



L'ARTE DI FARE I FORMAGGI

una collezione di libri italiani dal 1800 ad oggi

L'ARENGARIO STUDIO BIBLIOGRAFICO & 17.2 ART GALLERY

presentano

CULTURA ALIMENTARE - GASTRONOMIA & ARTE

tre cataloghi e una mostra

Gastronomia italiana

libri e documenti originali dal 1800 ad oggi

(catalogo con testo introduttivo di Iginio Massari)

L'arte di fare i formaggi

una collezione di libri italiani dal 1800 ad oggi

(catalogo con testo introduttivo di Gianni Emilio Simonetti)

L'arte di cucinare l'arte

una raccolta di 42 libri e documenti d'arte

(catalogo con testo introduttivo di Lamberto Pignotti)

Corso Martiri della Libertà 21, Brescia / dal 2 - al 23 Dicembre 2018
orario dal martedì al sabato: 10,00 - 12,30 / 16,00 - 19,00
(domenica e lunedì previo appuntamento tel. +39 329 61 65 504)

fotografia in copertina di Pierpaolo Tonini

L'ARTE DI FARE I FORMAGGI

una collezione di libri italiani dal 1800 ad oggi

Prefazione di Paolo Tonini, introduzione di Gianni Emilio Simonetti, catalogo e graphic design a cura di Bruno Tonini



Edizioni dell'Arengario

Gussago Franciacorta 2018

L'Arengario S. B. di Paolo e Bruno Tonini, Via Pratolungo 192 - 25064 Gussago (BS)
tel. +390302522472 - fax +390302522458 - mail: staff@arengario.it - web: www.arengario.it

in collaborazione con

17.2 Art Gallery di Sandra Faita, Corso Martiri della Libertà 21 - 25122 Brescia
tel. +393296165504 - mail: 17.2artgallery@gmail.com - web: www.17-2artgallery.com

PREFAZIONE

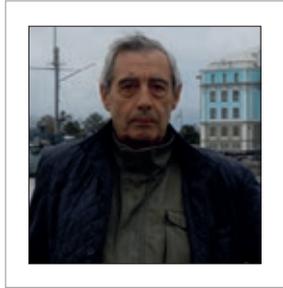
di Paolo Tonini

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.



LA JOUISSANCE DIVORA IL SIMILE NELLA JOUISSANCE (Una storia singolare)

Gianni-Emilio Simonetti

*La plupart des occasions des troubles du monde
sont grammairiennes.*
Michel de Montaigne

25 maggio 1671, un tonneau tirato da un vecchio baio arranca verso il monastero di Paray le Monial. Trasporta quattro donne vestite di nero con grandi scialli che coprono loro parte del volto. La più giovane stringe tra le mani alcuni ramoscelli di un'orchidea raccolti nel giardino di casa prima della partenza, sono di una sambucina, il cui profumo ricorda i fiori di maggio. Lo sguardo appare perso, scivola su un paesaggio ancora avvolto dalla nebbia, sa che è l'ultima volta che lo vedrà, ma non è questo che la spaventa.

La giovane donna si chiama Marguerite Alacoque. Il tiro era partito di buon mattino da Verosvres, un piccolo paese nel dipartimento di Saône-et-Loire. Dopo le abluzioni, alle prime luci dell'alba, aveva bevuto solo qualche sorso di una tisana calda, mentre le sue accompagnatrici si erano ingozzate di fette di pane fresco e cancoillotte, che lì tutti chiamano il fromage de femme. Poco importa, è abituata alla preghiera e al digiuno che, più o meno segretamente, pratica dall'età di cinque anni e che a nove – dopo la sua prima comunione – l'aveva condannata a lunghi periodi di

degenza, per un'atrofia ai muscoli delle gambe, di cui non le era importato nulla, anzi aveva vissuto come un dono del cielo. Da tempo, infatti, si era votata alla fede con questo giuramento: Oh mon Dieu, je vous consacre ma pureté et vous fais voeu de perpétuelle chasteté.

Verosvres, Vroules in patois. Un borgo di una manciata di case, un piccolo e decoroso castello con un fossato asciutto, un fiumiciattolo, il Semence, che a valle diventa un sottoaffluente della Loira, una tradizione lattiera, tra cui spicca il Comté – un grande formaggio a pasta semidura e con la crosta ruvida, della famiglia delle gruyère. I ragazzi a Verosvres fanno volare gli aquiloni, cacciano le rane e giocano alla “ruzzola” sulla strada sterrata che porta a Col des Vaux. Questo gioco consiste nel far rotolare, sulla strada in discesa, una piccola forma di Comté. Vince chi la manda più lontano, paga pegno chi la danneggia contro un sasso o un albero.

Per l'epoca, la famiglia Alacoque era benestante. Il viaggio che le quattro donne stavano facendo verso il monastero di Paray le Monial era stato preceduto da altri due verso altrettanti conventi della zona, che non erano piaciuti a Marguerite per il semplice fatto che spesso contemplavano nel

menu del pasto serale formaggi locali. Questa volta, invece, avevano ottenuto l'assicurazione che non sarebbe stata costretta a mangiarlo e poi Cristo in persona le aveva sussurrato: E' qui che ti voglio. Marguerite detestava il formaggio, da ragazzina aveva perso i sensi davanti a una ciotola di cancoillotte, così come cominciava regolarmente a tremare davanti alle piccole forme di bouton de culotte. Il suo odore le ricordava lo sterco del demonio. Una volta, sedicenne, l'avevano costretta a tagliare un pezzo di Comté, la mano che lo aveva toccato le si era paralizzata per una settimana, impedendole – come lei racconterà – di congiungersi carnalmente a Cristo con la preghiera.

Oggi, la paura del formaggio si chiama turophobia. Questa paura può essere associata a un formaggio specifico o può essere rivolta a tutti i tipi. In genere alle persone che soffrono di turophobia la loro vista o il loro odore genera così tanto disagio da provocare il panico.

Dall'atrofia era guarita all'improvviso appena decise di consacrarsi alla vita religiosa, giurandolo alle Vergine. Un miracolo che suggestionò molto il vescovo di Saône-et-Loire, un protetto di Mazarino, Jean de Maupeou, che l'autorizzò ad aggiungere il nome Marie a quello di Marguerite. La sua felicità fu grande, poi capirà. L'incesto stava per compiersi.

Non c'è misericordia nella misericordia, appena le consorelle di Paray le Monial scoprirono che il suo cuore era altrove la costrinsero a mangiare del formaggio. Ubbidì, ma la sua

vita cambiò per sempre. Come oggi sappiamo, il principio devozionale è l'esaltazione dei legami desideranti. Da questo momento l'orgiastica subentra all'ordine misericordioso come sua verità e le mortificazioni l'aiuteranno a volgere le spalle al mondo. La perversione, che sempre si accompagna all'eccitazione, la ricondusse a quell'animalità per la quale si può baciare sulla bocca i sofferenti, leccare la marcia bianca e viscosa che si forma sulle piaghe, raccogliere con la lingua il vomito, in un corpo a corpo convulsionario con la malattia che le farà conquistare una fama sulfurea nel monastero e rispetto tra le autorità ecclesiastiche.

Come si preparava la cancoillotte – si pronuncia can-quoi-yote – a Verosvres? Questa specialità della Franche-Comté è a base di latte vaccino. L'approntavano le contadine che, dopo aver estratto la panna e preparato il burro da vendere in città, facevano cagliare il latte scremato. Il caglio così ottenuto lo si strizzava in una garza fino a formare un blocco biancastro chiamato metton. Questa specie di formaggio veniva sbriciolato e messo a fermentare sotto le coperte, ai piedi del letto, accanto alla bottiglia dell'acqua calda. Una volta maturo e ricco di quegli aromi che solo il latte delle donne maritate possiedono, si fondeva a fuoco dolce con acqua, sale e un pezzo di burro fino a formare uno sciroppo giallo e colloso. Oggi lo si usa principalmente come condimento per la pasta o gratinato al forno spolverato con della gruyère.

Le apparizioni del Cristo nel monastero erano private, avvenivano nel buio della piccola cella, precedute di norma

da un incubo, di affogare in un lago di cancoillotte. Lui gli mostrava il suo cuore, lei, nel parossismo, la sua “natura”, quell’object petit “a” causa del desiderio, che l’abitava a sua insaputa. Gli mostrava l’Altro, il genitivo genitale, il fantasma del sintomo, lo stesso che – con insistenza cieca e indistruttibile – l’affogava nel formaggio. Ma era veramente una turophobia? Di fronte alla rappresentazione dell’Altro, scrive Jacques Lacan, non bisognerebbe mai sottovalutare il potere delle apparenze. Se le disturbiamo i fantasmi della libido moltiplicano l’avidità scopica. Le ragioni della sua paralisi muscolare. Nella sostanza, questa intimità imminente moltiplica – in clinica – gli effetti sensibili della psicosi e favorisce il diletto del dolore e la sua intelligenza. In altri termini, la genialità di Marguerite è stata quella di cogliere la forma estatica della religione, quella che nel sonno del rimosso genera la sovranità e lo sperpero. Su questo punto ha osservato George Bataille, “il mondo divino è contagioso e il contagio è pericoloso.”

Le visioni hanno un potere morfogenetico, nel giugno del 1675 Cristo le aveva mostrato il suo cuore. Qualche anno più tardi le dice: *Mon divin coeur est pour toi, en particulier*. Da questo momento Marguerite si sentirà investita della missione di stabilire una devozione particolare, polacca, verso di esso. Il 17 giugno 1689 scrive, con la sfrontatezza “dell’animale visionario”, a Luigi XIV proponendogli di consacrare la Francia al *Sacré-Coeur* e di rappresentarlo sugli stendardi. Non se ne farà niente per via dei troppi intralci teologici. Questo però non le impedisce di stabilire una

santa happy hour, che consiste nel pregare, sdraiati per terra, il viso sul pavimento, dalle undici a mezzanotte il primo giovedì di ogni mese, con lo scopo di alleviare la tristezza del figlio di Dio. Lo raggiungerà il 17 ottobre 1690. Il resto è conseguenza. Il 15 ottobre 1714 sotto il pontificato di Clemente XI si apre l’inchiesta diocesana per la sua beatificazione. L’inchiesta, scabrosa per i suoi risvolti sensuali, dura un secolo, diventerà venerabile sotto papa Leone XII. Poi verranno i miracoli di cui tre sono riconosciuti. Il 13 maggio 1920 è canonizzata da papa Benedetto XV. I suoi resti riposano tra le latterie di Paray-le-Monial, la città del cuore, nella basilica cluniacense, capolavoro romanico del XII secolo. L’interno di questa basilica è conosciuta come la *promenade des anges*. Sono i muti testimoni di una passione tanto più grande quanto più la si ignora.

(novembre 2018)

Fratelli Treves

Gennaio 1888

Rac. I.

IL CASEIFICIO ITALIANO

STRADICCI MENSILE DEDICATO ALL'LETTERE ITALIANE

<p>PREZZO DEL NUMERO in coperta</p> <p>5 Lire</p> <p>Quota di abbonamento annuo</p>	<p>CONDIZIONE DI SPEDIZIONE in abbonamento</p> <p>in tagliandi Tr. e L. Roma</p>	
---	--	--

DIRETTORE RESPONSABILE: GIULIO TREVES, Via delle Condottarie, 10, Roma. —
 REDAZIONE: Via delle Condottarie, 10, Roma. —
 PUBBLICAZIONE: Via delle Condottarie, 10, Roma. —
 STAMPATORE: GIULIO TREVES, Via delle Condottarie, 10, Roma.

A Lettere

IL CASIFICIO, un Giornale Italiano di Scienza e di Lettere, esce in Roma, presso la Libreria Treves, una volta al mese, il primo di ogni mese. Il prezzo del numero è di lire 5. Il prezzo dell'abbonamento annuo è di lire 50. Il prezzo dell'abbonamento semestrale è di lire 25. Il prezzo dell'abbonamento trimestrale è di lire 15. Il prezzo dell'abbonamento bimestrale è di lire 10. Il prezzo dell'abbonamento mensile è di lire 5. Il prezzo dell'abbonamento a tre mesi è di lire 15. Il prezzo dell'abbonamento a sei mesi è di lire 30. Il prezzo dell'abbonamento a un anno è di lire 50. Il prezzo dell'abbonamento a due anni è di lire 100. Il prezzo dell'abbonamento a tre anni è di lire 150. Il prezzo dell'abbonamento a quattro anni è di lire 200. Il prezzo dell'abbonamento a cinque anni è di lire 250. Il prezzo dell'abbonamento a sei anni è di lire 300. Il prezzo dell'abbonamento a sette anni è di lire 350. Il prezzo dell'abbonamento a otto anni è di lire 400. Il prezzo dell'abbonamento a nove anni è di lire 450. Il prezzo dell'abbonamento a dieci anni è di lire 500.

IL CASIFICIO ITALIANO

RACCONTI

I grandi del campo vengono compresi e quindi, naturalmente a fondare la sua ditta, e dopo qualche tempo, si presenta al pubblico il libro di 400 pagine, di cui si parla in ogni parte.

In ogni caso, il libro è di una bellezza straordinaria, con una copertina di 400 pagine, di cui si parla in ogni parte.

Il libro è di una bellezza straordinaria, con una copertina di 400 pagine, di cui si parla in ogni parte.

UN PRESSICO ECONOMICO

La pressione è un mezzo economico di stampa, per cui si può stampare in ogni parte.

La pressione è un mezzo economico di stampa, per cui si può stampare in ogni parte.

MAGAZINE AND LITERATURE

RACCONTI

In ogni caso, il libro è di una bellezza straordinaria, con una copertina di 400 pagine, di cui si parla in ogni parte.

In ogni caso, il libro è di una bellezza straordinaria, con una copertina di 400 pagine, di cui si parla in ogni parte.



La pressione è un mezzo economico di stampa, per cui si può stampare in ogni parte.

La pressione è un mezzo economico di stampa, per cui si può stampare in ogni parte.

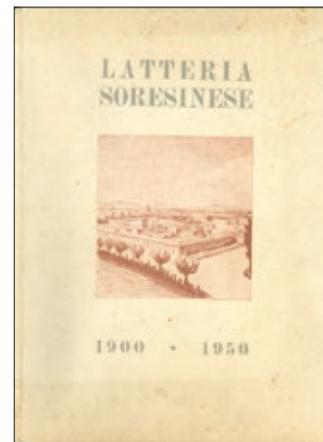
1. **AA.VV.**, *Catalogo per l'Esposizione Nazionale dei Caseificio con sede presso la R. Scuola Superiore di Agricoltura in Portici. Nell'Ottobre e Novembre 1877*, Napoli, Stabilimento Tipografico del Cav. F. Giannini, 1877; 23,9x16 cm., broccatura originale con titolo a stampa, pp.112, copertina tipografica.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

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 seppiata in rosso, 1 vignetta disegnata in bianco e nero con una veduta della Latteria, 2 ritratti fotografici e 28 fotografie in rotocalco con immagini di macchinari e interni della Latteria. Opera pubblicata in occasione del Cinquantenario della storica azienda produttrice di burro e formaggi. Prima edizione. "(...) 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).





IL CONTROLLO DEL LATTE AL CASEIFICIO

A cura del Dr. SERENO ANNIBALDI
collaborazione: "L'Espresso" - 8 Dicembre 1934

Il controllo del latte di caseificio è una necessità logica alla coltura del caseificio ed alla lotta microbica del latte stesso e pertanto ha la stessa importanza ed il giusto sviluppo. È quindi, non soltanto in vista della buona preparazione del caseificio, ma anche in vista della buona preparazione del latte per il consumo, la cura che il caseificio deve dare al latte, in quanto a qualità, quantità e temperatura.

Ma la possibilità che lo si consideri ed effettui il controllo del latte che occorre e conviene, è necessariamente subordinata perché questi controlli sono di natura difensiva, non curativa, e, per questo, devono essere di tipo preventivo ed organizzativo, che non va in ordine di tempo.

Quasi come ogni cosa è il latte che si produce nel caseificio deve essere sottoposto a controlli preventivi e successivi.

Regole per il controllo del latte al caseificio

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

— Seggi per la ricotta del latte più comune

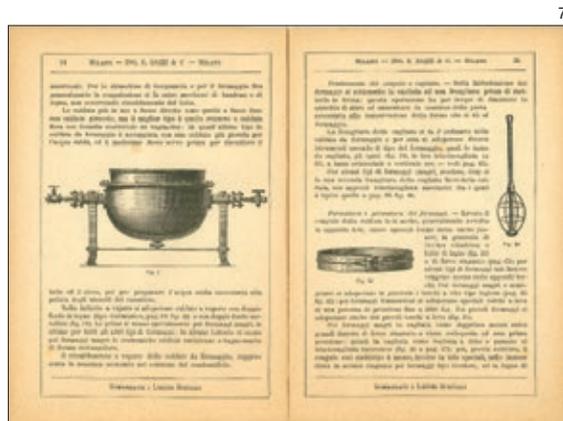


4. **AA.VV.**, *Vademecum del produttore di formaggio Grana*, Reggio Emilia, Fratelli Rossi, 1956; 20,6x14,7 cm., brossura illustrata, pp.48-(2), copertina illustrata e 8 tavole fuori testo in bianco e nero. Un timbro di appartenenza all'occhietto. Prima edizione. Presentazione di A. Folloni. Indice dei capitoli: Standard Formaggio Parmigiano-Reggiano; L'alimentazione della vaccina da latte (G. Rabotti); Il controllo del latte alla stalla (M. Magnani); Il controllo del latte al caseificio (S. Annibaldi); Il siero fermento nella lavorazione del grana (P. Quadri); Salatura, maturazione e conservazione del grana (L.A. Zoboli); La tecnica e l'igiene proibiscono l'uso degli antifermentativi (V.Bottazzi); Valutazione e scelta del formaggio "Parmigiano-Reggiano" (P. Tromellini).

5. **ALFONSO Ferdinando**, *Sulla cascina razionale. La scuola pratica di caseificio in Palermo*, Palermo, Stabilimento tipografico Virzi, 1882; 24,1x16,8 cm., brossura mutra coeva, pp.16. Una piccola macchia al margine interno del frontespizio. Prima edizione. Ferdinando Alfonso fu presidente dell'arivista il Comizio Agrario, scris-

se questa plaquette polemica contro le istituzioni siciliane preposte alla tutela dell'industria casearia locale, per sollecitare la realizzazione di una scuola pratica di caseificio a Palermo. Il testo contiene numerosi dati tecnici e statistici sulla produzione di formaggi come il Caciovallo, il Cannestrato crudo e cotto, il Maiorchino e il Bufalo.

6. **BAUER**, *Il Burro fior di panna. Caseificio a vapore di Cassolnovo*, Pavia, Tipografia Artigianelli, 1895; 17x12,2 cm., brossura, pp.24, graziosa copertina decorata ritoccata all'acquarello e un testatina ornamentale alla prima pagina. Prima edizione. "(...) Non so se alcuno faccia mai la prova di conoscere se il burro è sincero, assaggiandolo nel caffè bollente; provate e se il burro sa di cattivo, cioè di rancido, di muffa, di paglia, di legno o peggio se sa di formaggio, di letame, d'olio od altro, protestatelo subito, perchè è burro guasto o dall'origine o per contatti impuri o per miscele fraudolenti o per pessima lavorazione o perchè vecchio e stantio. La prova nel caffè bollente fa risalire i pregi del burro sincero; vi si sente quel profumo leggero e profumato, e quel sapore

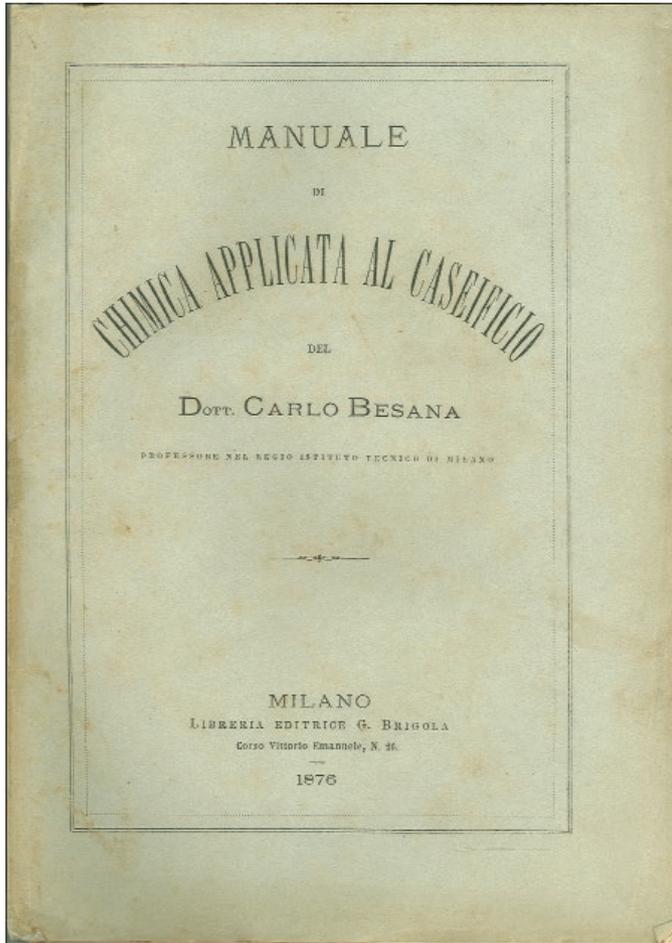


dolce ed aromatico, che provengono dalle essenze che si trovano nel buon foraggio...". (pp. 5-6).

7. **BAZZI E.**, *Lavorazioni moderne del latte*, Milano, Ing. E. Bazzi & C., senza data [1898]; 18,6x13 cm., broccura 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 e due timbri del rivenditore rappresentante stampati al centro del volume e sulla copertina posteriore. 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; Scrematura 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 pel Latte; Vetri per l'analisi del latte; Proveni Gerber per l'analisi del latte; Bacinelle da latte; Scrematici Alexandra (a motore e maneggio); Scrematici 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 sterilizzazione del latte; Macchine a ghiaccio frigorifere, Motori per latterie.

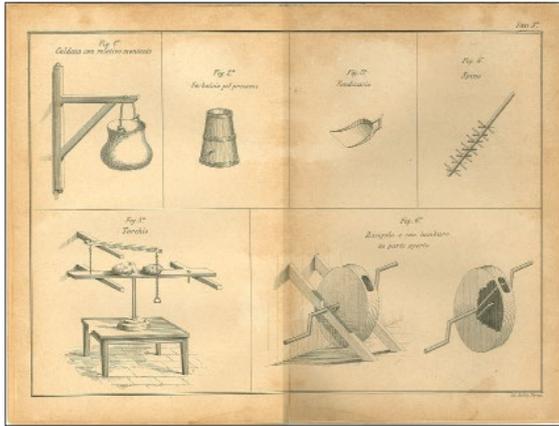
8. **BERGAMASCO Eugenio**, *L'adulterazione dei Latticini. Relazione*, Novara, Tipografia Novarese con Litografia, 1893; 23,4x16,4 cm., broccura, pp.15-[1]. Copertina con margini sbiaditi. **Dedica autografa dell'autore in copertina.** Prima edizione. Relazione letta dall'autore in occasione dell'Adunanza 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 inquadrate in una cornice, numerose tabelle nel testo. Esempio intonso con barbe. 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 proposti in questo lavoro sono in particolare 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 Chimica 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. Parzialmente intonso. Prima edizione. Le tavole contengono una vignetta a piena pagina raffigurante la Bilancia di Ferrod e altre due a doppia pagina raffiguranti 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 grana 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, Colorare del burro, Temperatura della panna durante lo sbattimento...). 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. 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



13. **BESANA Carlo** (Ispra 1849 - Lodi 1829), *Fabbricazione del burro*, Casale, Stab. Tip. Ditta C. Cassone - Biblioteca Agraria Ottavi, 1911; 18,8x13 cm., brossura, pp.60, copertina tipografica e 21 figure incise nel testo con strumenti e macchinari da utilizzare per la fabbricazione del burro. 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.

14. **BESANA Guido - DEL GUERRA Mario**, *Sottoprodotti del latte e loro utilizzazione. Vol. III dell'Enciclopedia del Caseificio*, Milano, U. 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 con il ciclo completo della lavorazione industriale del latte. 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..."

14



15



16



15. **BINAGHI Ernesto**, *Lezioni teorico - pratiche di caseificio per i casari della provincia di Como*, Como, Lit. Tip. Commerciale R. € Nosedà, 1940; 17x12 cm., broccatura, 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., broccatura 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.

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., broccatura muta in cartoncino coevo, pp.13-(3). Esemplare intonso. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 566; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 103). 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.





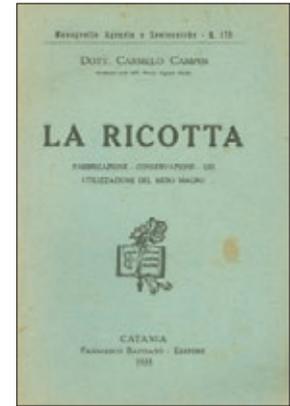
18. **BORGONVI Sofocle**, *L'arte del casaro. Manuale di propaganda e tecnica casearia ad uso dei produttori e dei lavoratori del latte*, Torino, Lattes & C., 1931; 19,5x12,7 cm., brossura, pp.XII-248-(4), copertina illustrata, 8 tavole fuori testo in bianco e nero, 38 vignete nel testo con figure di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

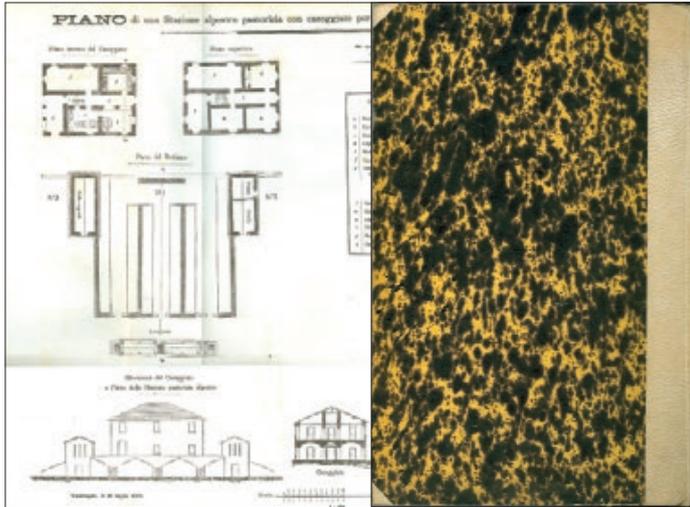
19. **CAMPISI Carmelo**, *Pecore e pecorino della Sicilia. Allevamento - Tosatura - Mungitura - Fabbricazione dei formaggi pecorini*, Catania, Francesco Battiato, 1933; 18,7x12 cm., brossura, pp.82, copertina con una piccola vignetta in bianco e nero. Gora di umidità al margine esterno e copertina con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



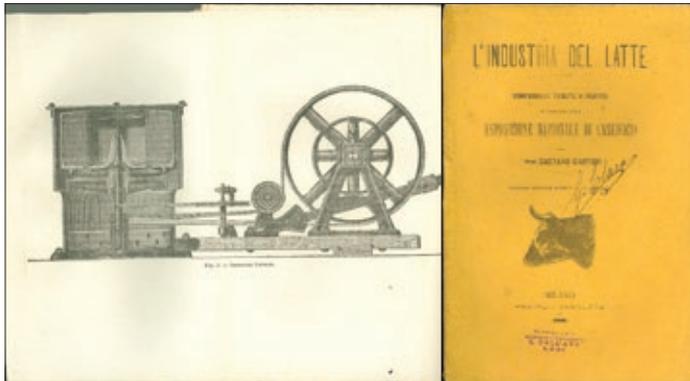
Parte prima - La pecora (Generalità, Costumi delle pecore, Allevamento, Personale della mandra, Alloggi del personale e ricoveri delle pecore, Ovile, Alimentazione, Scelta dei riproduttori, L'agnello, Castrazione, Tosatura delle pecore, Mungitura delle pecore. Parte seconda - Fabbricazione dei principali 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., brossura, pp.30-(2), copertina 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 inacidito (agra).

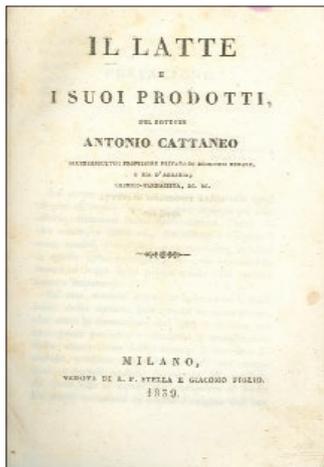




21. **CANTONI Gaetano**, *L'Esposizione Nazionale di Caseificio in Portici nel 1877 e l'industria del latte*, Milano, Stamperia Reale - Annali di Agricoltura Num. 20, 1879; 22,5x14,5 cm., legatura in mezza pergamena coeva con tassello al dorso, pp.317-[3], 1 grande tavola ripiegata fuori testo (cm. 45,5x57) 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. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 566). Testi e relazioni di Gaetano Cantoni, Cesare Francesetti, Alberto FilippodiBaldassero, 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 Domulard, 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. Parzialmente intonso. 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.

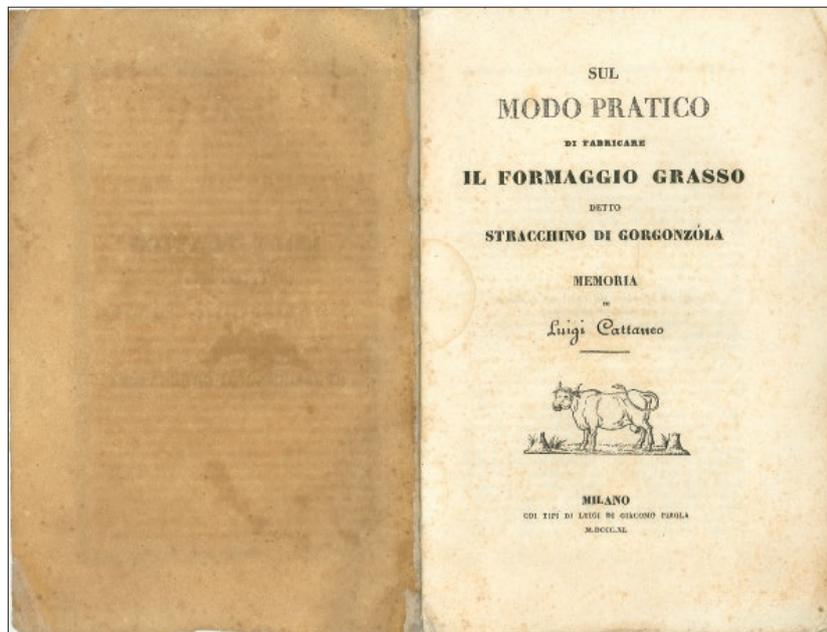


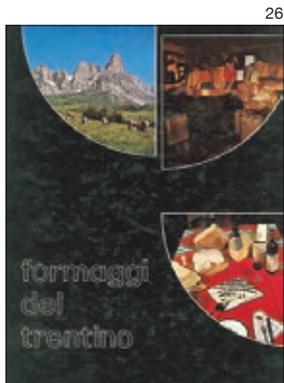
23. **CASSINA Giovanni**, *Burro e la sua lavorazione*, Mortara, Premiata Stabilimento Tipografico A. Cortellezzi, 1906; 23,6x17 cm., brossura, pp.32. Segni di piegatura ad un angolo. Prima edizione. Conferenza tenuta a Mortara il 17 Novembre 1905. Presentazione di Santo Celada. Giovanni Cassina fu Direttore della Latteria 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., brossura 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. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 566; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 171).

Opera ordinata in XXXII capitoli: Origine del latte, Premitura, ed insalatura de' formaggi, 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., brossura originale con dorso restaurato, pp.16, titolo a stampa inquadrate 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).

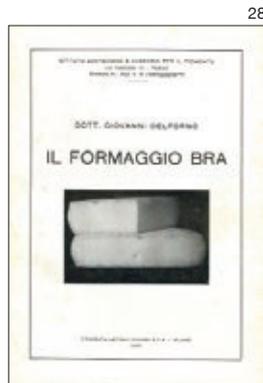




26. **DALPIAZ Silvano**, *Formaggi del Trentino*, Calliano (Trento), Vallagarina - Arti Grafiche R. Manfrini, 1974; 27,5x22 cm., legatura editoriale cartonata, pp.86-(2), copertina illustrata e 83 immagini fotografiche a colori nel testo di F. Faganello. Prima edizione.

Interessante pubblicazione sui formaggi trentini: Asiago, Nostrano della Val di Fassa e della Conca di Primiero, Vezza, 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,

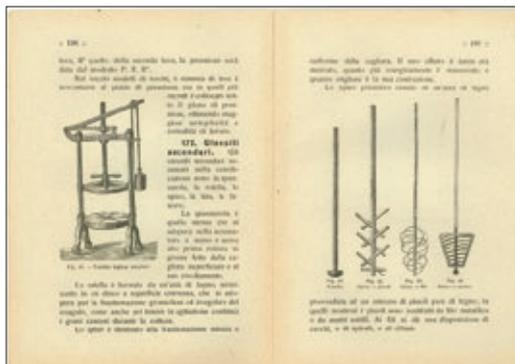


pp.XVI-382, copertina illustrata, 13 grandi tavole ripiegate fuori testo e 187 illustrazioni in bianco e nero. Prefazione di Elia Savini. Prima edizione. (Bibliografia: Assirelli 1996; pag. 65).

28. **DELFORNO Giovanni**, *Il formaggio Bra*, Milano, Tipografia Antonio Cordani, 1958; 22x15 cm., broccura, 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 della 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, 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.

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. 50 illustrazioni in bianco e nero nel testo con figure di strumenti e macchinari. Prima edizione.



Sguardo storico e tecnico del Caseificio italiano; Sguardo commerciale del Caseificio Italiano; Proprietà generali e composizione del latte; Scrematura del latte; Principi tecnici per la burrificazione; Della caseificazione in generale; Pressione e salatura dei formaggi; 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. Olf grassi alimentari*, Milano, Fratelli Dumolard Editori, 1885; 19,2x12,7 cm., broccura con dorso rifatto, pp.XXIV-310-(2), 41 vignette incise nel testo con figure di macchinari, strumenti per la misurazione e osservazioni al microscopio. Copertine leggermente macchiate. Intonso. 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. Parte 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 olf fissi alimentari - Capitolo unico. Delle alterazioni e delle falsificazioni degli olf fissi alimentari.

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. Conferenzatenutasiinoccasione dell'adunanza del 7 novembre 1912 al R. Istituto Lombardo di Scienze e Lettere. C. 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*

32



33

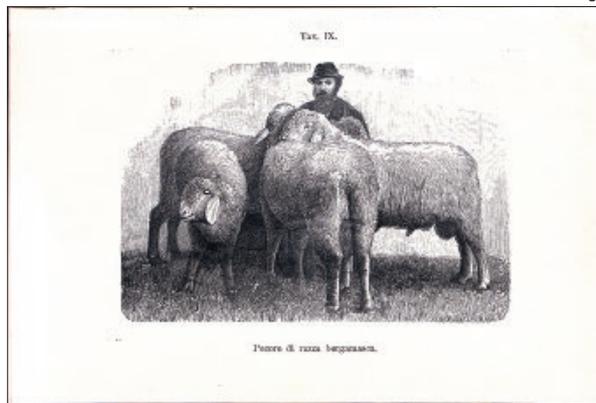


34



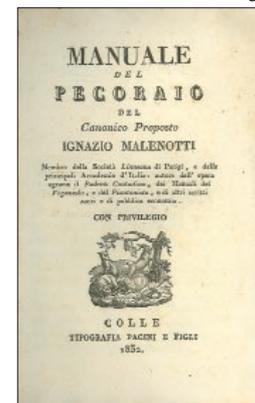
anche con latte diverso da quello di vacca, Milano, Libreria Brigola, Biblioteca dell'Agricoltore, 1873; 18,7x12,5 cm., broccura, pp.254-[2], copertina tipografica. Esemplare parzialmente intonso. Seconda edizione (prima edizione: Milano, Legros, 1872). (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 567; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 357). 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. Prima edizione.



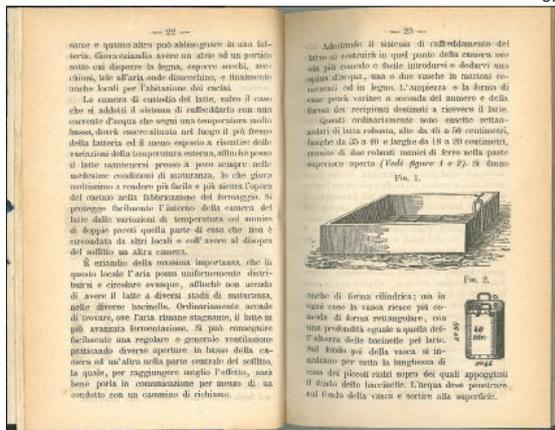
Opera divisa in quattro parti: Del latte e della lattazione; Scelta degli animali lattiferi; Igiene degli animali lattiferi; Leggi e regolamenti.

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 inquadrate in una cornice, 1 vignetta incisa in legno al frontespizio. Esemplare con evidenti mancanze al dorso e tracce d'uso ai piatti ma interno in ottimo stato. Prima edizione. (Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 456). 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 del caglio animale a favore della presura, il coagulo ottenuto dal fiore di carciofo selvatico. Ignazio Malenotti fu Pievano a Montauto, membro della Società Linneana di Parigi e delle principali Accademie d'Italia, è autore di importanti opere di divulgazione della cultura agraria in Toscana.

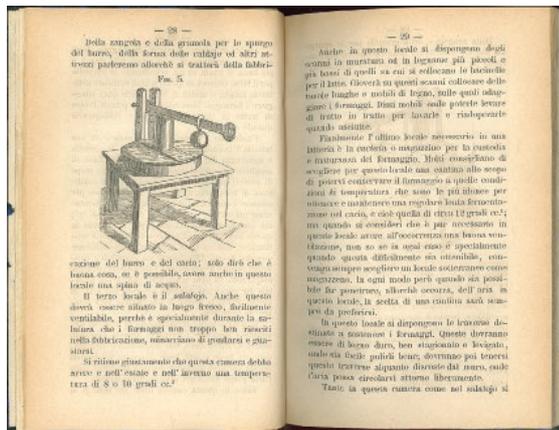




37. **MANETTI Luigi, *La fabbricazione del burro e del formaggio. L'allevamento e Governo del bestiame bovino***, Milano, Carlo Brigola, 1879; 18,9x12,4 cm., broccura originale con tracce d'uso al dorso, pp.192-(2)-16 (catalogo), 13 vignette incise nel testo con figure di strumenti e macchinari per la preparazione del burro e del formaggio. Diffuse bruniture. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 568; Paleari 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'Abbici del casaro***, Milano, Biblioteca dell'Agricoltore, 1882; 16,7x11,2 cm., broccura originale, pp.75-[1], copertina con titolo inquadrate in una cornice. Firma in copertina e al frontespizio. Piccolo restauro al margine interno della copertina. Prima edizione. (Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 459). Parte I: Il Latte; Mungitura del latte; Conservazione del latte; Controllo del latte; Scrematura del latte; Spannatura prontissime; 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 formaggi; Utilizzazione dei residui del latte; Fabbricazione di alcuni tipi speciali di cacio; Grana o parmigiano; Caci uso svizzero; Cacio cavallo.



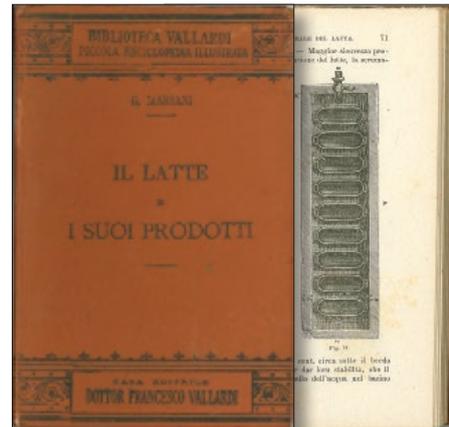
39. **MARIANI Giovanni, *Il latte e i suoi prodotti***, Milano, Francesco Vallardi, 1895; 18,3x12 cm., legatura editoriale in tela, pp.VIII-168, copertina tipografica e 38 vignette nel testo con figure di strumenti e macchinari. Una piccola mancanza al margine superiore di alcune



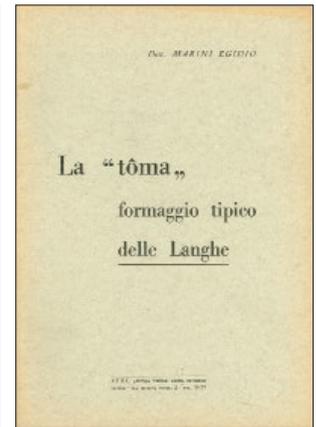
pagine. Buono stato di conservazione. Prima edizione. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 568; Paleari Henssler 1998; volume I, pag. 472). I. Il Latte; II. Mungitura e trasporto del latte alla latteria; III. Anomalie, microbi e fermentazioni del latte; IV. Mezzi pratici per esplorare la sanità del latte 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; 24x17 cm., brossura, pp.35-(1), 1 tavolaripiegatafuoritestto 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., broccatura originale con titolo inquadrato in una cornice, pp.15-[1], copertina illustrata con una vignetta incisa in legno ripetuta all'inizio del testo. Edizione fuori commercio. 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).

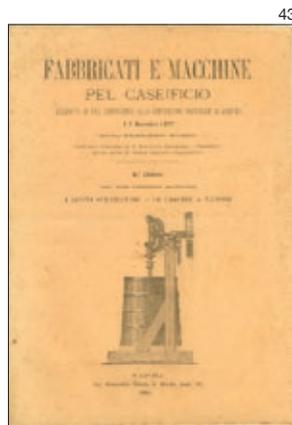
42. **MENAPACE Giovanni - BARTOLI Emilio**, *Il Grana Parmigiano nella storia e nell'economia parmense*, Parma, Cattedra Ambulante di Agricoltura, 1934; 30,2x21,2 cm., broccatura, pp.54-[2], copertina illustrata con un fotomontaggio in bianco e nero di "Vaghi", 38 immagini fotografiche in bianco e nero nel testo. Prefazione di Giovanni Savazzini. Ex libris applicato in copertina e un timbro di appartenza di collezionista privato. Esemplare con alcune pagine slegate. Prima edizione. 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 parmense, La struttura della pasta del "grana", Cenni storici sulla produzione.

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



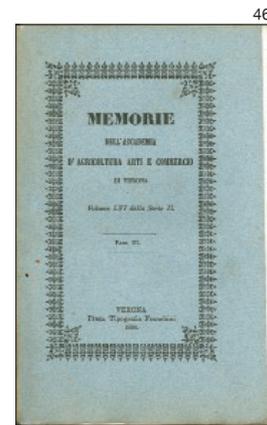
tura Meridionale, 1880; 26,1x18,6 cm., broccura, pp.26-[2], copertina illustrata con una vignetta incisa al centro della copertina, 21 vignette incise nel testo. (Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 569). Opera suddivisa in due parti: (parte I) Fabbricati; (parte II) Macchine; Lievi brunite. Buono stato 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., broccura originale, pp.22-[2]. Prima edizione. 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., broccura originale con titolo a stampa inquadrato in una cornice ornamentale, pp.[54] [73/126], 5 tabelle ripiegate fuori testo. Intonso. 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.

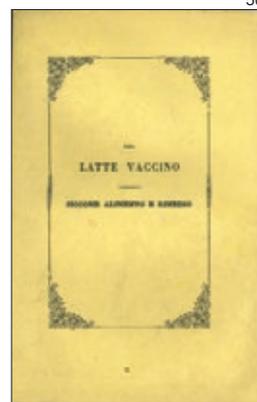
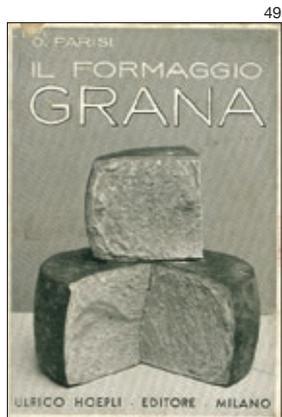
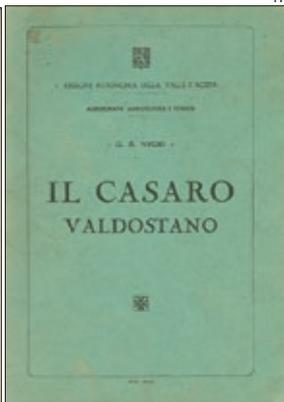


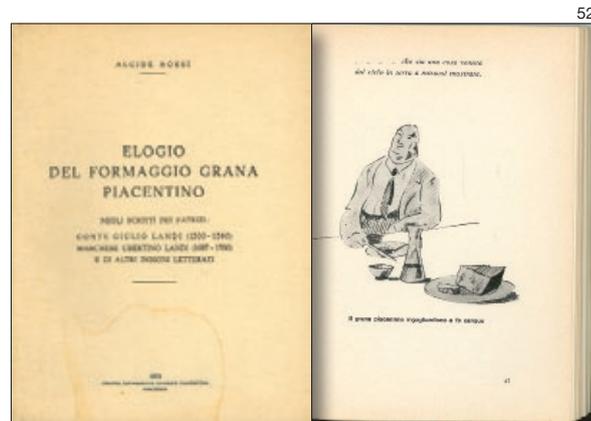
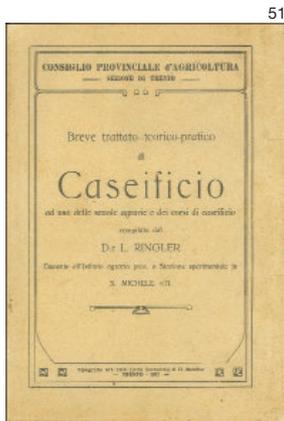
47. **NEGRI G. A.**, *Il casaro valdostano*, Aosta, Regione Autonoma della Valle D'Aosta - Assessorato Agricoltura e Foreste, 1957; 24,2x17 cm., brossura, pp.153-[9], copertina tipografica, 43 illustrazioni in bianco e nero con disegni al tratto e immagini fotografiche di macchinari, VIII tabelle riassuntive in appendice al volume. Prefazione di Ettore Carbone, direttore dell'Istituto Sperimentale di Caseificio di Lodi. Prima edizione. Dall'Indice dei capitoli: 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.

48. **NERI Giuseppe**, *Il burro*, Lodi, Editore Tipografia Marini, 1941; 25,5x17,5 cm., brossura, pp.228, 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.

"Che cos'è il burro"; "Come si ottiene il burro"; "Vigilanza"; "Contravvenzioni"; "Alterazioni del burro"; "Deficienza 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..."; "bolletta di accompagnamento per il burro..."; "Prelevamenti - Sequestri - Analisi - Denunce"; "Analisi dei campioni - Denunce - 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 dell'etna 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 inquadrate in una cornice ornamentale. Prima edizione.

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 inquadrate 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. 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.

I. La «Formaggiata del Conte Giulio Landi»; II. Le Egloghe 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 mal mal lavato
e la recalcitranti sporchè immenso vacche ammalate,



Nel latte, abbandonato nei penti più maltrattati,
andavano a far l'ovro le mosche ed i tafani.



Le donne fabbricavano con arte primitiva
un burro pieno di germi che presto irradicaliva.



Da conflitto burro era il mercato travolto,
ed alla gente il puzze faceva torcere il naso...



Ma un giorno due Panetti bancherono nel vento
tre squilli altisonanti da due trombe d'argento.



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



Scolpiti dalla luce, quei burri, quanti quanti,
zinzareo all'istante soffici e liquosetti.



Oggi il BURRO GALLONE trionfa e fa un gran bene,
talché esso è sinonimo della parola TOIENE.

BURRO GALLONE

53. **ROSSITI 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. 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 Ricciardo**, *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. Prima edizione.

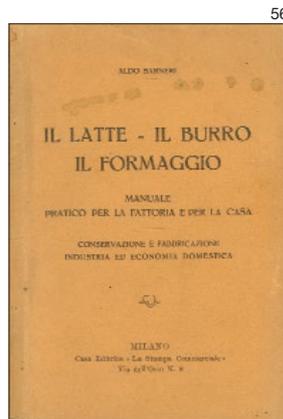
Opera suddivisa in XXII capitoli in cui sono spiegate dettagliatamente tutte le fasi di preparazione del formaggio, dalla scelta degli animali fino all'organizzazione di un'industria casearia. In particolare, nei capitoli XV-XVI-XVII-XVIII-XIX e XX viene fatta una analisi dei vari tipi di formaggio prodotti: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

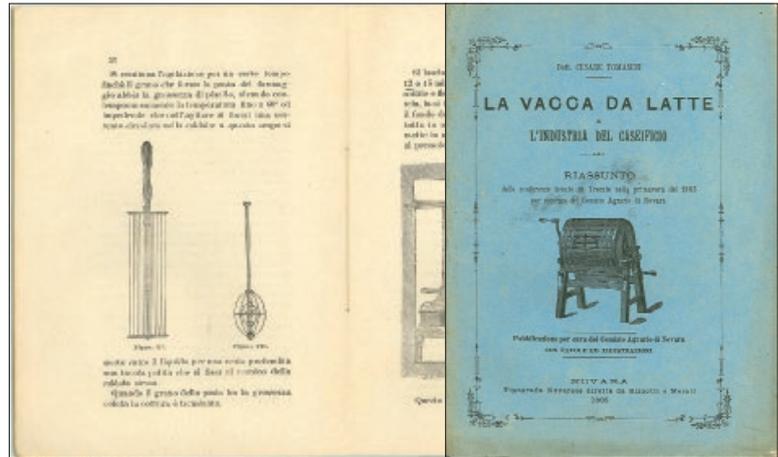
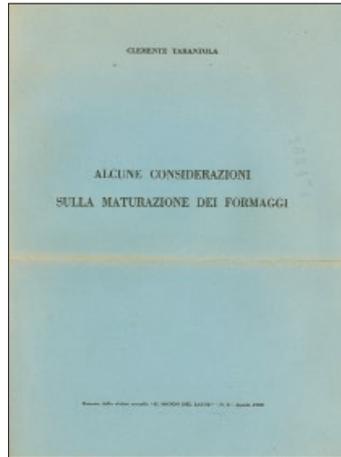
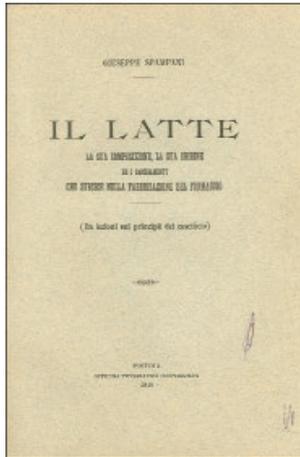
molle (Robiolini, Mozzarelle, Scamorze, Provole, Mascarpone, Suisses, Robiole, Quartirollo, Crescenza, Gorgonzola, Brie, Roquefort, Cacio fiore); a pasta dura (Cacio-cavallo, Provolone, Formaggio Bra, Formaggio olandese); a pasta dura e cotta (Grana, Grana Iodigiano, Grana reggiano, parmigiano, Fontina, 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, "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: 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 pecori-

no; Fabbricazione del provolone, caciocavallo, Fabbricazione 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, 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. 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 ricghe 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.





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.

Studio sulla composizione del latte e il suo valore alimentare.

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]. 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 nutrienti..." (pp. 5-6).

60. **TOMASINI Cesare**, *La vacca da latte e l'industria del caseificio. Pubblicato per cura del Comitato Agrario di Novara*, [Novara], Tipografia Novarese, 1885; 19,8x14,5 cm., broccatura originale, 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. Prima edizione.

Conferenza tenuta dall'autore a Trecate nella primavera del 1885 per incarico del Comitato 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
Fettina di pane molle, crollante, senza macchie



Fig. 2
Fettina con doppio strato



Fig. 3
Fettina con doppio strato



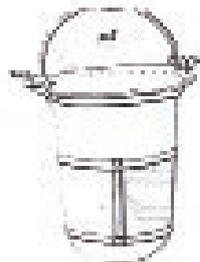
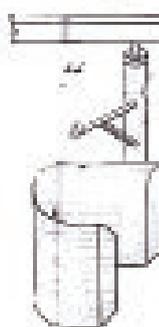
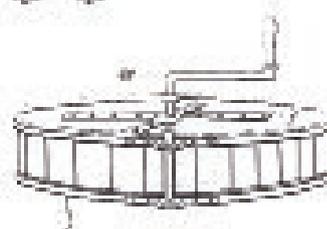
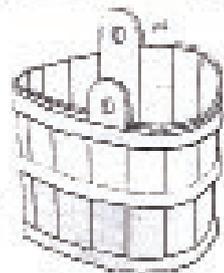
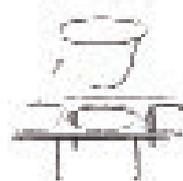
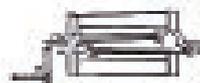
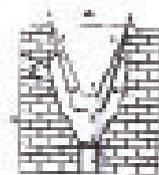
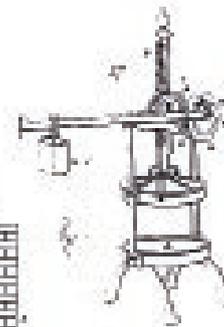
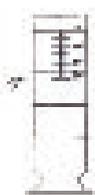
Fig. 4
Fettina con quattro particelle in bianco (F. Bontino)

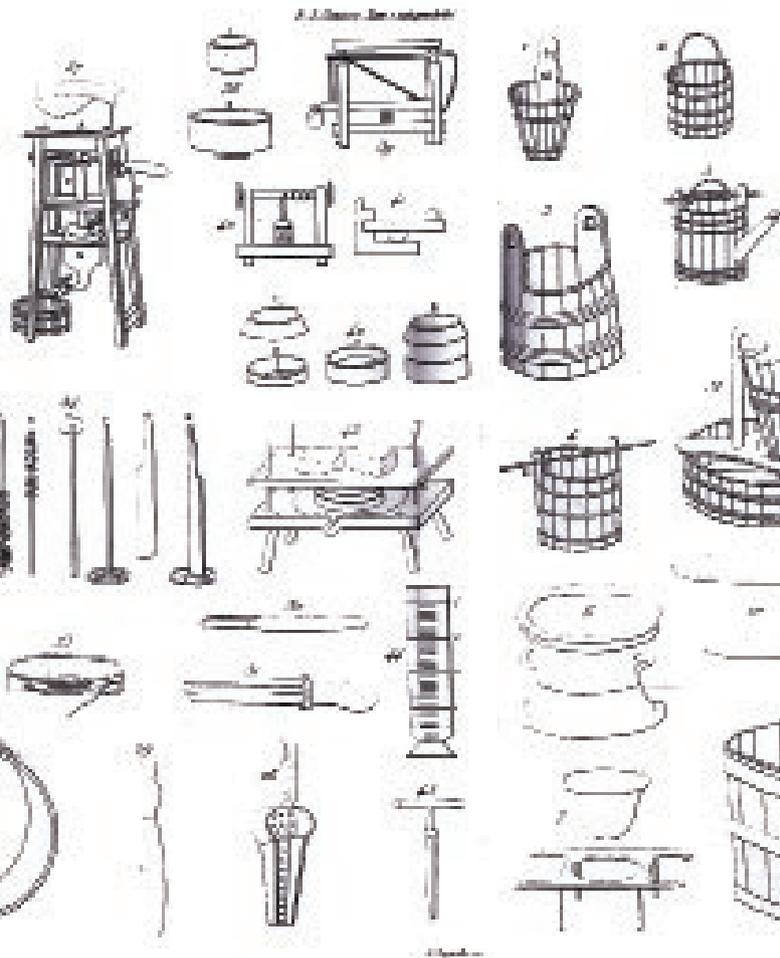


Fig. 5
Fettina con quattro strati



Fig. 6
Fettina a mille fori (Frascati)





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

VANOSSI 1964: VANOSSI 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 30 / 11 / 2018
Tiratura di 120 esemplari numerati

fotografia in copertina di Pierpaolo Tonini

A close-up photograph of a light green plate with a dark rim. A silver knife is positioned horizontally across the upper right portion of the plate. In the lower right area, there are several small, irregular pieces of food, possibly a soft cheese or a spread, some of which are smeared on the plate's surface. The background is a plain, light-colored surface.

L'Arengario Studio Bibliografico