

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- Andrews, G., *Slow Food. Una storia fra politica e piacere*, Bologna, Il Mulino, 2010.
- Aron, J.-P., *La Francia a tavola dall'Ottocento alla Belle époque*, Torino, Einaudi, 1978.
- Artusi, P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 2007.
- Barthes, R., *Miti d'oggi*, Torino, Einaudi, 1974.
- *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi, 1978.
- *Per una psicosociologia dell'alimentazione contemporanea*, in Id., *Scritti. Società, testo, comunicazione*, Torino, Einaudi, 1998, pp. 33-34.
- Brillat-Savarin, A., *Fisiologia del gusto*, Palermo, Sellerio, 1998.
- Camporesi, P., *Il pane selvaggio*, Bologna, Il Mulino, 1980.
- *Il paese della fame*, Bologna, Il Mulino, 1985.
- *La terra e la luna*, Milano, Garzanti, 1995.
- Capatti, A. e Montanari, M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2000.
- Cavalcanti, I., *Cucina teorico-pratica del cavalier Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino*, Milano, Guido Tommasi Editore, 2002.
- *Cucina casareccia* (1839), rist. Milano, Polifilo, 2005.
- Châtelet, N., *Il corpo a corpo culinario*, Milano, Feltrinelli, 1980.
- Corrado, V., *Il cuoco galante* (1793), rist. anast. Napoli, Grimaldi & C. Editori, 2007.
- Deonna, W. e Renard, M., *Croyances et superstitions de Table dans la Rome antique*, Bruxelles, Latomus, 1961.
- Detienne, M., *I giardini di Adone*, Milano, Raffaello Cortina, 2009.
- Detienne, M. e Vernant, J.-P., *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino, Bollati Boringhieri, 1982.

- Douglas, M., *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Bologna, Il Mulino, 1993.
- *Questioni di gusto*, Bologna, Il Mulino, 1999.
- Fabre-Vassas, C., *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard, 1994.
- Fernández-Armesto, F., *Storia del cibo*, Milano, Bruno Mondadori, 2010.
- Frazer, J.G., *Il ramo d'oro*, Torino, Bollati Boringhieri, 1991.
- Freedman, P., *Il gusto delle spezie nel Medioevo*, Bologna, Il Mulino, 2009.
- Giallombardo, F., *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Palermo, Sellerio, 2003.
- Gilman, S.L., *La strana storia dell'obesità*, Bologna, Il Mulino, 2011.
- Goody, J., *Cibo e amore. Storia culturale dell'Oriente e dell'Occidente*, Milano, Raffaello Cortina, 2012.
- Granello, L., *Mai fragole a dicembre*, Milano, Mondadori, 2007.
- *Il gusto delle donne*, Milano, Rizzoli, 2012.
- Harris, M., *Buono da mangiare*, Torino, Einaudi, 2006.
- Keys, A. e Keys, M., *Mangiare bene e stare bene (con la dieta mediterranea)*, Padova, Piccin, 1962.
- Lévi-Strauss, C., *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore, 1964.
- *Il totemismo oggi*, Milano, Feltrinelli, 1964.
- *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966.
- *Le triangle culinaire*, in «L'Arc», 1968, pp. 51-68.
- *Le origini delle buone maniere a tavola* (1968), Milano, Il Saggiatore, 2010.
- Malatesta, S., *Il Napoletano che domò gli Afghani*, Vicenza, Neri Pozza, 2007.
- Montanari, M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1989.
- *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, Laterza, 1991.
- *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 1992.

- *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.
- *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2005.
- *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010.
- Niola, M., *Il corpo ardente*, in P. Scarpi (a cura di), *Tra maghe, santi e maiali*, Milano, Gallone, 1998.
- *Il presepe*, Napoli, l'ancora del mediterraneo, 2005.
- *I santi patroni*, Bologna, Il Mulino, 2007.
- *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, Il Mulino, 2009.
- Niola, M. e Moro, E., *Il libro delle superstizioni*, Napoli, l'ancora del mediterraneo, 2010.
- Pagano, A., *Dictionary of Italian Gastronomy*, Roma, Placet, 2011.
- Petrini, C., *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005.
- *Terra madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Firenze, Giunti, 2010.
- Scarpi, P., *Il senso del cibo. Mondo antico e riflessi contemporanei*, Palermo, Sellerio, 2007.
- Schivelbusch, W., *Storia dei generi voluttuari*, Milano, Bruno Mondadori, 1999.
- Sereni, E., *I Napoletani da «Mangiafoglie» a «Mangiamaccheroni»*. Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno, Lecce, Argo, 1998.
- Serventi, S. e Sabban, F., *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, Laterza, 2000.
- Sole, G., *Il tabù delle fave. Pitagora e la ricerca del limite*, Soveria Mannelli, Rubbettino, 2004.
- Standage, T., *Una storia commestibile dell'umanità*, Torino, Codice Edizioni, 2010.
- Tambiah, S.J., *Tabù alimentari e schemi di classificazione degli animali*, in Id., *Rituali e cultura*, Bologna, Il Mulino, 1995, pp. 195-250.
- Teti, V., *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi, 1999.
- Toaff, A., *Mangiare alla giudia*, Bologna, Il Mulino, 2011.
- Vigarello, G., *Les metamorphoses du gras. Une histoire de l'obésité*, Paris, Seuil, 2010.