	2012
	<i>Le ricette della buona salute</i>	Selezione dal Reader's Digest	1991
	<i>Le zuppe del pellegrino</i>	Acc. it. della cucina	2000
Acc. it. della cucina	<i>A caccia del pescespada: tra Scilla e Cariddi nel mare dei miti omerici</i>	Acc. it. della cucina	1998
Acc. it. della cucina	<i>1. Festival della lumaca in cucina</i>	Ist. Int. Elicicoltura di Cherasco	2006
Acc. it. della cucina	<i>Carnet degli accademici 1997</i>	Acc. it. della cucina	1997
Acc. it. della cucina	<i>Carnet degli accademici 2013</i>	Acc. it. della cucina	2012
Acc. it. della cucina	<i>Ricettario della cucina regionale italiana</i>	Bolis	2001
Acc. it. della cucina	<i>Sughi, salse e condimenti nella cucina del territorio: relazioni e ricette (119 p.)</i>	Acc. it. della cucina	2016
Acc. it. della cucina	<i>Sughi, salse e condimenti nella cucina del territorio (428 p.)</i>	Acc. it. della cucina	2015
Acc. it. della cucina	<i>I ristoranti dell'Accademia italiana della cucina: guida 2005</i>	Acc. it. della cucina	2004
Acc. it. della cucina	<i>I ristoranti dell'Accademia 2003</i>	Geo Mondadori	2002
Acc. it. della cucina	<i>I ristoranti dell'Accademia 2004</i>	Acc. it. della cucina	2003
Acc. it. della cucina	<i>I ristoranti dell'Accademia italiana della cucina: guida 2006</i>	Acc. it. della cucina	2005
Acc. it. della cucina	<i>Il bosco e il sottobosco</i>	Bolis	2021
Acc. it. della cucina	<i>Il gelato e la cucina del freddo</i>	Acc. it. della cucina	2006
Acc. it. della cucina	<i>Il pesce: cultura e cucina</i>	Acc. it. della cucina	2007
Acc. it. della cucina	<i>La cucina del maiale</i>	Acc. it. della cucina	2009
Acc. it. della cucina	<i>La cucina del riso (110 p.)</i>	Acc. it. della cucina	2015
Acc. it. della cucina	<i>La cucina del riso (438 p.)</i>	Acc. it. della cucina	2014
Acc. it. della cucina	<i>La cucina dell'aria: le ricette</i>	Acc. it. della cucina	2010
Acc. it. della cucina	<i>La cucina delle festività religiose</i>	Acc. it. della cucina	2011
Acc. it. della cucina	<i>La tavola del contadino</i>	Bolis	2022
Acc. it. della cucina	<i>Le festività religiose nella cucina della tradizione regionale</i>	Acc. it. della cucina	2020
Acc. it. della cucina	<i>Le relazioni</i>	Acc. it. della cucina	2004
Acc. it. della cucina	<i>Le relazioni</i>	Acc. it. della cucina	2005
Acc. it. della cucina	<i>Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti</i>	Bolis	2025
Acc. it. della cucina	<i>Forum nazionale di studi accademici - Roma 13 giugno 1998</i>	Acc. it. della cucina	1999
Acc. it. della cucina	<i>Orio Vergani</i>	Acc. it. della cucina	2010
Acc. it. della cucina (a cura)	<i>Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane (22 fasc.)</i>	Studio Ricciardi	1992-1999
Acc. it. della cucina (BO)	<i>Bibliografia gastronomica bolognese</i>	Bora	2008
Acc. it. della cucina (BO)	<i>Cucina classica bolognese</i>	Bora	2004
Acc. it. della cucina (PR)	<i>Cinquant'anni a sostegno e difesa delle tradizioni gastronomiche parmigiane, 1957-2007</i>	Tecnografica	2007
Acc. it. della cucina (RE)	<i>Formaggi italiani: 94 ricette</i>		2004
Acc. it. della cucina (RE)	<i>Frammenti di antica cucina reggiana</i>	AGE	1982

Acc. it. della cucina (RE)	<i>Quarantesimo anniversario della fondazione</i>	Tecnograf	2001
Acc. it. della cucina (RE)	<i>Tradizione, innovazione e sperimentazione in cucina: convegno del cinquantennio</i>	Acc. it. della cucina (RE)	2011
Acc. it. della cucina (RE)	<i>Trent'anni di attività</i>		1992
Acc. it. della cucina (RE)	<i>La delegazione di Reggio Emilia all'amico Giovanni Marzi</i>		2021
Acc. it. della cucina (RM)	<i>Cultura e cucina romana</i>	Acc. it. della cucina (RM)	2001
Acc. it. della cucina (Vigevano)	<i>Civiltà e cucina al tempo di Ludovico il Moro</i>	Ricciardi	1993
Adani G. (a cura)	<i>Il desco di Dionysos</i>	Silvana	1992
André Y.	<i>Gastronomie galénique et magistrale</i>	Tourelle	1956
Archestrato	<i>I frammenti della gastronomia</i>	Leopardi	1993
Artusi P.	<i>La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene</i>	Agnelli	1978
Ballarini G.	<i>Storia, miti e identità della cucina parmigiana</i>	MUP	2007
Ballarini G.	<i>Il tradimento dei gastronomi</i>	Acc. it. della cucina	2001
Ballarini G.	<i>L'Italia della cucina del maiale</i>	Acc. it. della cucina	2008
Ballarini G. (a cura)	<i>L'Italia della cucina dell'aia</i>	Acc. it. della cucina	2009
Ballarini G. (a cura)	<i>La cucina della frutta</i>	Acc. it. della cucina	2011
Ballarini G. (a cura)	<i>La cucina delle carni da non dimenticare</i>	Acc. it. della cucina	2013
Ballarini G. (a cura)	<i>La cucina delle festività religiose</i>	Acc. it. della cucina	2010
Baraldi L.C.	<i>Il cibo come scusa</i>	Il fiorino	2016
Barbieri R.	<i>Conversazione sulle tradizioni gastronomiche reggiane</i>		1989
Bellei S.	<i>Tagli, ritagli e frattaglie</i>	Il fiorino	1996
Bellocchi U.	<i>L'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia</i>	Consorzio tradiz. di RE	1991
Bernard E. (a cura)	<i>Il quaderno degli antichi piatti di montagna</i>	Kellermann	2012
Bertossi S., Driussi E.	<i>Sosterie 3</i>	Acc. it. della cucina	2008
Bonacina F., Palmisano M.	<i>Francobolli di vini</i>	Vaccari	2017
Bonafini U., Bellei S.	<i>Reggio a tavola</i>	GIB	1990
Boni R.	<i>Arte bianca nella storia reggiana</i>	Ass. panificatori Confcommercio	1986
Brenna G.G.	<i>Una storia lariana</i>	Cesarenani	2001
Calciolari P., Allari G., Renotti D. (a cura)	<i>Per fare mostarda</i>	Le tamerici	2015
Camparini L.	<i>Cucina tradizionale reggiana</i>	Acc. it. della cucina	1992
Campiverdi M., Ricciardi F.	<i>I menu del Quirinale</i>	Acc. it. della cucina	2011
Campiverdi M. (a cura)	<i>Arte e storia a tavola</i>	Acc. it. della cucina	2003
Carrara L. (a cura)	<i>Raccolta di diversi potachi, zuppe, intingoli, paste: la cucina dei benedettini a Parma</i>	MUP	2007
Cattania A., Folloni Bolognesi M. (a cura)	<i>Arte culinaria in due ricettari storici di famiglie della Bassa reggiana</i>	Universitas studiorum	2015
Centro studi F. Marenghi (a cura)	<i>50 anni di cucina italiana</i>	Giorgetti	2003
Centro studi F. Marenghi (a cura)	<i>La cucina italiana d'oggi: identità, disincanto e amore</i>	Acc. it. della cucina	2013
Colle G. F.	<i>Refugio de povero gentilhuomo (2 v.)</i>	Bizzocchi-AGE	1994
Corradini C.	<i>Nuove conoscenze scientifiche e sviluppo tecnologico nella tipicità dei formaggi italiani</i>		2009
Corradini C.	<i>La cucina reggiana: antichi e nuovi piatti delle ricorrenze</i>	Tecnograf	2010
Corradini C. (a cura)	<i>Evoluzione del gusto e tutela della tradizione</i>	Forum	2005
Corradini C. (a cura)	<i>L'accademia italiana della cucina a Reggio Emilia da cinquant'anni</i>	Tecnograf	2011
Cracco C.	<i>È nato prima l'uovo o la farina?</i>	Rizzoli	2016
Dall'Acqua M., Sartorio L., Uccelli G.	<i>Fredde dolcezze</i>	Gazzetta di Parma	2005
Dall'Ara R.	<i>Cucina e mangiare alla mantovana</i>	Tre Lune	2007

Dell'Osso G.	<i>L'Italia dell'orto</i>	Acc. it. della cucina	2007
Di Lorenzo M. (a cura)	<i>Guida gastronomica e dei vini d'Italia</i>	La navicella	1973
Di Raimo G., Ramadan V.	<i>Save the caplet</i>	Aliberti	2018
Di Schino J.	<i>I fasti del banchetto barocco</i>	Diomeda	2005
Fabbri Dall'Oglio M.A.	<i>Il trionfo dell'effimero</i>	Ricciardi	2002
Ferrari F. (a cura)	<i>Cibi dall'altro mondo</i>	Publi Paolini	2015
Fini G.	<i>A tavola con il re dei formaggi</i>	Consorzio Parmig Regg.	1984
Franceschi G., Barbieri Manodori R.	<i>La cucina reggiana: duemila anni a tavola: ricette storiche e tradizionali</i>	Tecnograf	2005
Franceschi G., De Lorenzo S.	<i>Cinquant'anni di cultura e civiltà della tavola</i>	Acc. it. della cucina	2004
Franceschini G., Marzi G.	<i>La cucina reggiana: a tavola nel Duemila: nuovi gusti, nuovi piatti</i>	Tecnograf	2008
Franceschini G., Marzi G.	<i>La cucina reggiana: duemila metri a tavola: itinerari gastronomici dal Cusna al Po</i>	Tecnograf	2006
Gonizzi G. (a cura)	<i>La cucina nel Ducato di Maria Luigia 1816-1847</i>	Arti grafiche Parma	2016
Grandi S., Fiore L.	<i>Pranzo di famiglia: in Reggio Emilia (23 p.)</i>	Tecnograf	1989
Grandi S., Fiore L.	<i>Pranzo di famiglia: in Reggio Emilia ((101 p.)</i>	Tecnograf	1996
Innocente N. (a cura)	<i>Le globalizzazioni nella storia: esempi di sana contaminazione enogastronomica</i>	Forum	2011
Innocente N., Mattioni R.	<i>Il prosciutto</i>	Forum	2007
Landini L.L.	<i>La speronella: un nome una storia</i>	Impronta	2019
Lombardini M.T. (a cura)	<i>Menu e ricette col balsamico</i>	Tecnograf	2015
Mammoli D.	<i>Cucina tuderte</i>	Litograf	1988
Marengi F.	<i>Mantova in cucina</i>	Edimar	1996
Marra L.	<i>Monte Olacio</i>	Colacchi	2005
Marzi G.	<i>La cucina reggiana tra libri e biblioteche</i>	Tecnograf	2007
Marzi G., Sani V.	<i>Riccardo Barbieri Manodori</i>	Pio ist. artigianelli	2008
Monelli P.	<i>O.P., ossia Il vero bevitore</i>	Longanesi	1963
Montanari M.	<i>I racconti della tavola</i>	Laterza	2014
Montanari M. (a cura)	<i>Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina</i>	Casa Artusi	2015
Moretti Foggia A.	<i>Le ricette di Petronilla</i>	Tommasi	2017
Morganti P.	<i>Prodotti veneti in cucina</i>	Morganti	199?
Nora L.	<i>Lambrusco</i>	La litografica	2009
Nora L.	<i>Il riso tra storia e gastronomia</i>	Comune di Carpi	2006
Paracucchi A.	<i>La cucina della Lunigiana</i>	Longanesi	1980
Pastò, L.	<i>El vin friularo de Bagnoli: ditirambo</i>		1995
Percotto M. (a cura)	<i>Pesca, allevamento e cucina del pesce d'acqua dolce in Friuli</i>	Forum	2016
Piccinetti C. (a cura)	<i>L'Italia del pesce</i>	Acc. it. della cucina	2006
Pietrobon F., madoglio M.	<i>Storia della cucina italiana a fumetti</i>	Bolis	2021
Piombi L.	<i>Il delegato consiglia...</i>	Acc. it. della cucina	2015
Pucciarelli B.	<i>A tavola e in cucina con Wolf</i>	Wolf	1999
Rias-Bucher B.	<i>Oggi cucino vegetariano</i>	Selezione dal reader's digest	2001
Rizzato G., Zottar R.	<i>Dal latte alla tavola</i>	Poligr. San Marco	2018
Sinigaglia A., Marini M.	<i>La cucina piacentina</i>	Orme Tarka	2015
Spinelli A.	<i>Arnaldo</i>	Italgraf	2011
Unalat (a cura)	<i>L'Italia dei formaggi DOC</i>	Angeli	1992
Viel G.	<i>Al bordo dell'orto: ortiche in cucina</i>	Acc. it. della cucina	2012



Biblioteca Panizzi
Via Farini, 3 - Reggio Emilia
Tel 0522 456084
panizzi@comune.re.it

www.bibliotecapanizzi.it