



Dolci ingredienti

bibliografia



Terni, 11 febbraio 2010
Proposte di lettura
a cura del servizio
reference-Infocataloghi

Dolci ingredienti

bibliografia

Numerosi anche quest'anno si succederanno gli eventi valentiniani nella nostra città.

bct come sempre ne ospiterà diversi. Tra gli altri è prevista una mostra su “**Cacao e cioccolato**” e la presentazione del libro “**La pasta lievitata secondo l'Etoile**” di Francesco Favorito.

In concomitanza con tali eventi il servizio di reference e la sezione infocataloghi suggeriscono proposte di lettura sul tema della pasticceria e di alcuni suoi dolci ingredienti.

La bibliografia è stata organizzata secondo il seguente percorso:

- **L'arte della pasticceria**
- **Cioccolato , caffè e dolci ingredienti**

Tutti i materiali segnalati sono disponibili per la consultazione ed il prestito.

BIBLIOGRAFIA

L'arte della pasticceria

Anargyros, Isabelle, **Festa dolce dolce**, Trieste, La editoriale libraria, 1981

(R.8.91) Tweenager – terzo piano

Anargyros, Isabelle, **Tre pasticcini e via**, Trieste, La editoriale libraria, 1981

(R.8.93) Tweenager – terzo piano

Arturi, Stefano, **English pudding**, Milano, Tommasi, 2005

(DIV.641.8.ART.1) Divulgazione – secondo piano

Biancolatte: pensieri, ricette e golosità, Milano, Food editore, 2009

(J.641.BIA.1) Whynot – mezzanino

Boini, Rita, **La frittella di san Giuseppe nella cucina popolare umbra**, Ellera Umbra, Era nuova, 1998

(MISC.LOC.C.486) Sala Farini – primo piano

Dolci, Firenze, Sansoni, 1973

(B.1510.X) infocataloghi – primo piano

Dolci, Milano, Fabbri, 2005

(DIV.641.865.DOL.1) Divulgazione – secondo piano

Dolci: grande e piccola pasticceria per ogni casa, Milano, CDE, 1984

(A.1275) Infocataloghi – primo piano

Dolci & co: colazioni, merende e dopocena golosi,
Milano, Food, 2009
(J.641.86.DOL.1) Whynot – mezzanino

Dolci idee per un anno, Milano, Quadeatum, 1995
(MAG.I.2998) Infocataloghi – primo piano

Fara, Tommaso, **Cucino dolci:tutto il gusto dei peccati di gola,** Novara, De Agostini, 2003
(J.641.5.CUC.3) Whynot – Mezzanino

Favorito, Francesco, **La pasta lievitata secondo l'Etoile,** Sottomarina, Boscolo Etoile, 2010
(DIV.641.865.FAV.1) Divulgazione – secondo piano

Gelati, pasticceria, il bar, Firenze, Sansoni, 1972
(B.1510.XI) Infocataloghi – primo piano

Geri Camporesi, Carla, **In tutte le salse,** Lucca, Pacini Fazzi, 2003
(DIV.641.814.GER.) Divulgazione – secondo piano

Geri Camporesi, Carla, **Tempo di marmellate,** Lucca, Pacini Fazzi, 2003
(DIV.641.852.GER.1) Divulgazione – secondo piano

L'Italia dei dolci, Milano, Touring Club Italiano, 2004
(DIV.641.86.ITA.1) Divulgazione – secondo piano

Perugina: cento anni di storia del gusto, Cinisello Balsamo, Silvana, 2007
(LOC.A.1620) Sala Farini – primo piano



Langham, Harry, **Ciocolatoterapia: la nuova via ai segreti del vostro più intimo io**, Milano, Salani, 2003
(DIV.158.LAN.1) Divulgazione – secondo piano

Marconi, Sara, **Il cioccolato: diario di un lungo viaggio**, Bra, Slow food, 2008
(R.641.3.MAR.1) Tweenager – terzo piano

Olidea, **Cacao**, Milano, Urra, 2006
(DIV.641.33.OLI.1) Divulgazione – secondo piano

Weinberg, Bennet Alan, **Caffeina**, Roma, Donzelli, 2002
(DIV.641.33.WEI.1) Divulgazione – secondo piano

Weinberg, Bennet Alan, **Tè, caffè e cioccolata**, Roma, Donzelli, 2009
(DIV.641.33.WEI.2) Divulgazione – secondo piano

Perugina: una storia d'azienda, ingegno e passione, Cinisello Balsamo, Silvana, 1997
(MAG.B.3099) Infocataloghi – primo piano

La Perugina e la storia nostra, Roma, Ediesse, 2007
(LOC.C.829) Sala Farini – primo piano

Terni la...dolce: nel panorama della grande pasticceria ternana l'inedito scritto di Oreste Del Vitto, Arrone, Thyrus, 2008
(LOC.B.2958) Sala Farini – primo piano

Torte, Milano, Fabbri, 2008
(DIV.641.865.TOR.1) Divulgazione – primo piano

Torte e ciambelle, dolci e frittelle, Lucca, Pacini Fazzi, 1998
(DIV.641.86.CAR.1) Divulgazione – secondo piano

Vada Padovani, Carla, **Passione Nutella: grandi chef, premiati pasticceri, gelatai travolti da un'insolita avventura**, Firenze, Giunti, 2006
(J.641.865.VAD.1) Whynot – mezzanino

Cioccolato, caffè e dolci ingredienti

Aru, Nathalie, **Cioccolato: torte della nonna**, Milano, Fabbri, 2008
(J.641.637.ARU.1) Whynot – mezzanino

Baiguera, Gabriella, **Caffè: varietà e origini, tecniche di preparazione, cocktail e ricette**, Firenze, Giunti, 2009
(CONS.641.337.BAI.1) Consultazione – primo piano

Balducci, Paola, **Cucinare con la nutella**, Roma, Newton Compton, 2008
(DIV.641.637.BAL.1) Divulgazione – secondo piano

Bardi, Carla, **Il libro d'oro del cioccolato**, Milano, Mondadori, 2006
(J.641.637.LIB.1) Whynot – mezzanino

Il caffè, Milano, editrice Quadratum, 1996
(MAG.E.3477) Infocataloghi – primo piano

Caffè: pensieri, parole e idee golose, Milano, Food editore, 2008
(J.641.62.CAF.1) Whynot – mezzanino

Chiapparono, Francesco, **Industria del cioccolato in Italia, Germania e Svizzera**, Bologna, Il Mulino, 1997
(DIV.338.47.CHI.1) Divulgazione – secondo piano

Cioccolato: golose tentazioni, Colognola ai Colli, Demetra, s.d.
(J.641.637.CIO.2) Whynot – mezzanino

Cioccolato: le cordon bleu, l'alta cucina a casa vostra, Terzo(Al), Gribaudo, 2007
(J.641.637.CIO.3) Whynot – mezzanino

Cioccolato: passione e fantasia, Terzo, Gribaudo, 2007
(J.641.637.CIO.1) Whynot – mezzanino

Cioccolato: pensieri, parole e idee golose, Milano, Food editore, 2008
(J.641.637.CIO.4) Whynot – mezzanino

Cioccolato tutte le ricette, Firenze, Giunti demetra, 2008
(J.641.637.CIO.5) Whynot – mezzanino

Gherardi, Gianluca, **Cucinare con il cioccolato: la cucina salata**, Firenze, Libriliberi, 2005
(DIV.641.637.GHE.1) Divulgazione – secondo piano

Gioffre, Rosalba, **Cioccolato: nuove armonie: cioccolatini, torte e crostate, piatti salati, cocktail, dolci al cucchiaio**, Firenze, Giunti, 2003
(DIV.641.63.CIO.1) Divulgazione – secondo piano

Golini, Barbara, **Amor di cioccolato**, Lucca, Pacini Fazzi, 2004
(DIV.641.637.GOL.1) Divulgazione – secondo piano

Golini, Barbara, **Miele nel piatto**, Lucca, Pacini Fazzi, 2002
(DIV.641.68.GOL.1) Divulgazione – secondo piano