Biblioteca Gastronomica del Rubicone

Da un'Idea di:

Ossteria!
TRATTORIA con pizza

Natura Magica
A.P.S.

libreria holt

in collaborazione con:

chef to chef
emilieromagnacuochi
Città della Gastronomia
Roncofreddo e valli del Rubicone

con il patrocinio di:

Slow Food
Cesena

Savignano sul Rubicone, Comparto del Suffragio,
Centro Storico Corso Vendemini 30/E

" Bisogna aprire il libro e pensare attentamente a ciò che vi è raccontato. Allora voi conoscerete che la droga che vi è racchiusa ha un valore ben diverso di quello che la scatola prometteva: cioè che la materia che vi è trattata non è così leggera come il titolo pretendeva"

Francois Rabelais, "Gargantua e Pantagruel

Il cibo, la cucina, la gastronomia sono diventati argomenti all'ordine del giorno tra i clienti dei ristoranti e non solo; la produzione di cibo, la sua distribuzione sono oggi anche questioni centrali nell'economia e negli equilibri del nostro pianeta: una biblioteca "gastronomica" può diventare un riferimento per aggiornarsi, documentarsi e anche conoscere le cucine del mondo, che oggi sono poi quelle di tanti nostri vicini di casa.

Ci è sembrato necessario realizzare un luogo privilegiato in cui cuochi, produttori, artigiani, coltivatori ed esperti, in particolare del nostro territorio, possano condividere col pubblico non solo i loro piatti e i loro prodotti ma anche i libri che li hanno formati, quelli che hanno segnato una svolta nella loro carriera, quelli in cui hanno raccolto le loro esperienze e ricette.

Ma anche i singoli fruitori della futura Biblioteca potranno arricchirla affidandoci le ricette di famiglia, le annate delle riviste gastronomiche, le testimonianze di innumerevoli cucine di casa (a Savignano convivono circa 20 nazionalità del nostro pianeta), per uno scambio di esperienze e culture che la Biblioteca Gastronomica di Savignano si impegna a conservare e diffondere.

La Biblioteca

ARGOMENTI E COLLOCAZIONE

I

00 OPERE GENERALI / **01** L'ARTUSI / **02** CUOCHE E CUOCHI /
03 RICETTARI: ITALIA / **04** EMILIA / **05** ROMAGNA

II

06 PER COMINCIARE / **07** PRIMI PIATTI / **08** LA CARNE / **09** IL MAIALE
10 IL PESCE / **11** DESSERT E PASTICCERIA / **12** PANI PIADINA E CEREALI
13 LA PIZZA / **14** I FORMAGGI / **15** LEGUMI / **16** ALTRI PRODOTTI /

III

17 L'ORTO / **18** ERBE SELVATICHE E FUNGHI / **19** CUCINA VEGETARIANA
20 CONSERVE E CONFETTURE / **21** IL VINO / **22** BIRRE E LIQUORI /
23 CUCINA DI RECUPERO / **24** TECNICHE DI CUCINA / **25** CUCINA DELLE FESTE /
26 MENU' E GALATEO A TAVOLA

IV

27 STORIA DELL'ALIMENTAZIONE / **28** TERRE DEL RUBICONE /
29 CIBI DI STRADA / **30** CUCINE DEL MONDO /
31 CIBO, SALUTE E SOSTENIBILITA' / **32** IL CIBO NELLE ARTI /
33 CIBO E INFANZIA / **34** GUIDE

Domenica **29 settembre 2024**

La Cucina dei Libri

II° EDIZIONE

INCONTRI CON GIORNALISTI E SCRITTORI / LE PROPOSTE DEI CUOCHI, LIBRI E ASSAGGI / LE CASE EDITRICI, RIVISTE, AGENZIE / IL GIARDINO DELLE DELIZIE: DEGUSTAZIONI E CONVERSAZIONI CON PRODUTTORI E ARTIGIANI / I "RACCONTI GASTRONOMICI" a cura di **Paola Messa**, Libreria Holt

duotonegraphics

La Biblioteca Gastronomica del Rubicone
è aperta da marzo a giugno e da settembre a dicembre,
il secondo e quarto mercoledì del mese

Per info e consultazioni: **Sergio Diotti 320.0404136**

Si ringraziano per la collaborazione:
Franco Chiarini e Carla Brigliadori, Associazione Chef to Chef
Antonio Tolo, Bibliotecario Casa Artusi Forlimpopoli,
Elisa Domeniconi, Coop. Koiné.