



## **ARTE CASEARIA E GASTRONOMIA**

Una collezione di libri italiani sui formaggi dal XIX al XX secolo

Fotografia della copertina di Alessandra Faita

# **ARTE CASEARIA E GASTRONOMIA**

**Una collezione di libri italiani sui formaggi dal XIX al XX secolo**

**a cura di Bruno e Paolo Tonini**



**Edizioni dell'Arengario**

Gussago Franciacorta 2013

Catalogo pubblicato in occasione  
della Prima Mostra Internazionale  
**Libri antichi e di Pregio a Milano**

Milano - Palazzo Giureconsulti  
15 - 17 Marzo 2013

**L'Arengario Studio Bibliografico**

Dott. Paolo Tonini e Bruno Tonini  
Via Pratomlungo 192-25064 Gussago

tel. ++39 030 25 22 472

fax ++39 030 25 22 458

mail: [staff@arengario.it](mailto:staff@arengario.it)

<http://www.arengario.it>



Membri dell'Associazione Librai Antiquari d'Italia  
& International League of Antiquarian Booksellers

## **Prefazione**

Come si produce il formaggio? Che cosa hanno di speciale il Grana e il Bagoss, il Gorgonzola, la Ricotta e lo Stracchino; quali le zone, i segreti, le ricette?

Conoscere i formaggi e le loro varietà non è molto diverso dal conoscere i poeti, la musica, la filosofia, la storia. Nei sapori e nelle ragioni che ne distinguono le infinite varietà c'è la cultura viva e sempre attuale del gusto.

I libri custodiscono questo patrimonio di conoscenze, la memoria dei tentativi e delle innovazioni. Sono libri dall'aspetto quasi sempre povero e dimesso, fatti per la consultazione pratica e l'informazione immediata ad uso dei produttori più che degli studiosi. La loro importanza nella storia della nostra cultura non sarà mai abbastanza sottolineata; è la cultura della tradizione popolare e dell'innovazione che viene dal basso, dal lavoro di chi produce e parla per esperienza diretta.

Cos'è che ci rende più felici di poter nutrirci di cose buone? Ringraziamo il formaggio alimento dai mille pregi con tutte le delizie che sa offrire a chi ne conosce i segreti.

# IL CASEFICIO ITALIANO

PERIODO MENSILE DEDICATO ALLE LATTIERE ITALIANE

INDICARE IL PERIODO di FORTUNA	Lira <b>5</b> ANNUA	INDICARE IL NUMERO di ANNUALITÀ di ASSICURAZIONE
Da 12 in 12 mesi a quote costanti		di 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100

PREMIUM — Le Lattiere — Sono indicate nelle altre parti la ripartizione di fondi — Difficoltà di collocamento nell'industria del latte — Un nuovo sistema del latte nelle città di Torino — Consiglio pratico al latte — Effetto sulla stampa di latte — Nuova rivista — Nuova collezione del latte

## Al Lettore.

Le Direzioni del **Giornale Agrario di Savigliano** e la **Società Promotrice di Lattiere Sicilie** nell'anno scorso, prevedendo la pubblicazione di questo periodico hanno creduto di ritrarre un利益 dalla stampa agraria italiana.

Manovra il giornale operaio delle **Lattiere Sicilie** — Sono al presente un un programma che si comporrà in un anno — la **lettura per la pratica** — studiare per migliorare — migliorare per il consumo.

Abbiamo nella nostra patria un'industria importante e passiva (forma un milione di lire), nella quale vi sono circa quattro milioni di litri, contro il latte a latte di latte. Questo latte rappresenta un'industria nazionale che non si prospera di avere un'industria ed un'industria di latte.

Seguono le notizie che alla metà dei pascoli delle nostre Alpi e dei nostri Appennini dell'Alta e della Media Italia, le seguitano nella **pianta di latte** del latte, in **Alta Calabria**, e nei pascoli Etna, **Elvezia** nelle Alpi della grossa pianura del Po, nelle **Alpi del Tirolo** delle **Alpi e dell'Alto Etna**.

Lo studio dei materiali delle **industrie pastorali** con quello dei pascoli di montagna e delle **industrie pastorali** ci offre qualche utile occasione di dire su nuovi argomenti, di diffondere un utile insegnamento.

Studia le **industrie pastorali** per proprio miglioramento attraverso la **lettura gratuita e le esportazioni** di pratica utilità, sarà il nostro dovere.

La stampa non sarà il solo mezzo di diffusione, ma quando il **libro** si farà insufficiente, studieremo di calcolarlo e di porlo nelle diverse **librerie per essere** conosciute ai nostri esportatori.

I grandi del campo sempre contemperati e ritardi nuovamente a fermare la così detta pasta, o dopo tenuti le altre aggiunte, e parzialmente dell'altro a 40° cgr. si lascia il latte in riposo per circa 30 ore.

Il capo a questo tempo si fa un terzo rinfreddamento dello stesso, con altro alla temperatura di 30° cgr., nel quale il latte fa forse fino a rinfreddamento completo, poi si toglie dal vaso e si mette in una cassa di legno poco chiusa dal soffitto. Ogni volta che si versa sopra si versa sopra a rinfreddamento completo. Ogni volta che si versa sopra si versa sopra a rinfreddamento completo, poi si toglie dal vaso e si mette in una cassa di legno poco chiusa dal soffitto. Ogni volta che si versa sopra si versa sopra a rinfreddamento completo, poi si toglie dal vaso e si mette in una cassa di legno poco chiusa dal soffitto.

Così la pasta diviene brivola ed odora. Il fuso, per quale si è fatto passare la pasta, si chiude per bene innambrando sull'acqua bollente e disinfetta. Faremo poi passare attraverso in una massa all'altro il grembiato, si viene a fare il formaggio la forma secondo del provone, eppure si rende ed sbrighiamo un po' si dà la forma speciale del caseovale.

Faremo così il caseo di peso nell'acqua bollente per 20 ore, a dopo per altrettanto ore si pone in un'acqua. D'ora estrahiamo si lascia sbrighiamo sbrighiamo ai graticoli della sponza per mezzo d'una corda il grembiato se si rivela il latte, due giorni appresso si pone nel sughero.

Dalla sponza si estrahiamo il caseo: la sponza, o per meglio dire il rivetto, la sponza, che si viene versato sullo stesso a 30° cgr. non rimane punto di latte, e la pasta che si ottiene dopo estratta la prima con aggiunti di latte acido. Questo si mescola in un'acqua, l'altra è tutta la preparazione dello stesso.

E qui l'argomento si tira a parlare del latte di Calabria, ed è ciò che faremo nel prossimo numero.

(Continua)

## UN PRESSOIO ECONOMICO

La pressoria è per la massima integrità di formaggi pressati con espressione di massima importanza. — Ha per ufficio di caricare lo stesso del formaggio, di far sapere tra loro i grossi della pasta, di dare al formaggio una forma regolare costante, lisciva. Dalla praticità composta con un uomo sottoposto, si perfezionati

terribi in grembi di Albano e di Lelelli vi è un numero serio di pressori che più o meno rispondono alle scopie.

Un buon pressorio deve dare una compressione solida, costante nel formaggio, variabile a volontà, deve essere facile da coltura dal formaggio, o facile da applicare.

Certo la perfezione è raggiunta dai suddetti formaggi pressati, ma non tutti hanno 120 e 130 lire di spandere, e molti vanno occorrendo non più necessari. Ho visto anche in alcune fattorie per ora la leva del pressorio due formaggi da comprarsi, uno ad un solo e l'altro a metà della lunghezza della leva. Non voglio dire che si deve la dissomiglianza necessaria della necessità di avere il pressorio che presso il caseo, il più vicino possibile alla camera e padre d'appoggio della leva; ma solo osservare che voler porre due pressori sulla medesima leva è vedere che del due formaggi su l'una ed l'altro venga ben compresso. In questi casi di pratica di formaggio è pare un tentativo sui libelli che comprano i due formaggi e a metà di questo tentativo appoggiare il pressorio che porta la leva del pressorio.

Ad ogni modo è partito migliore e moltiplicare il numero dei formaggi in questo caso si presenta la difficoltà delle spese.



Dot. Giacomo Marro.

E qui viene accennato desiderare come un lavoro poco, **Dot. Bahò** che lo sarebbe di dire per allora e potremo la **lettura** sotto di Corallo, (S) Giulio Bellavista per ripartire nella casa d'appoggio quella parte del latte, al fine di ottenere un formaggio con un'industria ed è questo come i formaggi pressati.

(1) Non ho mai visto un latte di latte, ma ho visto un latte di latte di latte, che si viene a fare il formaggio, di far sapere tra loro i grossi della pasta, di dare al formaggio una forma regolare costante, lisciva.

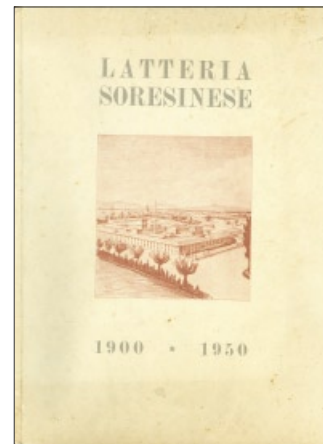
1. **AA.VV.**, *Catalogo per l'Esposizione Nazionale dei Caseificio con sede presso la R. Scuola Superiore di Agricoltura in Portici. Nell'Ottobre e Novembre 1877*, Napoli, Stabilimento Tipografico del Cav. F. Giannini, 1877; 23,9x16 cm., broccatura originale con titolo a stampa, pp.112, copertina tipografica. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

Catalogo dell'Esposizione Nazionale di Caseificio con l'elenco delle 181 aziende provenienti da tutta l'Italia ordinate per qualità dei formaggi proposti e suddivise in città di origine. Gran parte dei 500 formaggi menzionati sono accompagnati da una scheda tecnica in cui è spiegato brevemente il metodo di fabbricazione. In appendice è inserito un indice con l'elenco degli espositori. Fra i formaggi catalogati vi sono il "Battelmatt", il "Calvenzano", il "Formaggio di Chiavari", vari tipi di Caciocavallo, Fontina, Gorgonzola, Grana, Parmigiano, Pecorino, Provolone, Ricotta, Scamorza, Stracchino e molti altri.

2. **AA.VV.**, *Il Caseificio Italiano. Periodico mensile dedicato alle latterie italiane (Tutto il pubblicato della prima annata)*, Savigliano, Tip. e Lib. Bressa, 1883; I-XII, 24,7x17 cm., legatura in mezza tela coeva con filetti dorati al dorso, piatti marmorizzati, pp.196 (16 pp. per fascicolo). Piccolo timbro di proprietà ad alcune pagine - "Pietro Bertelli". Ottimo stato di conservazione.

Prima annata completa della rivista promossa dalla Direzione del Comizio Agrario di Savigliano e dalla Società Promotrice di Latterie Sociali dell'Alto Piemonte. Testi e contributi di Giacomo Maffei ("Caseificio Meridionale", "La prima Latteria a vapore nel Veneto", "La Sila di Calabria"), G. Musso, Lodovico Cantoni ("Il formaggio ed il burro", "L'industria del Roquefort"), Gaetano Cantoni, Gandi P. Casimiro, G. Tampelini, Francesco P. Materì ("Il Cacio-Cavallo"), P. Vicentini, Giuseppe Clara, Gerolamo Molon e molti altri. Alcune incisioni nel testo con figure di utensili macchinari.

3. **AA.VV.**, *Latteria sorinese 1900 - 1950. Un cinquantennio di cooperazione casearia*, [Milano], (A. Pizzi S.p.A.), [1950]; 29,6x22,5 cm., legatura editoriale cartonata, pp.37-[7], copertina illustrata con una vignetta sepiata in rosso, 1 vignetta disegnata in bianco e nero con una veduta della Latteria, 2 ritratti fotografici e 28 belle fotografie in rotocalco con immagini di macchinari e interni della Latteria. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. Opera pubblicata in occasione del Cinquantenario della storica azienda produttrice di burro e formaggi. "(...) le pagine che seguono, pur rievocando e ravvivando ricordi, ma soprattutto esponendo, in una rapida elencazione di fatti e di cifre in significative illustrazioni, un panorama di superbe realizzazioni, vogliono essere ad un tempo esempio e sprone nei compiti nuovi e più vasti che l'attendono, ed anche, omaggio riconoscente e devoto agli uomini che profusero i tesori del loro intelletto e delle loro energie creando, guidando e potenziando questo grande Organismo Cooperativo, oggi assunto a così alto grado di rinomanza e di prestigio dentro ed oltre i confini della Patria". (Dall'introduzione).









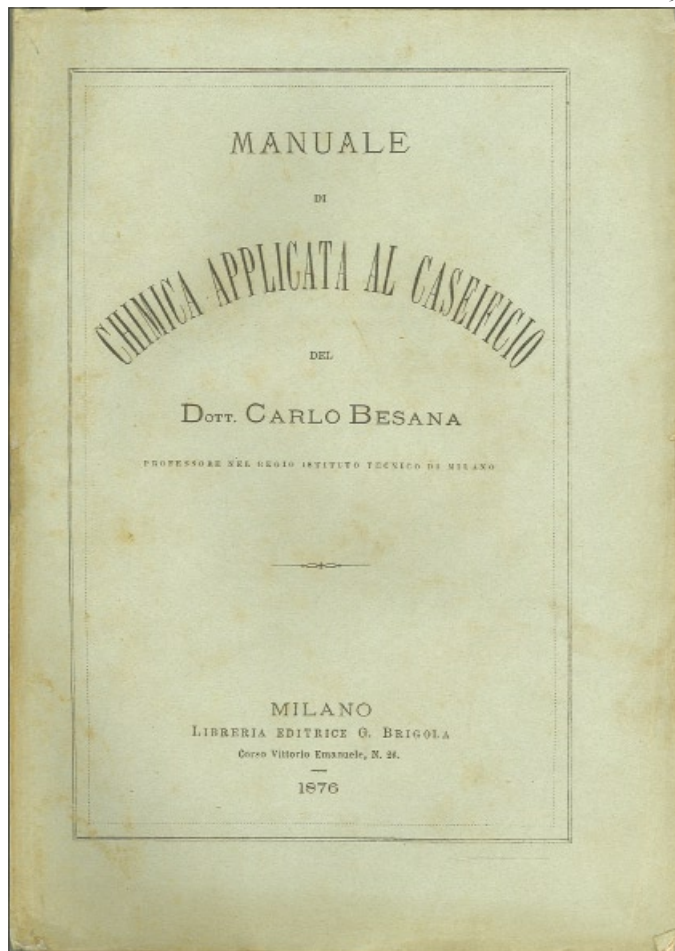
mato, e quel sapore dolce ed aromatico, che provengono dalle essenze che si trovano nel buon foraggio...” (pp. 5-6).

7. **BAZZI E.**, *Lavorazioni moderne del latte*, Milano, Ing. E. Bazzi & C., senza data [1898]; 18,6x13 cm., broccia originale, pp.75-[5], copertina con fregi decorativi e titolo in corsivo stampato in azzurro, 51 vignette incise nel testo con figure di strumenti e macchine per la lavorazione del latte e la preparazione del formaggio. Un etichetta applicata in copertina anteriore e due timbri del rivenditore rappresentante stampati al centro del volume e sulla copertina posteriore. Lievi bruniture diffuse. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pp. 74-75).

Opera divisa in due parti. (Parte prima) Mungitura del latte; Trasporto e ricevimento del latte; Screamatura del latte; Lavorazione del burro; Fabbricazione del burro coi fermenti selezionati; Lavorazione dei formaggi; Utilizzazione dei residui diversi del latte; Lavorazioni ed utilizzazioni speciali del latte; Utilizzazione del latte magro di centrifuga; Le macchine frigorifere ed a ghiaccio e l'industria del latte; I motori per le latterie;

Impianto di una latteria moderna. (Parte seconda) Riassunto del Catalogo generale Illustrato delle Macchine, Apparat e Prodotti per caseifici e Latterie della Ditta Ing. E. Bazzi & C.: Refrigeranti del latte; Recipienti per latte; Vetri per l'analisi del latte; Rifornitori Gerber per l'analisi del latte; Bacinelle da latte; Screamatrici Alexandra (a motore e maneggio); Screamatrici Alexandra (a mano); Zangole da burro; Impastatrici da burro; Lavorazione del burro coi fermenti selezionati; Imballaggio del burro; Lavorazione dei formaggi; Emulsore di latte Bazzi; Prodotti per Latterie e Caseifici; Impianti sterilizzatori del latte; Macchine a ghiaccio frigorifere, Motori per latterie.

8. **BERGAMASCO Eugenio**, *L'adulterazione dei Latticini. Relazione*, Novara, Tipografia Novarese con Litografia, 1893; 23,4x16,4 cm., broccia, pp.15-[1], copertina tipografica. Copertina con margini sbiaditi. **Dedica autografa dell'autore in copertina.** Prima edizione. Relazione letta dall'autore in occasione dell'Adunanza pubblica tenutasi il 18 maggio 1893 a Novara per iniziativa dei tre Comizi Agrari di Novara, Vercelli e Mortara.

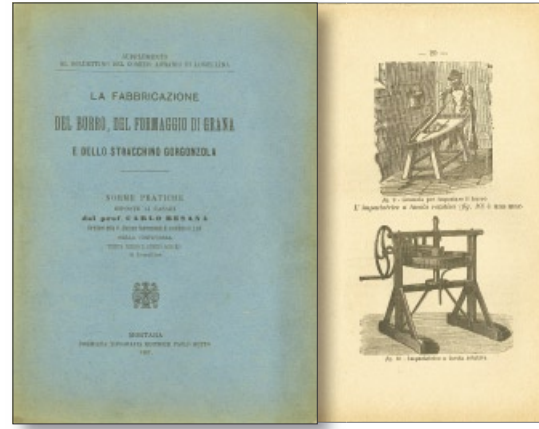
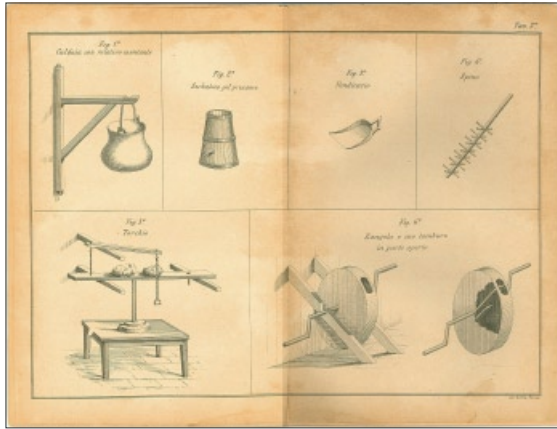


9. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *Manuale di chimica applicata al Caseificio*, Milano, Libreria Editrice G. Brigola, 1876; 22,3x15,5 cm., broccatura originale, pp.375-(1), copertina tipografica con titolo inquadrato in una cornice, numerose tabelle nel testo. Esempio intonso con barbe. Lievi bruniture. Prima edizione.

Opera divisa in sette parti: Parte I - Il Latte; Parte II - Analisi del latte; Parte III - La maturanza del latte; Parte IV - Il caglio o presame; Parte V - Coagulazione del latte mediante caglio; Parte VI - Stagionatura dei formaggi; Parte VII - Appendice. "Gli scopi che mi sono proposto in questo lavoro sono in particolar modo i seguenti: 1° Raccogliere ed ordinare le cognizioni che la scienza possiede riguardo al latte, al caglio, al formaggio, ecc., per farne una specie d'inventario, che possa servire di punto di partenza a quegli studiosi che vogliono occuparsi di ulteriori ricerche, ed a tutti coloro che nei dettami della Chimica cercano la luce e la ragione dei fatti. 2° Far conoscere alcuni fatti nuovi e risolvere alcuni quesiti inerenti alla Chimia e al Caseificio. L'argomento del caseificio è già oltremodo vasto perchè non venga scisso in due sezioni, cioè la Chimica del Caseificio e l'industria del Caseificio. Della seconda trattano parecchie opere pubblicate in Italia, ma la prima è quella che nessuno finora ha tentato fra noi di fare, talchè senza traccia di vanità posso, questo libro chiamarlo «nuovo»...". (dall'introduzione).

10. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *Atti del concorso nazionale fontine e della esposizione internazionale di utensili ed ingredienti destinati alla fabbricazione di questi formaggi in Annali di agricoltura 1889.*, Roma, Tipografia eredi Botta, 1889; 23,4x15,2 cm., broccatura originale, pp.48, copertina tipografica, 3 tavole fuori testo stampate in litografia. Esempio parzialmente intonso. Lievi bruniture diffuse. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

Le tavole fuori testo contengono una vignetta a piena pagina raffigurante la Bilancia di Ferrod e due a doppia pagina raffiguranti rispettivamente una carta topografica della Val d'Aosta e 6 figure di attrezzi e strumenti per la lavorazione del formaggio. Testi di Carlo Besana, B. Grimaldi e altri.



11. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *La fabbricazione del burro, del formaggio di grane e dello stracchino Gorgonzola. Norme pratiche esposte ai casari*, Mortara, Premiata Tipografia Editrice Paolo Botto, 1897; 21,5x15,5 cm., brossura originale, pp.48, copertina con titolo a stampa e fragio tipografico, 14 figure incise nel testo. Prima edizione. Conferenza tenutasi nell'agosto del 1897 presso il Comizio Agrario di Lomellina. Opera divisa in tre capitoli: 1) Fabbricazione del burro (Cosa intendiamo per burro di prima qualità, Escludiamo foraggi cattivi; Pulizia dalla mungitura alla deposizione del latte; Affioramento e formazione della panna, Il sistema di colar sopra, Spannare il latte e sfacciare la panna, La zangola migliore, Colorante pel burro, Temperatura della panna durante lo sbattimento, Lavatura del burro nella zangola, Spurgo ed impastamento del burro, Pulizia della zangola, Formazione dei pani di burro, Precauzioni per conservare il burro, Imballaggio e spedizione del burro, Pulizia e poi pulizia e per ultimo ancora pulizia). 2) Fabbricazione del formaggio grana (Pregiudizi e dicerie, Maturanza del latte, Esplorate il grado di maturanza del latte, Scaldamento del latte, Cagliatura del latte, Rottura

della cagliata, Spurgo della grana, Cottura del formaggio, Colorazione del formaggio, Non date la scottatura al formaggio, Stagionatura del formaggio, Formaggi difettosi, Inverdimento del formaggio, Esplorazione del formaggio di grana); 3) Fabbricazione dello stracchino Gorgonzola (Due qualità di Gorgonzola, Cagliatura del latte, Messa in forma, Salatura e stagionatura, Le casere di Valsassina, Fallanze e difetti).

12. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *Studi sul latte di pecora e sul caseificio pecorino*, Lodi, Tipo - Litografia C. Dell'Avo, 1906; 23,4x16,5 cm., brossura, pp.48, copertina tipografica, alcune tabelle nel testo. Lievi brunture e un piccolo timbro in copertina. Ristampa di un testo pubblicato inizialmente sul periodico "Le Stazioni sperimentali agrarie italiane" nel 1892 e successivamente in un estratto della rivista. Ordine dei capitoli: Il Latte pecorino; Il burro pecorino; Caglio o presame; Formaggi pecorini: Cacio pecorino usuale o pecorino romano, pecorino dolce, cacio pecorino magro, caciotta fiore, formaggio Roquefort, caciocavallo misto; utilizzazione del siero; Fornello pel caseificio pecorino.



13. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *Fabbricazione del burro*, Casale, Stab. Tip. Ditta C. Cassone - Biblioteca Agraria Ottavi, 1911; 18,8x13 cm., broccura, pp.60, copertina tipografica e 21 figure incise nel testo con strumenti e macchinari da utilizzare per la fabbricazione del burro. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. Indice dei capitoli: Importanza della produzione e del commercio del burro in Italia; Caratteri del burro di prima qualità; I componenti del burro; Panna o crema; Affioramento e separazione della panna; Zangole; Burrificazione della panna; Spurgatura del burro ed impastamento; Acidificazione della panna; Applicazione dei fermenti selezionati nella fabbricazione del burro; Colorante per il burro; Conservazione del burro; Imballaggio e trasporto del burro; Burri difettosi; Pulizia rigorosa. "...Il far del burro purchessia è una cosa semplicissima; ma altra cosa è fare del burro di perfetta qualità, per il che occorre seguire certe regole insegnate dalla scienza e dall'esperienza..."

14. **BESANA Guido - DEL GUERRA Mario**, *Sottoprodotti del latte e loro utilizzazione. Vol. III dell'Enciclopedia del Caseificio*, Milano, Ulrico Hoepli, 1936; 15,5x10,5 cm., legatura editoriale in tela, sovraccopertina, pp.XX-436, 104 figure e illustrazioni in bianco e nero nel testo e 1 tavola ripiegata fuori testo che illustra il ciclo completo della lavorazione industriale del latte. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Assirelli 1996; pag. 65.). "Il volume tratta dei tre principali sottoprodotti del latte: latte magro, siero, latticello e ne passa in rassegna i più importanti metodi di utilizzazione. (...) comprende inoltre metodi di analisi, descrizione di macchinari, ecc..."



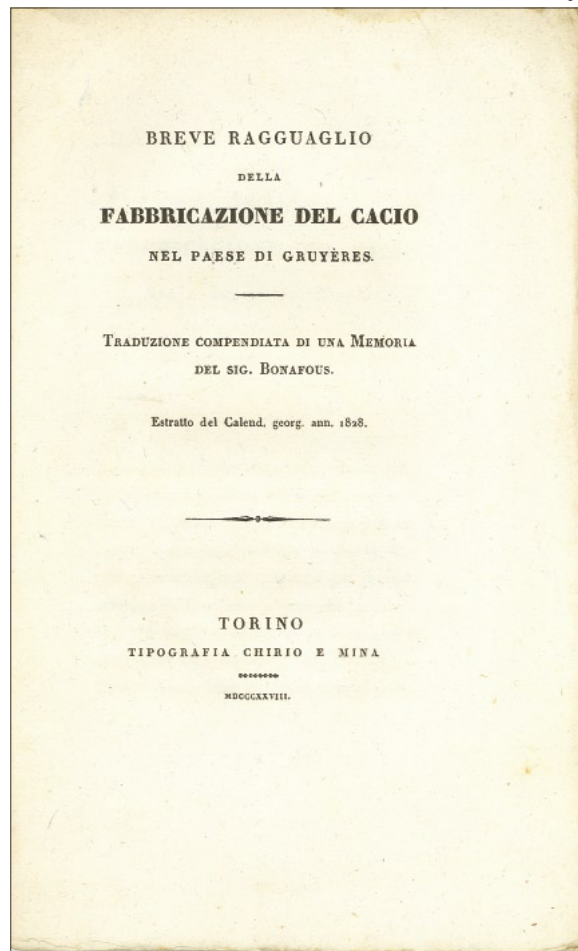
15. **BINAGHI Ernesto**, *Lezioni teorico - pratiche di caseificio per i casari della provincia di Como*, Como, Lit. Tip. Commerciale R. € Nosedà, 1940; 17x12 cm., brossura, pp.82, copertina tipografica, 1 tabella ripiegata fuori testo con una "Tavola di correzione delle indicazioni del lattodensimetro per il latte intero". Alcune macchie in copertina. Prima edizione.

Introduzione del Dott. Luigi Formigoni: "Il Binaghi ha riassunto in questo libretto le nozioni principali che sono state oggetto delle lezioni teorico-pratiche tenute durante lo svolgimento del Corso. L'Insegnante si è limitato a trattare le lavorazioni per formaggi più comuni nella nostra Provincia, aggiungendo quella del Gorgonzola e del Mascarpone, perchè anche queste possono, durante l'inverno, essere eseguite nelle nostre Latterie Sociali..."

16. **BOCHICCHIO Nicola**, *Caseificio*, Roma, Confederazione Fascista Lavoratori Agricoltori - Manuali Tecnici per i Corsi di Istruzione Professionale e Rurali n. 1, 1939; 16,7x12 cm., brossura editoriale con dorso in tela, pp.86-[2] [incluse le copertine], copertina tipografica stampate in verde, 30 vignette nel testo stampate in zincografia con figure di macchine e utensili per la preparazione del formaggio. Prima edizione. Indice dei capitoli: Il latte e suoi derivati; Locali e attrezzi per il caseificio; Raccolta e trasporto del latte; Ricevimento e controllo del latte; Conservazione e trattamento del latte; Caglio e colorante; Prodotti del caseificio; Preparazione del burro; Fabbricazione dei formaggi vaccini; Lavorazione del latte pecorino; Latterie private e sociali.

17. **BONAFOUS Matteo** (Lione 1793 - Parigi 1852), *Breve ragguaglio della fabbricazione del cacio nel paese di Gruyères. Traduzione compendiata di una memoria del Sig. Bonafous*, Torino, Tipografia Chirio e Mina, 1828; 22x13,2 cm., brossura muta in cartoncino coevo, pp.13-(3). Esemplare intonso in eccellente stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 566; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 103).

Interessante studio sulla preparazione del formaggio svizzero groviera. Memoria tratta dal Calendario Georgico dell'anno 1828. Matthieu Bonafous naque da una famiglia di ricchi negozianti piemontesi, originari della Francia, studiò principalmente le colture diffuse nel Sud della Francia, il mais, il riso, la vite, la seta, e scrisse su questi soggetti delle opere notevoli, sia in francese che in italiano.





18. **BORGONOV Sofocle**, *L'arte del casaro. Manuale di propaganda e tecnica casearia ad uso dei produttori e dei lavoratori del latte*, Torino, Lattes & C. Editori, 1931; 19,5x12,7 cm., broccura, pp.XII-248-(4), copertina illustrata, 8 tavole fotografiche fuori testo in bianco e nero, 38 vignette nel testo con figure di strumenti e macchinari. Prima edizione.

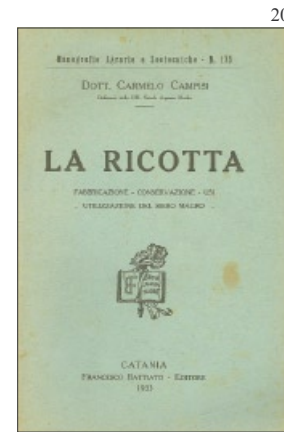
Opera divisa in tre parti: Parte prima - Del latte sua origine, composizione, trattamento e analisi; Parte seconda - Della crema sua separazione e sua trasformazione; Parte terza - Del formaggio. Tecnica della fabbricazione dei principali tipi di formaggi (caciocavallo, formaggi a pasta filata, Incanestrati di Sicilia, Formaggio pecorino, Emmenthal e altri formaggi svizzeri, Fontina, Asiago, Montasio, Crescenza, Stracchino quartirolo, Gorgonzola, Formaggio «Bel Paese», Formaggio grana, Ricotta).

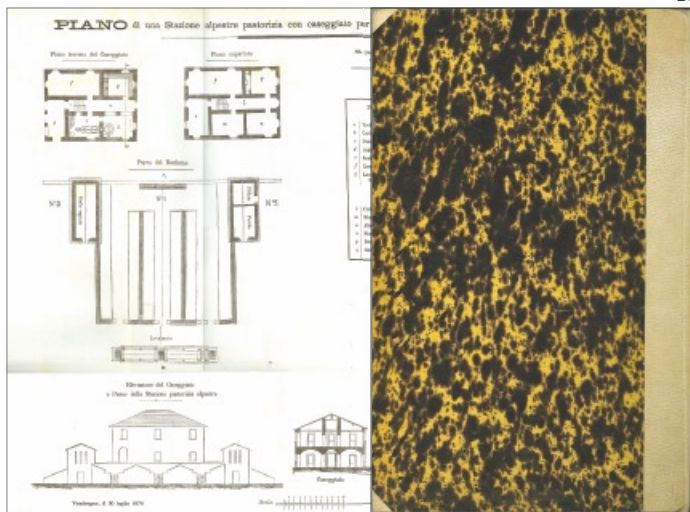
19. **CAMPISI Carmelo**, *Pecore e pecorino della Sicilia. Allevamento - Tosatura - Mungitura - Fabbricazione dei formaggi pecorini*, Catania, FrancescoBattiato, 1933; 18,7x12 cm., broccura, pp.82, copertinatipografica con titolo stampato in rosso e una piccola vignetta in bianco e nero. Gora di umidità al margine esterno e copertina con bruniture. Prima edizione.



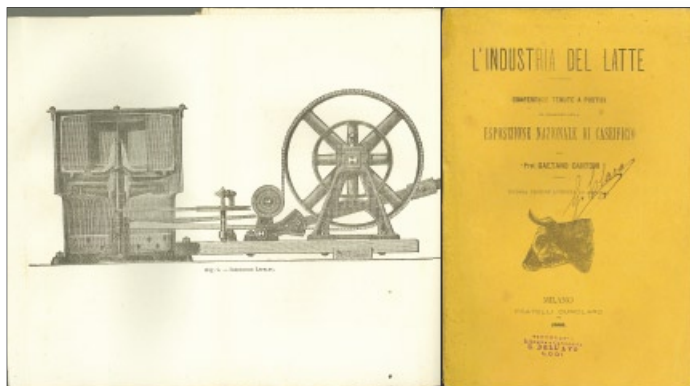
Opera divisa in due parti: Parte prima - La pecora (Generalità, Costumi delle pecore, Allevamento, Personale della mandra, Alloggi del personale e ricoveri delle pecore, Ovile, Alimentazione, Scelta dei riproduttori, L'agnello, Castrazione, Tosatura delle pecore, Mungitura delle pecore. Parte seconda - Fabbricazione dei principali tipi di formaggio (Generalità, Canestro comune a pasta cruda - piacentino ordinario, Canestrato cotto, Bufalo, Maiorchino, Formaggio di prima salatura - primosale, Formaggio aromatizzato, Resa in formaggiop e calo, Esportazione e consumo, Riepilogo di alcuni criteri per la buona riuscita dei formaggi, Orientamento dell'industria casearia siciliana).

20. **CAMPISI Carmelo**, *La ricotta. Fabbricazione - Conservazione - Usi - Utilizzazione del siero magro*, Catania, Francesco Battiato - Editore, 1933; 18,4x12,4 cm., broccura, pp.30-(2), copertina tipografica con una piccola vignetta in bianco e nero e una tabella nel testo. Prima edizione. Indice dei capitoli: Generalità e fabbricazione; Conservazione e cure; Resa; Calo; Usi; Utilizzazione del siero magro (scotta); (Appendice) Preparazione del siero magro acidito (agra).





21. **CANTONI Gaetano**, *L'Esposizione Nazionale di Caseificio in Portici nel 1877 e l'industria del latte*, Milano, Stamperia Reale - Annali di Agricoltura Num. 20, 1879; 22,5x14,5 cm., legatura in mezza pergamena coeva con tassello al dorso, pp.317-[3], 1 grande tavola ripiegata fuori testo (cm. 45,5x57) con tre piante e due sezioni architettoniche raffiguranti un grande rifugio alpestre da adibire a caseificio e stalla per il bestiame, numerose tabelle nel testo con l'elenco degli espositori e dei formaggi esposti divisi per città di provenienza. Lievi bruniture. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 566).  
Testi e relazioni di Gaetano Cantoni, Cesare Francesetti, Alberto Filippo di Baldassero, Pietro Giglio, Pellegrino Della Lucia, Gaetano de' Bertoldi, Luigi Volpe, Gerolamo de' Manzoni, E. Terrachini, Giuseppe Saccani, Giovanni Del Noce, Agostino Millefiorini, Antonio de' Lillo.



22. **CANTONI Gaetano** (Milano 1815 - 1887), *L'industria del latte. Conferenze tenute a Portici in occasione della Esposizione Nazionale di Caseificio*, Milano, Fratelli Domular, 1880; 18,7x12,5 cm., broccura originale, pp.VIII-188-[4], una piccola vignetta in copertina, 1 tavola ripiegata fuori testo con una bella incisione a piena pagina dello Scrematio Lefeldt, 25 vignette incise nel testo e numerose tabelle. Una firma in copertina ripetuta al frontespizio. Esemplare parzialmente intonso. Ottimo stato di conservaziopne. Seconda edizione riveduta ed ampliata. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 566; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 144).

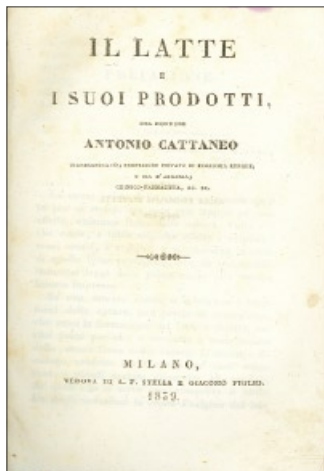
Indice dei capitoli: (Parte prima) Solidarietà fra prato, bestiame ed industria del latte. (Parte II) le norme industriali per la fabbricazione del burro e del formaggio; della Crema; del Burro; del Formaggio. (Parte III) Le latterie sociali. (Parte IV) Il provino del latte; Raffreddamento e aereazione del latte; La scrematura istantanea; Della temperatura nella fabbricazione del burro; Tipi americani di formaggio; Come facilitare la fabbricazione di formaggi poco voluminosi e identici per forma, peso e volume; Il latte condensato; del burro artificiale; Decreto Ministeriale per concorso a premi pel caseificio; Bibliografia.



23. **CASSINA Giovanni**, *Burro e la sua lavorazione*, Mortara, Premiata Stabilimento Tipografico A. Cortellezzi, 1906; 23,6x17 cm., broccura, pp.32, copertina tipografica. Segni di piegatura ad un angolo. Prima edizione. Conferenza tenuta a Mortara il 17 Novembre 1905. Presentazione di Santo Celada. Giovanni Cassina fu Direttore della Lattaria Sociale di Robbio-Lomellina.

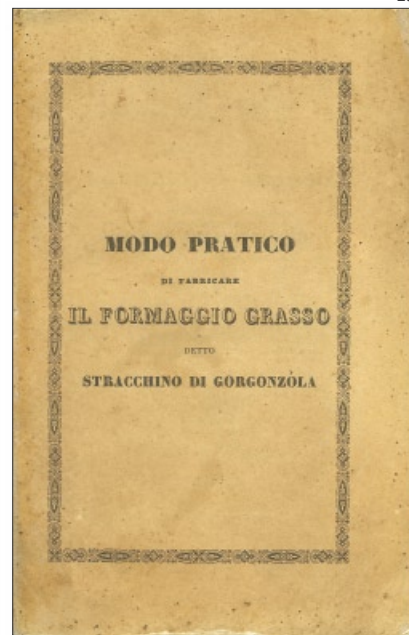
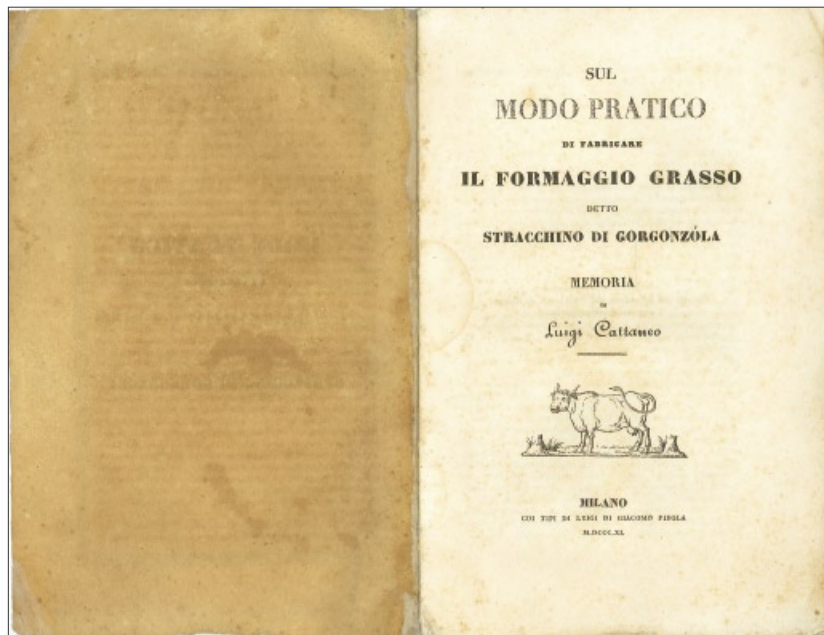
24. **CATTANEO Antonio**, *Il latte e i suoi prodotti del dottore Antonio Cattaneo. Giuseconsulto; professore privato di economia rurale, o sia d'agraria; chimico - farmacista, ec. ec.*, Milano, Vedova A.F. Stella e Giacomo Figlio, 1839; 16x10,5 cm., broccura muta coeva, pp.(2)-XVI-483-(1), doppio frontespizio, 1 tavola ripiegata incisa su rame fuori testo con 45 figure di strumenti e macchinari per la preparazione del formaggio. Ottavo volume pubblicato della collana "Biblioteca Agraria" diretta da Giuseppe Moretti. Piccoli tagli alle piegature della tavola ripiegata fuori testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 566; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 171).

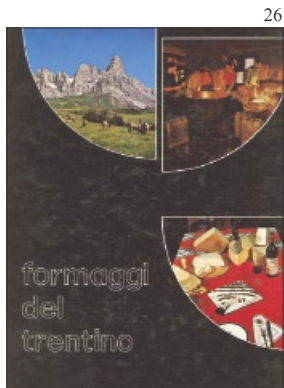
Opera ordinata in XXXII capitoli: Origine del latte, Sostanze componenti il latte, Il butirro, Il formaggio - Preliminari e ossrvazioni, Preparazione del presame o caglio per separare la parte caseosa del latte, Premitura, ed insalatura de' formaggi, Fabbricazione del formaggio, Formaggi con latte di vacca, formaggi molli e salati, formaggi a pasta dura sottoposti al pressojo, Formaggi cotti, di pasta più o meno dura o compressa, Il formaggio col latte di pecora, Formaggio di latte di capra, Formaggi fatti col latte di bufala, Formaggi preparati e misti con sostanze vegetali e molti altri. "Il latte, il burro, il formaggio formano il soggetto di quest'opera, e in essa l'autore tratta distesamente ed eruditamente del modo d'ottenrli, conservarli, e scoprir quelle frodi che state fossero usate nella loro preparazione..." (Biblioteca Italiana ossa Giornale di Letteratura, Scienze ed Arti, Tomo XCVI, 1939, pag. 200).



25. **CATTANEO Luigi**, *Sul modo pratico di fabbricare il foprmaggio grasso detto Stracchino di Gorgonzola. Memoria*, Milano, Coi Tipi di Luigi di Giacomo Pirola, 1840; 21,5x14 cm., broccura originale con dorso restaurato, pp.16, titolo a stampa inquadrato in una cornice decorativa, una piccola vignetta incisa al frontespizio. Estratto editoriale dal 3° volume del Politecnico di Milano. Una piccola gora al margine interno delle pagine, lievi e diffuse fioriture. Pirma edizione in volume. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 566; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 172). Primo testo sul famoso formaggio erborinato. "Gorgonzola è un ragguardevole borgo e capoluogo di distretto, posto dieci miglia geografiche a levante di Milano, e nelle pingui pratèrie de' suoi dintorni fanno stazione autunnale tutte le *bergamine*, o mandre, che dalle montagne bergamasche discendono alle basse pianure del milanese, del pavese e del lodigiano, per pascervi a verde o a secco da settembre a tutto maggio. Al loro passaggio si nell'andata come nel ritorno esse vi lasciano una considerevol copia di latte, che quegli industriosi abitanti acquistano, per fabbricarne il pregevole formaggio grasso, che sotto il nome di *stracchino* è conosciuto e ricercato anche in lontani paesi..." (pag. 3).



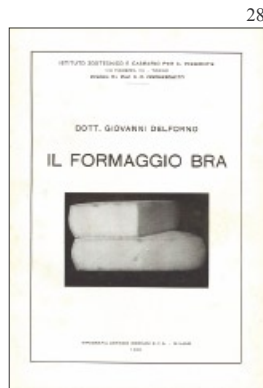




26. **DALPIAZ Silvano**, *Formaggi del Trentino*, Calliano (Trento), Vallagarina - Arti Grafiche R. Manfrini, 1974; 27,5x22 cm., legatura editoriale cartonata, pp.86-(2), copertina illustrata e 83 immagini fotografiche a colori nel testo di F. Faganello. Prima edizione.

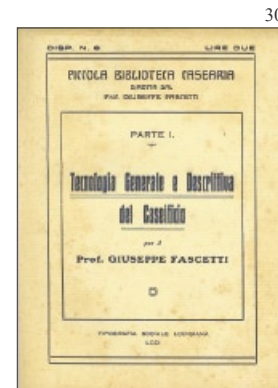
Interessante pubblicazione sui formaggi trentini: Asiago, Nostrano della Val di Fassa e della Conca di Primiero, Vezzena, Spressa, Taleggio, Grana, Toscanello e altri con un capitolo finale di circa 25 ricette. Presentazione di Giuseppe Avancini, introduzione di Aldo Gorfer: “...Il formaggio è simile al vino. O al pane o all’olio. È l’espressione di una civiltà...Quella del vino è di gran lunga la più celebrata di tutte perchè il vino ha il magico potere di dispensare un pizzico di felicità cosmica all’uomo. Quella del pane e quella dell’olio, hanno, da sempre un loro particolare prestigio quali cibi classici sia dei ricchi che dei poveri...Quella del formaggio, infine, è la più bistrattata forse perchè è la proiezione della semplicità pastorale....”.

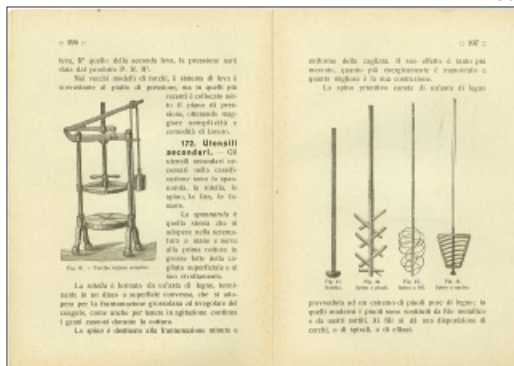
27. **DEL GUERRA Mario**, *La moderna latteria caseificio e cremeria. La centrale del latte. Progetti - Impianti - Esercizi*, Milano, Ulrico Hoepli - Editore, 1932; 15x10 cm., legatura editoriale in tela, pp.XVI-382, copertina illustrata, 13 grandi tavole ripiegate fuori testo e 187 illustrazioni



in bianco e nero. Prima edizione. (Bibliografia: Assirelli 1996; pag. 65). Opera divisa in tre parti: Parte Prima - Macchine complementari ed organi di collegamento; Parte seconda - Le macchine propriamente dette e gli attrezzi; Parte terza - La progettazione, l’esecuzione e l’esercizio del Caseificio, della Cremeria e delle Centrale del Latte”. Prefazione di Elia Savini.

28. **DELFORNO Giovanni**, *Il formaggio Bra*, Milano, Tipografia Antonio Cordani, 1958; 22x15 cm., brossura, pp.90, copertina illustrata, 15 illustrazioni fotografiche in bianco e nero nel testo e IV tabelle riepilogative. Tracce di minuscole attaccature in alcune pagine. Prima edizione. “Nei trattati di Caseificio, il formaggio Bra non viene quasi mai descritto oppure lo si ricorda molto sommariamente e con qualche inesattezza. Tale formaggio è un tipico prodotto del caseificio piemontese ed è tuttora fabbricato in alcune zone della provincia di Cuneo; esso è semigrasso, crudo, pressato, a pasta molle o dura ed a maturazione rapida, media o lenta. Viene prodotto con latte di vacca, talvolta miscelato con piccole quantità di latte di pecora, o con coagulo ad acidità di fermentazione; generalmente è piccante e salato, gradito però alla massa dei consumatori...” (dalla prefazione di G. M. Franceschetti).





29. **DELFORNO Giovanni**, *Il formaggio gorgonzola*, Roma, Tipolitografia "Atena", 1971; 22,8x15,2 cm., brossura, pp.126, copertina tipografica e 23 illustrazioni fotografiche in bianco e nero nel testo. Prima edizione. "...La monografia del dott. Delforno, che va considerato uno dei più qualificati esperti del settore lattiero-caseario operanti nel nostro Paese, si raccomanda per la completezza, per la ricchezza di dati e soprattutto per essere stata elaborata con criteri scientifici, ma al tempo stesso in modo accessibile anche al tecnico, per il quale può rappresentare una guida preziosa per migliorare la produzione e per ridurre o prevenire la comparsa in alterazioni e difetti..." (dalla presentazione di Giovanni Giolitti). Approfondita monografia sul formaggio Gorgonzola con un'estesa bibliografia finale ad ogni capitolo.

30. **FASCETTI Giuseppe**, *Tecnologia Generale e Descrittiva del Caseificio*, Lodi, Tipografia Sociale Lodigiana - Piccola Biblioteca Casearia, s.d. 1922; 18x13,1 cm., brossura, pp.335-[1] complessive, raccolta completa delle 12 dispense riunite in 9 fascicoli del primo volume della collana Piccola Biblioteca Casearia. 50 illustrazioni in bianco e nero nel testo con figure di strumenti e macchinari. Prima edizione.



Dall'indice dei capitoli: Sguardo storico e tecnico del Caseificio italiano; Sguardo commerciale del Caseificio Italiano; Proprietà generali e composizione del latte; Letterie di città; Tecnologie del latte; Indirizzo e impianto del caseificio; Arredamento del vestibolo; Screamatura del latte; Principi tecnici per la burrificazione; Della caseificazione in generale; Del formaggio; Attrezzi e macchine per la caseificazione, Pressione e salatura dei formaggi; Agenti della maturazione dei formaggi; Malattie e difetti dei formaggi; Formaggi italiani di pasta cruda fresca stagionata; Formaggi italiani di pasta cruda stagionata; Formaggi italiani di pasta cruda fresca e stagionata; Formaggi italiani di pasta semicotta; Formaggi italiani di pasta cotta; Formaggi italiani di pasta cruda fresca stagionata; Formaggi esteri di pasta cruda stagionata; Formaggi esteri di pasta cruda e semicotta; Formaggi esteri di pasta cotta. Trattamento dei formaggi nelle casere.

31. **FOA' Aldo**, *Le strabilianti avventure di sor trippetta*, Milano, (Agenzia) Plusultra, 1931 (aprile); 9,2x13,2 cm., brossura, pp.[16], copertina e 28 vignette disegnate a colori. Probabile prima edizione. Piccolo album scritto e illustrato da Aldo Foà per pubblicizzare il Formaggio Belpaese della ditta Galbani.

32. **GIGLI Torquato** (Sansepolcro 1846 - 1936), *Latte, cacio, burro. Olj grassi alimentari*, Milano, Fratelli Dumolard Editori, 1885; 19,2x12,7 cm., broccura con dorso rifatto, pp.XXIV-310-(2), copertina tipografica, 41 vignette incise nel testo con figure di macchinari, strumenti per la misurazione e osservazioni al microscopio. Copertine leggermente macchiate. Esemplare intonso in buono stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 567; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 347).

Opera divisa in quattro parti. Parte I. Del Latte - Capitolo I. Dei caratteri del latte, dei suoi componenti del suo valore alimentare. Parte II. Del Cacio - Capitolo I. Nozioni preliminari del cacio - Capitolo II. Della caseificazione, della classificazione dei caci, della maturazione - Capitolo III. Dell'analisi del cacio - Capitolo IV. Delle alterazioni del cacio - Capitolo V. Delle falsificazioni del cacio. Pare III. Del Burro - Capitolo I. Nozioni preliminari sul burro - Capitolo II. Dei caratteri e della analisi del burro - Capitolo III. Delle alterazioni del burro - Delle falsificazioni del burro. Parte IV. Degli olj fissi alimentari - Capitolo unico. Delle alterazioni e delle falsificazioni degli olj fissi alimentari.

32



32

33. **GORINI Costantino** (Rimini 1865 - Milano 1950), *Le basi scientifiche e pratiche della fabbricazione del formaggio con fermenti selezionati*, Milano, Tipo-Lit. Rebeschini di Turati e C., Estratto dai "Rendiconti" del R. Ist. Lomb. di sc. e lett., Serie II, Vol. XLV, 1912; 24x16 cm., broccura, pp.[12] [863/873]. **Dedica autografa dell'autore in copertina.** Prima edizione in volume.

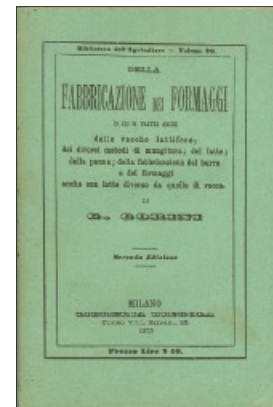
Conferenza tenutasi in occasione dell'adunanza del 7 novembre 1912 al R. Istituto Lombardo di Scienze e Lettere. Costantino Gorini fu appassionato studioso di microbiologia e autore di importanti osservazioni e scoperte di fisiologia batterica che migliorarono sensibilmente la ricerca nei settori agricolo-industriale e lattiero-caseari e che lo imposero all'attenzione della comunità scientifica internazionale da cui ricevette numerosi conferimenti ("lauréat" dell'Institut de France e medaglia d'oro dell'Académie d'agriculture de France).

34. **GORINI G(emello)**, *Della fabbricazione dei formaggi in cui si tratta anche delle vacche lattifere; dei diversi modi di mungitura; del latte; della panna; della fabbricazione del burro e dei formaggi anche con latte diverso*

34



33



da quello di vacca, Milano, Libreria Brigola, Biblioteca dell'Agricoltore, 1873; 18,7x12,5 cm., broccura, pp.254-[2], copertina tipografica. Esemplare parzialmente intonso. Lievi bruntiture. Ottimo stato di conservazione. Seconda edizione (prima edizione: Milano, Legros, 1872). (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 567; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 357). Dall'indice dei capitoli: Formaggi molli e freschi, Formaggi molli e salati, Formaggi di pasta dura sottoposti al pressaggio, Formaggio con latte di pecora, Formaggi con latte di capra, Formaggi fatti col latte di bufala, Formaggi fatti colla mischianza del latte di differenti animali (Formaggi di Lecce, Formaggio di Monte Cenisio, Formaggio di Sassenage, Formaggio di Roquefort); Formaggi preparati e misti con sostanze vegetali (Formaggio Schäbsieger, Formaggi di Westfalia).

35. **MAIOCCO Francesco Luigi**, *La produzione del latte*, Casale Monferrato, Tipografia e Litografia C. Cassone, 1907; 18,6x13,5 cm., legatura editoriale in tela, pp.(2)-XXVIII-420-(6) pagine pubblicitarie, copertina tipografica, XIII tavole fuori testo in bianco e nero e 23 figure al tratto nel testo. Ottimo stato di conservazione. Prima edizione.

35

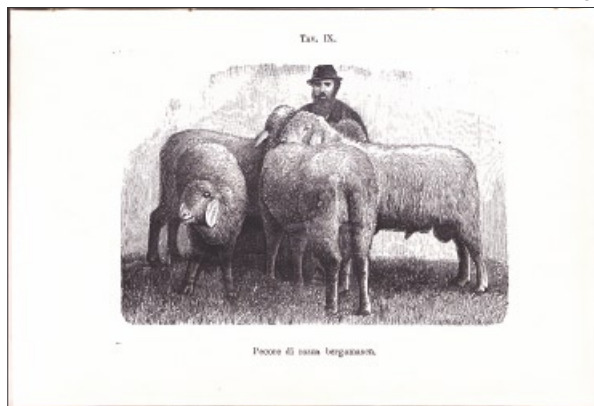


Opera divisa in quattro parti: Del latte e della lattazione; Scelta degli animali lattiferi; Igiene degli animali lattiferi; Leggi e regolamenti.

36. **MALENOTTI Ignazio**, *Manuale del pecoraio*, Colle (Val d'Elsa), Tipografia Pacini e Figli, 1832; 16,6x11,5 cm., broccura originale, pp.(4)-215-(1), titolo inquadrato in una cornice ornamentale, 1 vignetta incisa in legno al frontespizio. Esemplare con evidenti mancanze al dorso e tracce d'uso ai piatti ma interno in ottimo stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 456).

Curioso manuale dell'allevatore di pecore con un capitolo (pp. 184-215) sui formaggi in cui l'autore, elogiando le qualità del cacio lodigiano, delle Crete di Siena, del Chianti, di Cortona, di Barga e di Pietrasanta, esorta gli allevatori toscani a migliorare i loro formaggi e ad abbandonare l'uso delaglio animale a favore della presura, come era chiamato dai contadini il coagulo ottenuto dal fiore di carciofo selvatico. Il Canonico Ignazio Malenotti fu Pievano a Montauto, membro della Società Linneana di Parigi e delle principali Accademie d'Italia, fu autore di importanti opere di divulgazione della cultura agraria in Toscana tra Settecento e Ottocento.

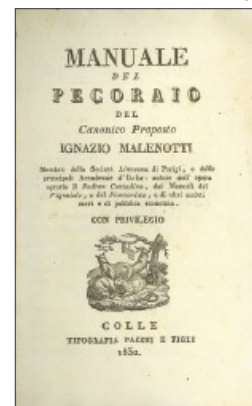
35

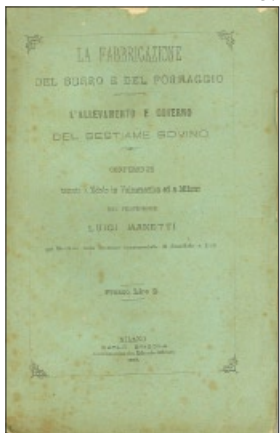


36

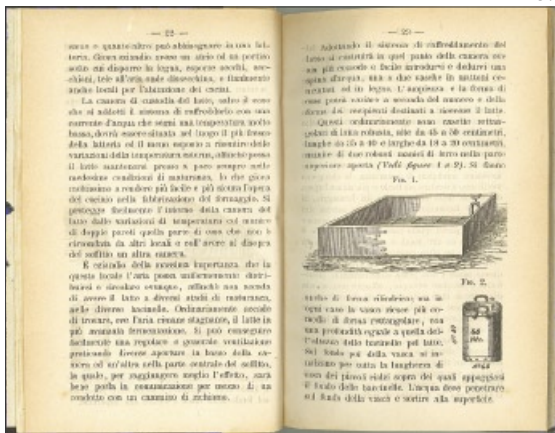


36

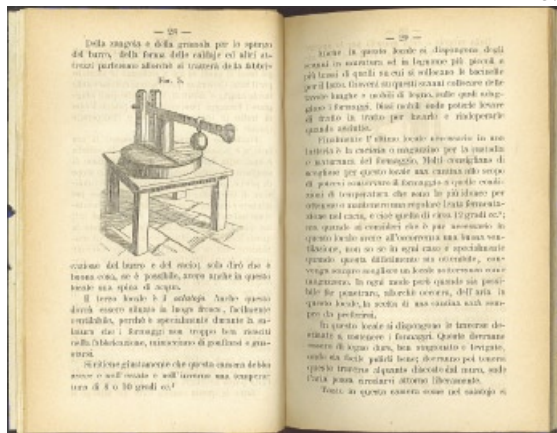




37. **MANETTI Luigi**, *La fabbricazione del burro e del formaggio. L'allevamento e Governo del bestiame bovino*, Milano, Carlo Brigola, 1879; 18,9x12,4 cm., brossura originale con tracce d'uso al dorso, pp.192-(2)-16 (catalogo), 13 vignette incise nel testo con figure di strumenti e macchinari per la preparazione del burro e del formaggio. Diffuse bruniture. Esemplare intonso in buon stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 568; Palcari Henssler 1998: volume I, pp. 458-459).  
Raccolta di otto conferenze tenute a Edolo (Valcamonica) e a Milano: Conferenza prima. L'industria del latte nella Valcamonica - Le latterie sociali - I locali per il caseificio; Conferenza seconda. Il Latte; Conferenza terza. Fabbricazione del burro e del formaggio; Conferenza quarta. La fabbricazione del formaggio; Conferenza quinta: La fabbricazione degli stracchini; Conferenza sesta. Utilizzazione dei residui del latte; Conferenza settima. L'allevamento dei bovini; Conferenza ottava. Governo ed alimentazione del bestiame bovino. Luigi Manetti fu direttore della Stazione sperimentale del Caseificio di Lodi.



38. **MANETTI Luigi**, *L'Abbi del casaro*, Milano, Biblioteca dell'Agri-coltore, 1882; 16,7x11,2 cm., brossura originale, pp.75-[1], copertina con titolo inquadrato in una cornice. Firma in copertina e al frontespizio. Piccolo restauro al margine interno della copertina. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Palcari Henssler 1998: volume I, pag. 459).  
Opera divisa in due parti. Parte I: Il Latte; Mungitura del latte; Conservazione del latte; Controllo del latte; Scrematura del latte; Spannature pron-tissime; Ostacoli all'affioramento della panna; Conservazione artificiale del latte; Preparazione del burro. (Parte II) Fabbricazione del formaggio; Preparazione dei caci a pasta non cotta; Malattie e alterazioni dei formag-gi; Utilizzazione dei residui del latte; Fabbricazione di alcuni tipi speciali di cacio; Grana o parmigiano; Caci uso svizzero; Cacio cavallo.  
39. **MARIANI Giovanni**, *Il latte e i suoi prodotti*, Milano, Casa Editrice Dottor Francesco Vallardi, 1895; 18,3x12 cm., legatura editoriale in tela, pp.VIII-168, copertina tipografica e 38 vignette nel testo con figure di strumenti e macchinari. Una piccola mancanza al margine superiore di



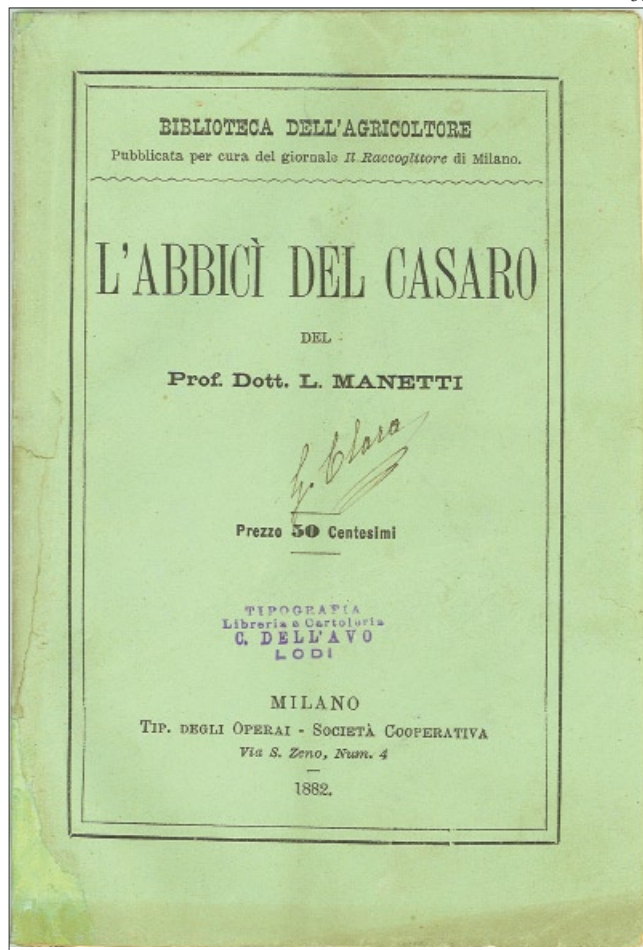
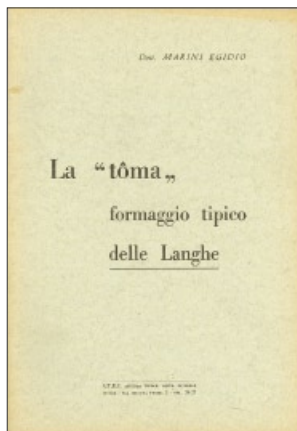
alcune pagine. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 568; Paleari Henssler 1998; volume I, pag. 472). Opera suddivisa in tredici capitoli: I. Il Latte; II: Mungitura e trasporto del latte alla latteria; III. Anomalie, microbi e fermentazioni del latte; IV. Mezzi pratici per esplorare la sanità del latte e determinarne la ricchezza; V. Conservazione e sterilizzazione del latte; VI. Impianto e ordinamento interno della latteria; VII. Scrematura naturale del latte; VIII. Scrematura centrifuga del latte; IX. Gli ausiliari della latteria; X. Fabbricazione del burro; XI. Norme generali per la fabbricazione del formaggio; XII. I più noti formaggi in Italia e altro.

40. **MARINI Egidio**, *La "toma" formaggio tipico delle Langhe*, Cuneo, A.T.E.C., 1964; 24,5x17 cm., broccura, pp.35-(1), 1 tavola ripiegata fuori testo con la carta geografica delle Langhe, 21 tabelle nel testo. Prima edizione. "L'Autore ha esaminato la produzione delle «tôme», formaggio tipico delle Langhe, ed ha concluso che dei tri tipi in commercio, pecorino, vaccino e misto, soltanto il pecorino ed il misto presentano caratteristiche tali da renderli meritevoli di considerazione e di valorizzazione....". (pag. 34).

39



40





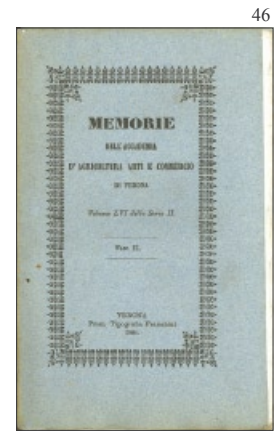
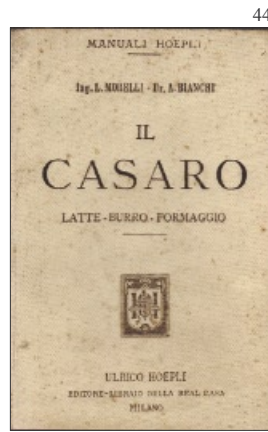
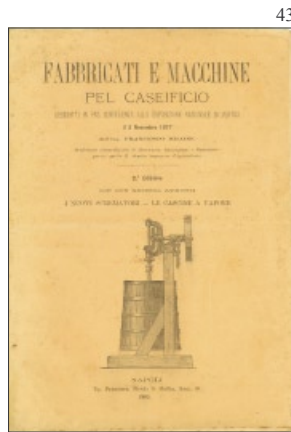
41. **MASSARA Fedele**, *Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello Stracchino di Gorgonzola*, Milano, Tipografia di Francesco Gareffi, 1866; 24,5x17 cm., broccura originale con titolo inquadrato in una cornice ornamentale, pp.15-[1], copertina illustrata con una vignetta incisa in legno ripetuta all'inizio del testo. Edizione fuori commercio. Lievi bruntiture nel testo. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

Memoria letta dall'autore nell'Accademia Fisico-Medico-Statistica di Milano e allegata agli Studi Storici sopra Melzo e Gorgonzola scritti dal Cavaliere Damiano Muoni. "(...) Studiare per far progresso, è l'unico modo di schiudersi la via dell'avvenire, e giacchè le agevolate comunicazioni, ed una serie di fortunate circostanze hanno portato tanto incremento al commercio dei latticini lombardi, Gorgonzola sia gelosa della propria industria, non si lasci abbattere dalla concorrenza e tenga alto il credito della sua specialità". (pag. 15).

42. **MENAPACE Giovanni - BARTOLI Emilio**, *Il Grana Parmigiano nella storia e nell'economia parmense*, Parma, Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Parma, 1934; 30,2x21,2 cm., broccura, pp.54-[2], copertina illustrata con un fotomontaggio in bianco e nero di "Vaghi", 38 immagini fotografiche in bianco e nero nel testo. Ex libris applicato in copertina e un timbro di appartenza di collezionista privato "Prof. Antonio Pirocchi". Esemplare con alcune pagine slegate. Prima edizione. Prefazione di Giovanni Savazzini, Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura. Fra i capitoli più interessanti: Il "Parmigiano" nella Storia, I più lontani accenni storici del "parmigiano", Laudatori del "parmigiano", Il "parmigiano" nei Dizionari e nelle Enciclopedie, Decadenza e splendori del caseificio parmense, Inesattezze scritte sul grana parmigiano, L'antica tecnica di lavorazione del "parmigiano", La scelta del casaro, Come erano i vecchi caselli, Cagli di vitello per cagliare il latte, La ricotta e il burro, Il "Parmigiano" nell'economia pamense, La struttura della pasta del "grana", Cenni storici sulla produzione.

43. **MILONE Francesco**, *Fabbricati e macchine pel caseificio. Descritti in una conferenza alla Esposizione Nazionale di Portici il 2 Novembre 1877*, Napoli, Tip. Ferrante - Estratto editoriale dal periodico l'Agricoltura Meri-





dionale, 1880; 26,1x18,6 cm., brossura, pp.26-[2], copertina illustrata con una vignetta incisa al centro della copertina, 21 vignette incise nel testo. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 569).

Opera suddivisa in due parti: (parte I) Fabbricati; (parte II) Macchine; Lievi bruniture. Buono stato di conservazione. Seconda edizione con due articoli aggiuntivi non presenti nella prima edizione: "I nuovi scrematori" - "Le cascine a vapore".

44. **MORELLI Luigi** - **BIANCHI Arnaldo**, *Manuale del Casaro. Studio del latte - Lavorazione: Fabbricazione del Burro; Fabbricazione del Formaggio*, Milano, Ulrico Hoepli, "Manuali Hoepli", 1910; 15x10 cm., legatura editoriale in tela, pp. XII-258-(64 pubblicitarie), copertina tipografica, 124 incisioni in bianco e nero nel testo, 1 tavola ripiegata con una fotografia in bianco e nero e la scheda dettagliata della mucca "Otvacca "Otero". Una firma all'occhietto e al frontespizio. Prima edizione. (Bibliografia: Assirelli 1996: pag. 109).

Appunti Economici ed Amministrativi sulle Latterie Sociali a cura di Arnaldo Bianchi.

45. **MUSSI Luigi**, *La Latteria Sociale di Sant'Andrea e la Consolida foraggiera. Opuscolo*, Parma, Pietro Grazioli, 1900; 23,8x16 cm., brossura originale, pp.22-[2]. Buono stato di conservazione. Prima edizione. Dettagliata relazione sull'attività di una Latteria Sociale che l'autore avviò con alcuni amici a Sant'Andrea in Torrile. L'opuscolo contiene cenni sulla produzione del latte, del burro, del formaggio e della Consolida.

46. **NEGRI Camillo**, *Burro artificiale. Analisi dei burri della provincia veronese. I metodi >Hehner ed Husson. Pella constatazione della purezza del burro...*, Verona, Prem. Tipografia Franchini, Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona, Volume LVI della Serie II. Fasc. III, 1880; 24,3x15 cm., brossura originale con titolo a stampa inquadrate in una cornice ornamentale, pp.[54] [73/126], 5 tabelle ripiegate fuori testo. Intonso. Eccellente stato di conservazione. Prima edizione.

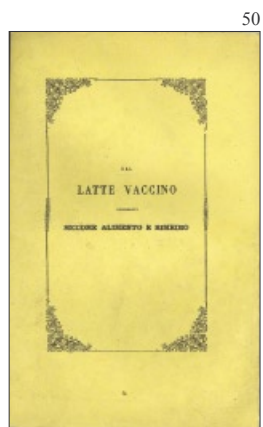
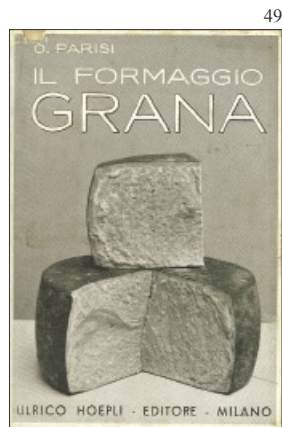
Fascicolo monografico delle "Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona" interamente dedicato alla Lettura fatta dal Dott. Camillo Negri in occasione dell'adunanza del 4 Settembre 1879 all'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio di Verona.

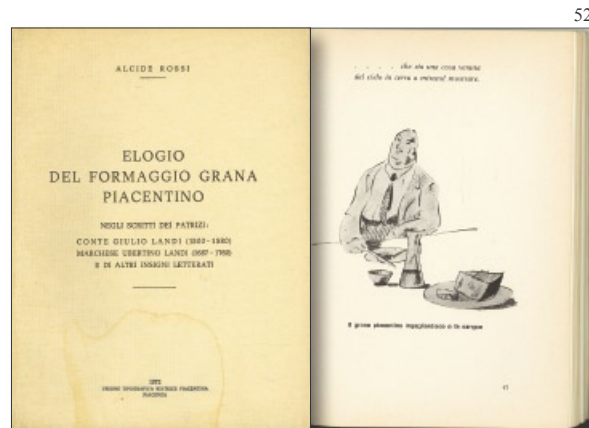
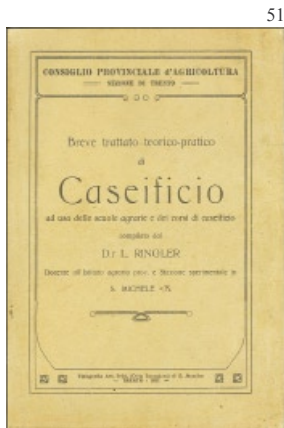
47. **NEGRI G. A.**, *Il casaro valdostano*, Aosta, Regione Autonoma della Valle D'Aosta - Assessorato Agricoltura e Foreste, 1957; 24,2x17 cm., brossura, pp.153-[9], copertina tipografica, 43 illustrazioni in bianco e nero con disegni al tratto e immagini fotografiche di macchinari, VIII tabelle riassuntive in appendice al volume. Buono stato di conservazione. Prima edizione. Dall'Indice dei capitoli: Vocaboli di uso tecnologico corrente; Caratteristiche del latte in Valle d'Aosta; Determinazione del grasso; Tecnologia del formaggio "Fontina" - Cenni storici; Il latte per la produzione del "Fontina"; I Cagli; Salatura e cure; I magazzini del Fontina; Tecnologie di altri formaggi valdostani; Il caseificio e le attrezzature; Macchinario per il burrificio; Pianta del caseificio e organizzazione. Prefazione di Ettore Carbone, direttore dell'Istituto Sperimentale di Caseificio di Lodi.

48. **NERI Giuseppe**, *Il burro*, Lodi, Editore Tipografia Marini, 1941; 25,5x17,5 cm., brossura, pp.228, copertina tipografica, 9 illustrazioni nel testo con figure di macchinari, numerose tabelle fra cui alcune relative alla produzione di burro nel Trentino e nelle zone dell'Altopiano di Asiago. **Dedica autografa dell'autore all'occhietto**. Prima edizione.

Ordine dei capitoli: "Che cos'è il burro"; "Come si ottiene il burro"; "Vigilanza"; "Contravvenzioni"; "Alterazioni del burro"; "Deficenza della sostanza grassa"; "Titolo di Wollny - Polenske - Indice di rifrazione"; "Violazioni delle norme stabilite dalla legge per la vendita al dettaglio del burro"; "Lavorazione e vendita di burro nello stesso locale..."; "bolletta di accompagnamento per ilburro non destinato al consumo diretto"; "Prelevamenti - Sequestri - Analisi - Denunzie"; "Analisi dei campioni - Denunzie - Revisioni di analisi"; "Penalità più comuni e giurisprudenza"; "Il burro nella pasticceria"; "Burro siero"; "Burro di fiorito"; "Burro di pecora"; "Analisi chimiche e fisiche del burro"; "Statistiche del burro prodotto in Italia"; "Esempi di verbali di contravvenzioni"; "Leggi che regolano la produzione e il commercio del burro e dei succedanei".

49. **PARISI Ottavio**, *Il formaggio grana emiliano. Lavorazione e conservazione*, Milano, Ulrico Hoepli Editore, 1934; 15,5x10,5 cm., legatura editoriale in tela, sovracopertina, pp.VIII-175-[1], sovracopertina illustrata in bianco e nero, 2 tavole ripiegate fuori testo. Prima edizione. (Bibliografia Assirelli 1996: pag. 116).





Le tavole riproducono dei fac-simili di moduli per la schedatura tecnica di burro e formaggio e una tabella da utilizzare per il calcolo della percentuale di siero fermentato da aggiungere al latte. Dall'indice dei capitoli: Densità del latte, Densità del siero, Analisi del grasso, Fermentazioni, Burrificazione, Impastamento, Analisi della crema, Analisi del grasso del burro, Prove di acidità, Coagulazione del latte, Estrazione della massa caseosa, Metodi particolari di lavorazione, Correzione delle forme con pasta filata.

50. **PIAZZA Giuseppe**, *Del latte vaccino considerato siccome alimento e rimedio. Memoria*, Milano, Coi Tipi di Paolo Andrea Molina, 1848; 22,7x14,5 cm., brossura originale, pp.29-(3), copertina con titolo inquadrato in una cornice ornamentale. Buono stato di conservazione. Prima edizione. Esemplare stampato su carta forte di un interessante testo sul valore nutrizionale e medico del latte vaccino.

51. **RINGLER L.**, *Breve trattato teorico-pratico di Caseificio*, Trento, Consiglio Provinciale d'Agricoltura di Trento, Tipografia Art. Trid. (Ditta L. Boccadoro) di G. Moncher, 1912; 19,8x13,8 cm., brossura, pp.115-

[5], copertina tipografica inquadrata in una sobria cornice ornamentale, 26 figure incise nel testo con immagini di macchine e strumenti per la lavorazione del latte e la preparazione del formaggio. Piccole mancanze al dorso e lievi bruntiture. Buono stato di conservazione. Prima edizione. Il Dr. L. Ringler fu docente dell'Istituto Agrario Provinciale e Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige.

52. **ROSSI Alcide**, *Elogio del formaggio grana piacentino. Negli scritti dei Patrizi: Conte Giulio Landi (1500-1580), Marchese Ubertino Landi (1687-1760) e di altri insigni letterati*, Piacenza, Unione Tipografica Editrice Piacentina, 1972; 20,8x15,5 cm., brossura, pp.100, 15 illustrazioni in bianco e nero nel testo. Leggera gora in copertina. Prima edizione. Indice dei capitoli: I. La «Formaggiata del Conte Giulio Landi»; II. Le Eloghe del Marchese Ubertino Landi; Le rime del poeta Zanotti; IV. La «Formageide» del poeta Paolo Aresca; V. Un documento prezioso; VI. Altre attestazioni ed elogi del grana piacentino attraverso i secoli; VII. Proposte e conclusioni; Appendice: Il formaggio piacentino tra canti amore e musica - Il secolo d'oro del grana piacentino; VIII. Bibliografia.

## UNA FIABA VERA



Un giorno il contadino con mani pul lavate  
e la recipienti speroni munges vacche ammalate.



Nel latte, abbondante nei pasti più malsani,  
andavano a far l'uovo le mosche ed i taleni.



Le donne fobbricavano con arte primitiva  
un burro pien di germi che presto invadeviva.



Da costretto burro era il mercato lavase,  
ed alla gente il puzze faceva terrore il naso...



Ma un giorno due Panotti lanciarono nel vento  
tre squilli allisonati da due trombe d'argento.



Armate d'uno specchio, un re si presentò  
ed ai malfatti burri la guerra dichiarò.



Colpiti dalla luce, quei burri, quatti questi,  
rimasero all'istante sconflitti e liquefatti.



Oggi il BURRO GALLONE ti mostra e fa un gran bene,  
infatti esso è situazione della parola IGIENICO.

# BURRO GALLONE

53. **ROSSITTI Valerio**, *100 burri aromatizzati per i vini del Friuli*, (Udine), Edizione dell'Unione Esercenti Pubblici Esercizi ed Alberghi della Provincia di Udine, (1974); brossura, pp.42 - (2), copertina tipografica. Prima edizione.

Presentazione di Mario Del Torre "...E' questa una interessante raccolta di ricette che riguardano un capitolo dell'arte culinaria fra i più raffinati in cui l'Autore, persona particolarmente sensibile al bello nell'Arte, trasferisce questa sua personale sensibilità nel campo di quest'arte minore che è la gastronomia. Così con gusto sicuro ci propone questa serie di sapori nuovi per i vini friulani, accostamento raffinato ed opera non solo di paziente ricerca, ma di appassionata diretta sperimentazione, per cui la monografia assume talvolta aspetto di originalità inedita..."

54. **RUBINO Antonio Augusto** (Sanremo 1880-Bajardo, Imperia 1964), *Una fiaba vera*, Milano, Burro Gallone, 1939; 20x15,2 cm. Una lieve gora ed alcuni piccoli tagli ai margini. Buono stato do conservazione. Foglio di carta assorbente con un testo in rima suddiviso in otto strofe, illustrato con altrettante vignette a tre colori (rosso, nero e blu) disegnate da Antonio Rubino, il cui soggetto riguarda il rispetto delle norme igieniche nella fabbricazione del burro.

55. **SANFELICI Riccardo**, *Caseificio*, Milano, Casa Editrice Dottor Francesco Vallardi - Biblioteca Tecnologica Scientifica, 1915; 19,6x12,5 cm., brossura, pp.VIII-446, copertina tipografica, numerose tabelle e 127 vignette incise nel testo con figure di strumenti e macchinari. Piccole mancanze al dorso e qualche macchia in copertina. Buono stato di conservazione. Prima edizione.

Opera suddivisa in XXII capitoli in cui sono spiegate dettagliatamente tutte le fasi di preparazione del formaggio, dalla scelta degli animali fino all'organizzazione di un'industria casearia. In particolare, nei capitoli XV-XVI-XVII-XVIII-XIX e XX viene fatta una analisi dei vari tipi di formaggio prodotti: a pasta molle (Robiolini, Mozzarelle,

Scamorze, Provole, Mascarpone, Suisses, Robiole, Quartirollo, Crescenza, Gorgonzola, Brie, Roquefort, Cacio fiore); a pasta dura (Cacio-cavallo, Provolone, Formaggio Bra, Formaggio olandese); a pasta dura e cotta (Grana, Grana lodigiano, Grana reggiano, parmigiano, Fontina, Montasio, Asiago, Bitto, Pecorino romano); formaggi uso svizzero come l'Emmenthal, il Gruyère, il Battelmatt, lo Sbrinz e il Fribourg e quelli di latte magro come lo svedese, il quartirollo e il margarinato.

56. **SARNERI Aldo**, *Il latte - Il burro - Il formaggio. Manuale pratico per la fattoria e per la casa. Conservazione e fabbricazione. Industria ed economia domestica*, Milano, Casa Editrice "La Stampa Commerciale", s.d. [1922]; 16,8x11,8 cm., broccura, pp.109-[3], copertina tipografica. Piccole macchie sulla copertina e ad alcune pagine. Prima edizione.

Dall'indice dei capitoli: Fabbricazione del burro; Crema dolce e crema acida; Fabbricazione del formaggio - cagliatura; Salatura; Maturazione del formaggio; Fabbricazione dello stracchino quadro o quartirollo; Fabbricazione del Gorgonzola del grana o parmigiano; Fabbricazione del pecorino; Fabbricazione del provolone, caciocavallo, provole, caciottes; Fabbrica-

zione del mascarpone, Roquefort, Chester, Svedese e alcuni fra i formaggi stranieri più noti; Altri prodotti del latte - Fabbricazione della ricotta.

57. **SARTORI Giuseppe**, *La teoria e la pratica della fabbricazione del burro coi fermenti selezionati*, Torino, Francesco Casanova Editore, 1897; 19,5x12,6 cm., broccura, pp.36, copertina tipografica e 4 vignette incise nel testo con figure di strumenti per la preparazione del burro. Copertina posteriore con piccole mancanze. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 570 riporta erratamente un'edizione stampata dallo stesso editore nel 1894, che non fu mai pubblicata in quanto la prefazione dell'autore è datata 12 agosto 1896 e nel testo non si fa menzione di precedenti versioni, inoltre l'indice delle Biblioteche Italiane SBN censisce soltanto esemplari del 1897).

Indice dei capitoli: I. Due ricighe necessarie d'introduzione; II. Che cosa sono i fermenti e la fermentazione lattica; III. L'aroma del burro e i fermenti selezionati; IV. Della pastorizzazione; V. La pratica del metodo; VI. Alcuni utili consigli; VII. Giudizi e speranze. Giuseppe Sartori fu Professore di Chimica applicata al Caseificio nella reale Scuola di Agricoltura di Brescia.

53



55

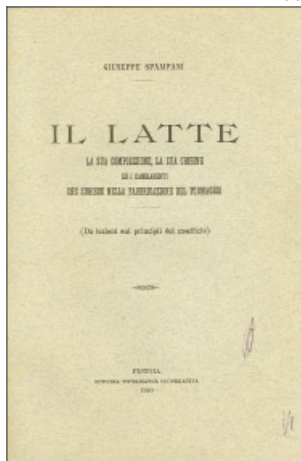


56



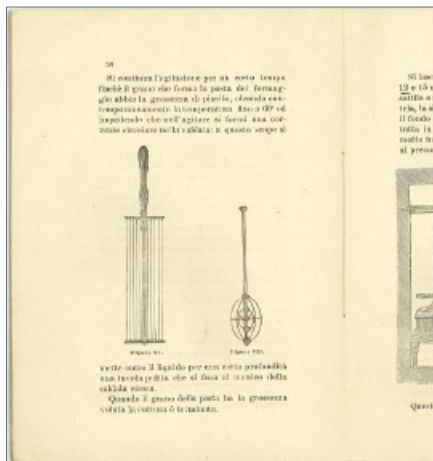
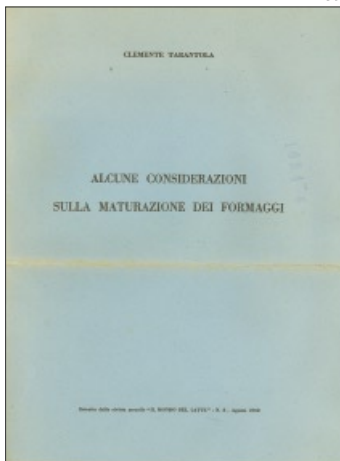
57





58. **SPAMPANI Giuseppe**, *Il latte. La sua composizione, la sua origine ed i cambiamenti che subisce nella fabbricazione del formaggio. (Da lezioni sui principi del caseificio)*, Pistoia, Officina Tipografica Cooperativa, 1910; 21,8x14,5 cm., broccatura, pp.24, copertina tipografica. Due piccoli scarabocchi a penna in copertina. Esemplare intonso. Prima edizione. Dettagliato studio sulla composizione chimica del latte e il valore alimentare dei latticini.

59. **TARANTOLA Clemente**, *Alcune considerazioni sulla maturazione dei formaggi*, (Milano), Estratto editoriale dalla rivista mensile "Il mondo del latte" n. 8 - agosto, 1950; 29,2x22,5 cm., broccatura, pp.[8], copertina tipografica. Segno di piegatura sulla copertina. Prima edizione in volume. "Durante il periodo della stagionatura il formaggio subisce profonde trasformazioni nei suoi costituenti, principalmente nelle sostanze azotate: dall'insieme dei fenomeni chimico-biologici, determinati dall'azione concomitante di microrganismi e di enzimi, derivano nella struttura della



pasta e nei caratteri organolettici mutamenti tali da rendere il formaggio uno degli alimenti più graditi e nutrienti..." (pp. 5-6).



60. **TOMASINI Cesare**, *La vacca da latte e l'industria del caseificio. Pubblicato per cura del Comizio Agrario di Novara*, [Novara], Tipografia Novarese, 1885; 19,8x14,5 cm., broccatura originale con titolo inquadrato in una cornice ornamentale, pp.62-[2], copertina e frontespizio illustrati con una vignetta incisa in legno, 8 figure incise nel testo con immagini di utensili e macchinari, 2 tavole ripiegate più volte fuori testo con tabelle correttive dei gradi di calore durante la preparazione del latte scremato e non scremato. Lievi bruniture. Buono stato di conservazione. Prima edizione. Conferenza tenuta dall'autore a Trecate nella primavera del 1885 per incarico del Comizio Agrario di Novara. "(...) sono poche pagine che ricordano i principi più importanti di zootecnia e caseificio da me raccolti sia nella pratica, che dai più accreditati scrittori specialisti di queste industrie, quali il comm. Gaetano Cantoni, il dottor Luigi Manetti, il prof. Besana e altri..."



*Fig. 1*  
Faiscia di pane molto cotti con spuma normale

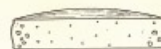


*Fig. 2*  
Faiscia con spuma media



*Fig. 3*  
Faiscia con spuma pesante

78



*Fig. 4*  
Faiscia con spuma pesante in volume 12. (Bakery)

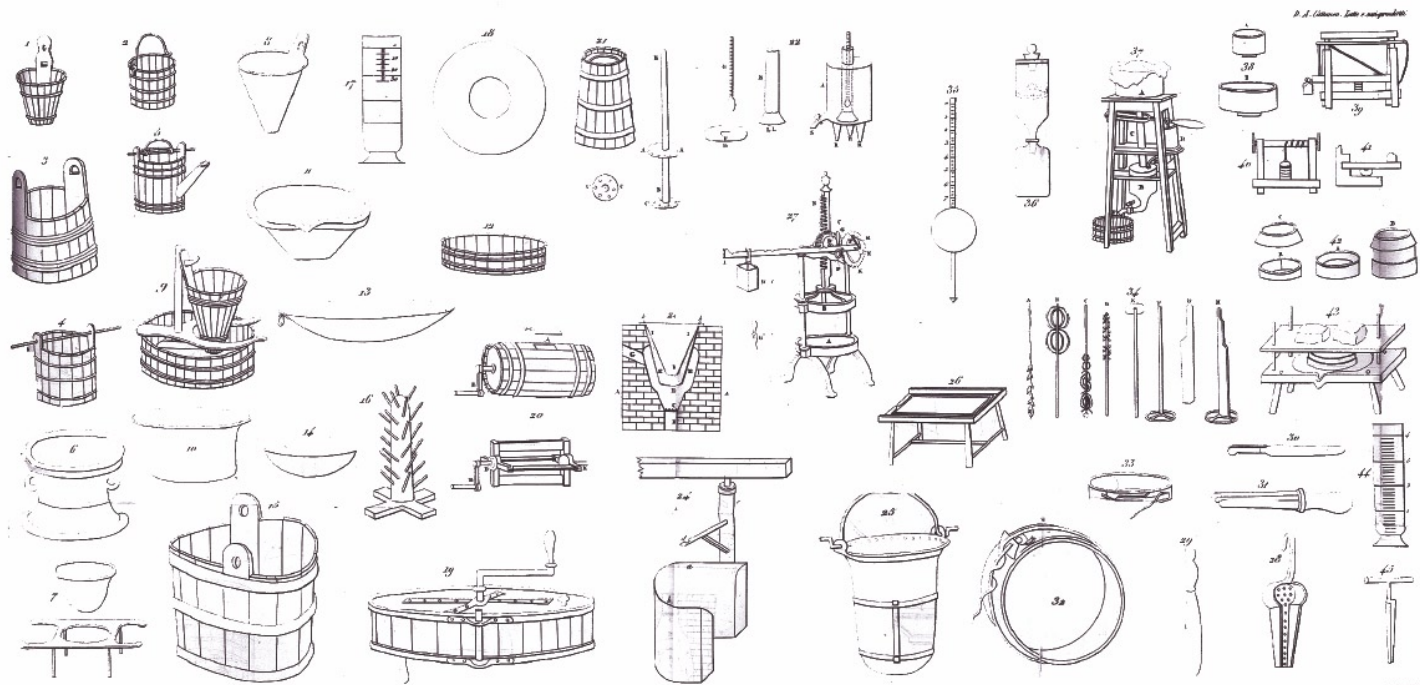


*Fig. 5*  
Faiscia con spuma 100%



*Fig. 6*  
Faiscia a volte hot (Dumort)

79





## Bibliografia

**ASSIRELLI 1996:** ASSIRELLI Alessandro, *Un secolo di manuali Hoepli 1875-1971*, Milano, Hoepli, 1996.

**CAPATTI - MONTANARI 2008:** CAPATTI Alberto, MONTANARI Massimo, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza, 2008.

**GATTA 2008:** GATTA Massimo, *Bibliofilia del gusto. Dieci itinerari tra libri, letteratura e cibo*, s.l., Biblohaus, 2008.

**NICCOLI 1902:** NICCOLI Vittorio, *Saggio storico e bibliografico dell'agricoltura italiana dalle origini al 1900*, Torino, Unione Tipografico-Editrice, 1902.

**PALEARI HENNSLER 1998:** PALEARI HENNSLER Maria, *Bibliografia latino-italiana di gastronomia*. Nuova edizione, Milano, Chimera Editore, 1998.

**RE 1808/1809:** RE Filippo, *Dizionario ragionato dei libri d'Agricoltura, veterinaria, e di altri rami d'economia campestre, ad uso degli amatori delle cose agrarie*, Venezia, Stamp. Vitarelli, 1808/1809; 4 volumi.

**VANOSI 1964:** VANOSI Lorenzo, *Bibliografia gastronomica italiana*, Pinerolo, Editrice Tecnica Molitoria, 1964.

**WESTBURY 1963:** WESTBURY Lord, *Handlist of italian Cookery Books*, Firenze, Leo S. Olschki, 1963.

**Finito di stampare il 12 Marzo 2013**  
**Tiratura di 120 esemplari numerati**

**copia n.**

al retrocopertina: n. 11. BESANA Carlo, *La fabbricazione del burro*, Mortara, 1897

