



GASTRONOMIA ITALIANA

L'ARENGARIO STUDIO BIBLIOGRAFICO e 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
(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 tele. +39 329 61 65 504)

cover: Valentino Tonini © 2018

**a cura di Alessandra Faita, Bruno e Paolo Tonini,
introduzione di Iginio Massari, copertina e graphic
design a cura di Valentino Tonini**



Edizioni dell'Arengario
Gussago Franciacorta 2018

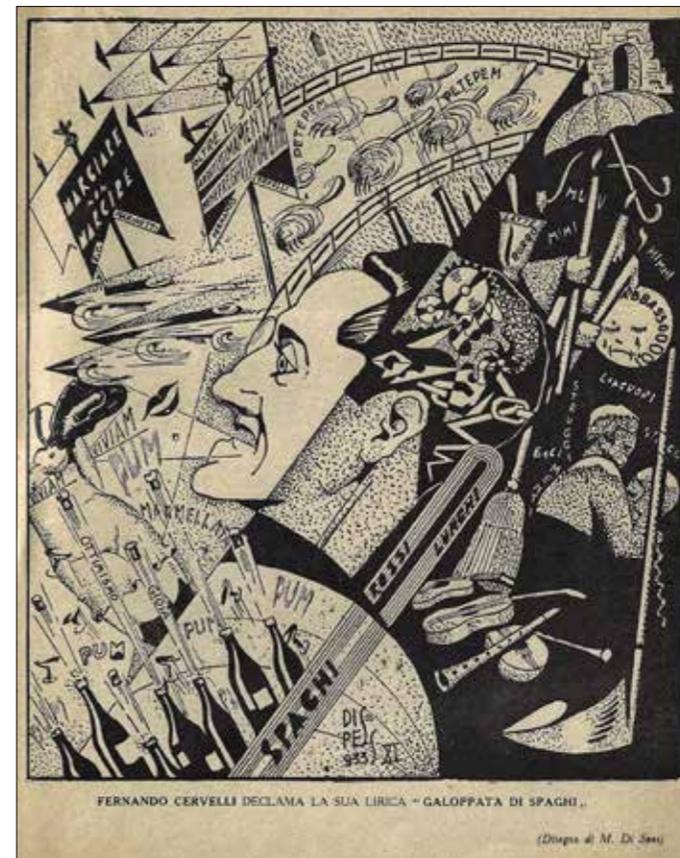
L'ARENGARIO
STUDIO BIBLIOGRAFICO

GASTRONOMIA ITALIANA
libri e documenti originali dal 1800 ad oggi

L'Arengario S. B. di Paolo e Bruno Tonini, Via Pradolungo 192 - 25064 Gussago (BS)
tel. (+39) 030 2522472 / 349 3536121 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. +39 329 6165504 mail:17.2artgallery@gmail.com web: www.17-2artgallery.com



68. **CERVELLI** Fernando, *Risate e rasoiate*, Roma, 1933



INTRODUZIONE di Iginio Massari

Dolce o salato, perché non entrambi? Gli estremi si toccano e non c'è limite all'incantare, al piacere, sia del gusto, sia degli occhi. Un cibo che si presume sia nuovo è sempre come raccontare un'avventura. Se sei cosciente è un po' come lanciarsi con un paracadute, più ci pensi e meno ti getteresti nel vuoto. Poi, in un attimo, la magia! Un alimento buono, bello che non sazia mai a sufficienza, nuovo, è proprio come volare, è un gesto di libertà assoluta, per chi lo riceve e chi lo prepara. E' aprire le porte alla conoscenza. Ma non ci sono già tanti alimenti, obietterà qualcuno? Troppi mal fatti. Forse è vero. Ma prodotti così penso mancano da sempre, mancano quelle tipologie studiate "ad hoc" e per tutti, un alimento di divulgazione e al tempo stesso di livello cosmopolita. Diverso e insolito nell'approccio, destinato a un pubblico veramente allargato. Un alimento buono, corretto da gustare, semplice, ripetibile e diretto. Qua e là poetico quanto basta. Che non parla solo agli specialisti, ma a tutti quanti amano capire e vedere cosa sta dietro un cibo o a una raffinata preparazione alimentare. A chi vuole riscoprire la storia, le tradizioni, le leggende legate allo stare ai fornelli, all'antica arte dell'ospitalità e dell'accoglienza. Dare il via a un piacevole viaggio indietro nel tempo, a quando lo stare a tavola, in lieta compagnia, era un momento di incontro e di scambio di esperienze. Quanti libri raccontano e ci raccontano la nostra storia. Non c'è che dire: ai nostri giorni l'uomo sente più che

mai la necessità di crearsi un'identità a tutto tondo, il più possibile forte, completa, totale.

Bombardato dai media, in continuo ballottaggio d'alternative e scelte d'ordine politico, morale, pratico, la persona si accorge che la sua salute, intesa come star bene in senso generale, è minacciata in modo più grave di quanto lo fosse una volta. Se il benessere di allora era, infatti, minacciato spesso dalla fatalità e dalla povertà, quello odierno è in costante pericolo a causa di patologie che l'uomo si auto procura, alla ricerca di un sollievo che si liberi da forme di disagio prodotte da quella stessa società del benessere che pur ha sconfitto le miserie precedenti.

Da qui scaturisce "l'uomo isola": l'uomo cioè che pur vivendo in società, si crea uno spazio vitale dove pone i suoi confini di sicurezza, oltre ai quali vi sono paura e confusione. È in questo modo, infatti, che noi continuiamo ad essere ripetitivi nelle nostre esperienze e categorici nelle definizioni di concetti astratti e soggettivi quali il buono, il bello, il brutto, l'uguale, il diverso.

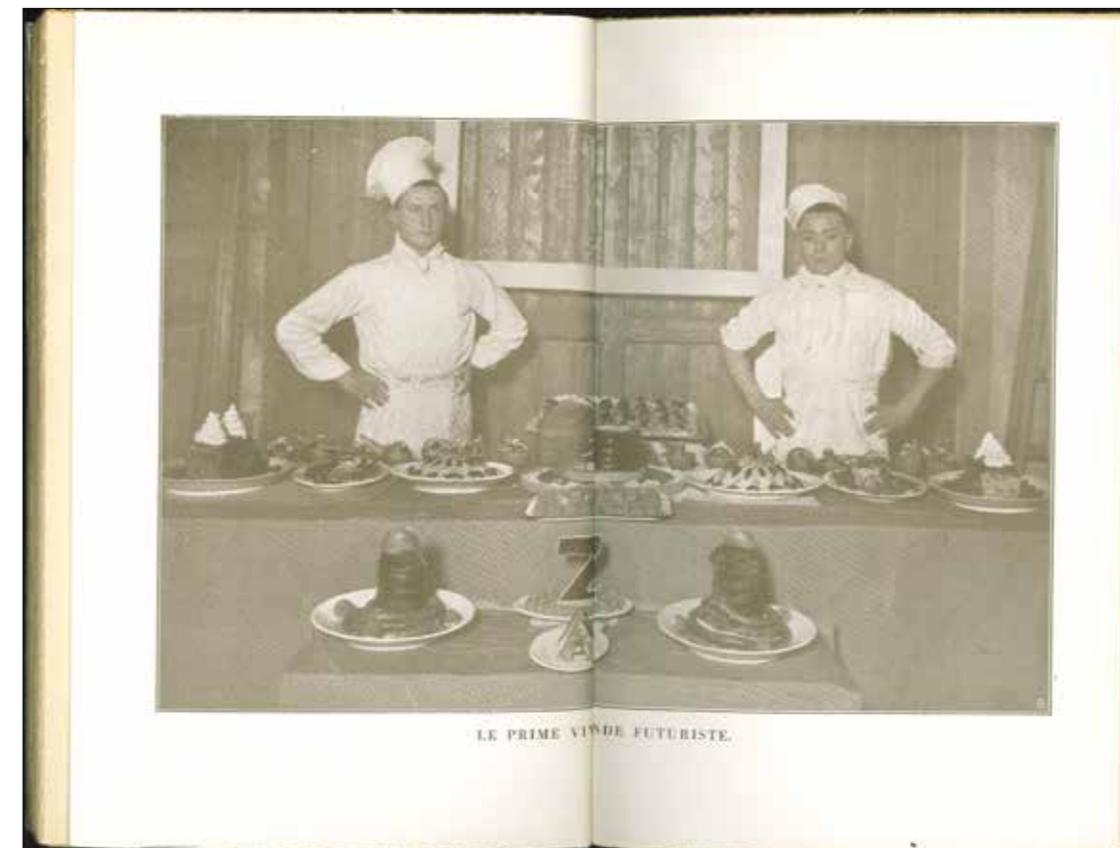
E nel cibo lo dimostriamo quotidianamente. Impediamo a noi stessi di cogliere il valore positivo delle differenze, impediamo a noi stessi di capire che la diversità è anche arricchimento di conoscenze. Di conseguenza, ci limitiamo. In natura però, il discorso è diverso si arricchisce di un'innumerabile molteplicità di sfaccettature e sfumature; capita così che, ad esempio, due diverse qualità si uniscono per formarne una terza, completamente diversa, nuova. Siamo, infatti, consci che creare

significa inventare qualcosa che prima non c'era e ciò richiede sforzi e amore senza confini. L'uomo sazio non è lo stesso dell'uomo digiuno; algido, triste, depresso, se non addirittura asociale quest'ultimo, quanto vitale, cordiale, entusiasta l'altro. Potere del cibo e della gastronomia, il cui fine è vigilare sulla conservazione dell'uomo attraverso la miglior alimentazione possibile. Ma, in realtà in che cosa eccelle la nostra gastronomia? L'eroe dei gialli di Manuel Vázquez Montalbán, l'investigatore Pepe Carvalho, è un prototipo dei nostri giorni; il fine millennio era carico d'incertezze, lui si proietta sul cibo ed è solo il vessillifero di una delle infinite tribù che nella società contemporanea si connotano e si distinguono fra loro proprio nel modo di mangiare. Come se, sparite le classi sociali, tramontate le ideologie e stemperate nel nulla le religioni, restassero gli alimenti, con la loro trascendenza simbolica e la loro basica primitività, a regalarci un'identificazione forte e uno schieramento deciso. Ieri e oggi: due modi diversi di accostarsi al cibo, due riti differenti per uno stesso fine: l'arte di mangiar bene, intendendo con questa espressione l'acquisizione, attraverso il cibo, di una filosofia di vita ispirata alla riflessione, alla comprensione di sé stessi, alla ricerca di un'armonia interiore come chiave di felicità e di benessere. Una sorta di "degustazione dell'anima" filtrata attraverso cerimoniali specifici resistiti al tempo e al mutare delle culture. Vi sono gastronomie che invitano a dividere convivialmente i profumi e i sapori del buon mangiare e del buon bere; vi sono locali che, se li visitasse oggi Apicio (il gastronomo

romano che diede inizio alla cucina snob e alla cucina erotica, sarebbe colpito a morte da un attacco d'anemia visiva), poiché quelli che un tempo si chiamavano "entrées" o primi piatti, in questi locali sono diventati piatti unici, leggeri, da consumarsi in fretta ma non per questo meno curati quanto a qualità.

Un dato di fatto certo ed inconfutabile è che oggi, ci si sposta con maggior facilità, spiriti concreti, ci stiamo allontanando definitivamente dal modello del viaggiatore romantico che, sospinto dall'irrequietezza, andava là "dove ti porta il cuore", alla maniera di Omero o Hemingway. La "sindrome di Ulisse", il viaggio, caratterizza da sempre l'essere umano che, dai tempi dei tempi, è un viandante. Ma, al di là dell'equazione uomo uguale viaggiatore, rimane comunque affascinante cercare di scoprire e tentare di capire cosa ci spinge al nomadismo. Infatti, se il viaggio antico era scandito da tre passaggi fondamentali: partenza, tragitto, arrivo, ai nostri giorni il tragitto ha perso il suo potere di attrazione, riducendosi ad un segmento breve ed informe: "... una parentesi sopra le nubi per i viaggi aerei e una parentesi sottoterra per i percorsi nella città" (Italo Calvino).

Nella società moderna, insomma, grazie ai mezzi di trasporto, il tempo si sta prendendo la grande rivincita sullo spazio. Le distanze sono bruciate! Per un momento ancora, possiamo sentirci a casa, indirizzando la mano su scelte familiari ed abitudinarie, oppure possiamo lasciarci prendere dal fascino dell'esotico azzardando verso colori e sapori a noi nuovi.



67. MARINETTI Filippo Tommaso - TATO - FILLIA, *La cucina futurista*, Milano, 1932

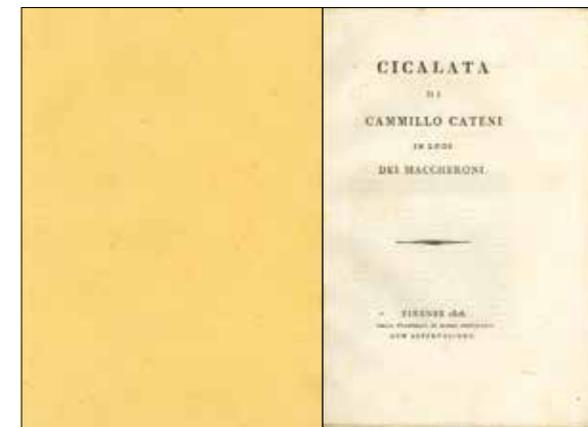
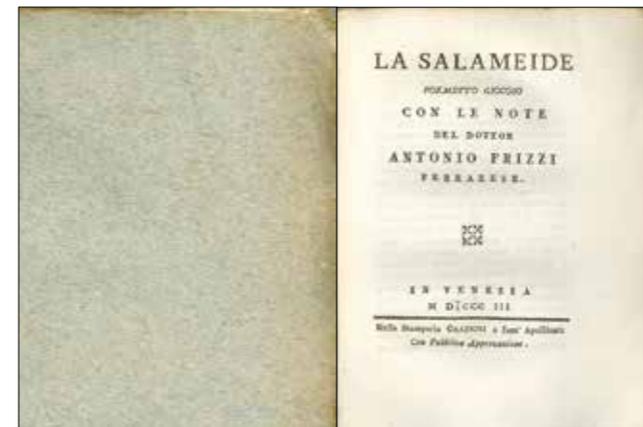
1. **FRIZZI Antonio** (Ferrara 1736 - 1800), *La Salameide. Poemetto giocoso*, Venezia, Nella Stamperia Graziosi a Sant'Apollinare, 1803, 15,8x12 cm., brossura muta coeva, poemetto giocoso scritto in lode dei salumi: il prosciutto San Daniele, La Luganega, la Braciola, la Porchetta, i Tomacelli Milanesi ("si fanno col fegato di porco cotto lesso, poi gratugiato, e impastato con uova, cacio, e d altro ec. fialmente ridotto in pallottole involte nella rete, o sia omento del porco, si cuoce in padella, o teglia"), le salsicce di Firenze, della Lucchesia e del Mincio, i Norcini, i Salami all'Aglio fiorentini, il Sanguinaccio, il Migliaccio dolce, il Cotechino e il Salame di Fegato di Ferrara, la bondiola lombarda, lo zampetto di Modena e la Mortadella bolognese. Esemplare in barbe. Seconda edizione (la prima fu pubblicata a Venezia nel 1772 da Guglielmo Zerletti). [Bibliografia: Capatti - Montanari 2008: pp. 94-95 è menzionata la prima edizione; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 310; Westbury 1963: pag. 197]. € 200

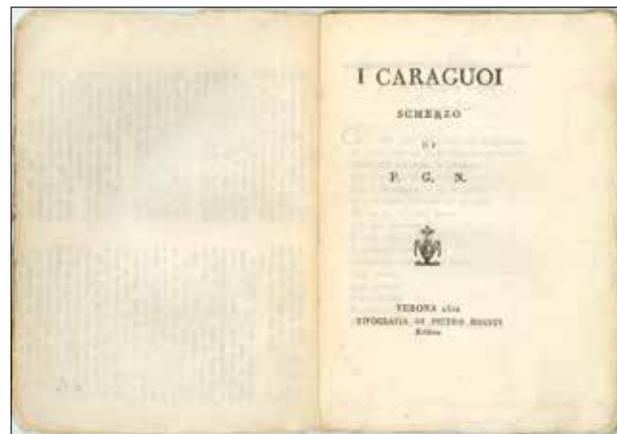
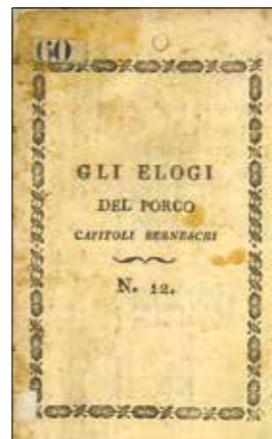
2. **VITTORELLI Jacopo** (Bassano 1749- Bassano 1835), *I maccheroni poemetto giocoso (...). Aggiuntovi un inno cantabile sul medesimo argomento del sig. De' Rogatis*, Venezia, Nella Stamperia Graziosi a Sant'Apollinare, 1803, 14x10,4 cm., brossura muta di epoca posteriore, pp. (2)-32-(2), "...Con tal cibo, che rallegra gli animi, / Qual cibo v'è che possa mai competere? / Dunque tra i più famosi e i più magnanimi / Eroi s'inalzi Pulcinella e l'etere. / Tacque, ciò detto, e i commensali unanimi / Fecero pauso, anzi godean ripetere: / Muojan le droghe, che di vita

privano, / E i Maccheroni eternamente vivano:" (pag. 19). Prima edizione. [Bibliografia: Paleari Henssler 1998; volume I, pag. 760.]. € 300

3. **CATENI Cammillo**, *Cicalata in lode dei maccheroni*, Firenze, Nella Stamperia di Borgo Ognissanti, 1808, 21,6x15 cm., brossura muta di epoca posteriore, pp. 31-(1), "Ognuno può far della sua pasta gniocchi, ma dei Maccheroni? Dei Maccheroni possono essere appena gli opportuni fabbricatori quei pochi "quos aequus amavit Iuppiter, aut ardens evexit ad aethera virtus". Oh Maccheroni! oh nome che consola veramente il cuore, che fa lippe lappe, che fa venir l'acquolina in bocca a chi lo sente, che mette in uzzolo il gusto, che stuzzica l'appetito, e che fa ringiovanire, e riavere da morte a vita le persone!". Ottimo stato di conservazione. Edizione originale. [Bibliografia: Gamba 1965: n. 2.738; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 170]. € 150

4. **GUERRAZZI Giuseppe**, *Metodo per estrarre lo zucchero dalle castagne del D. Giuseppe Guerrazzi. Pubblicato col Monitore Universale del di 30 e 31. Marzo 1811, secondo l'esperienze fatte a Parigi dai Signori d'Arget, e d'Allaud l'aine. versione del Signor A. Vignozzi*, Livorno, Nella Stamperia di Giuseppe Vignozzi, 1812, 19,7x13 cm., brossura originale (conservata solo la copertina posteriore), pp. 40, Interessante studio sull'uso delle castagne nella cucina toscana e dello zucchero che può venirne estratto. Frontespizio con leggere macchie. Prima edizione in volume. € 120





5. **ONORATI COLUMELLA Nicola** (Craco 1764 - Portici 1822), *Delle patate loro coltura uso economico e maniera di farne il pane....*, Fuligno, Dalla Tipografia di Giovanni Tomassini, 1817, 14,8x10,5 cm., broccatura muta coeva, pp. 22-(2). Quarta edizione assoluta e prima stampata a Foligno con alcune aggiunte rispetto alle precedenti. [Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pp.535 - 536; Niccoli e Westbury menzionano altre edizioni.]. € 100

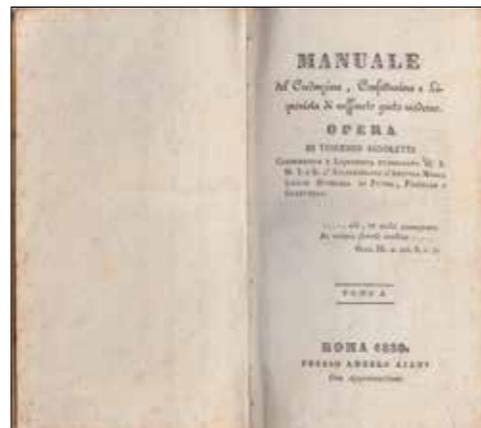
6. **NEGRI Pasquale Giuseppe** [pseudonimo: P.G.N.], *I caraguoi scherzo di P.G.N.*, Verona, Tipografia di Pietro Bisesti, 1821, 15x10,8 cm., broccatura originale, pp. 46-(2), copertina con titolo inquadrato in una cornice ornamentale, una piccola vignetta incisa in legno al frontespizio. Poemetto gastronomico scritto da Pasquale Giuseppe Negri con lo pseudonimo P.G.N. in onore dei Caraguoi, delle chiocciole di mare che per la loro bontà erano all'epoca particolarmente ricercate in tutta la laguna veneziana. Prima edizione coeva a quella pubblicata a Venezia dalla Stamperia Graziosi. [Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 519; Westbury 1963: pag. 177]. € 250

7. **TIGRINTO BISTONIO** (Giuseppe Ferrari, Castelvetro di Modena 1720 - 1773), *Gli elogi del porco. Capitoli berne-schi di Tigrinto Bistonio P. A., e Accademico Ducale de' Dissonanti di Modena*, Verona, Tipografia di Pietro Bisesti-[collana Poemetti] n.12, 1821, 15x10 cm., broccatura originale, pp. 48, copertina con titolo inquadrato in una cornice decorativa. Autore dell'opera è l'abate, Giusep-

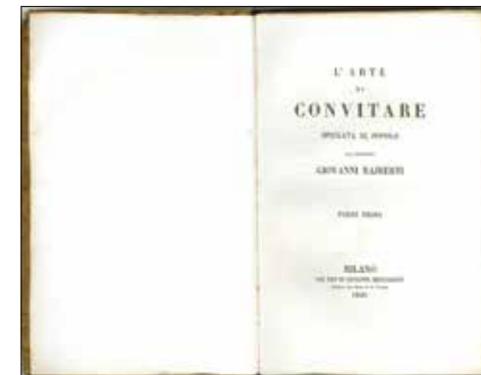
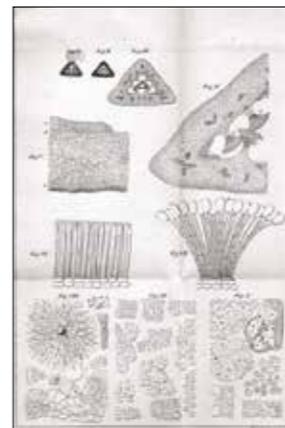
pe Ferrari con lo pseudonimo di Tigrinto Bistonio, che fu ispirato a comporre questo poemetto in onore del maiale e dei prodotti derivati dalla carne suina, dopo aver partecipato ad un convito nobiliare in cui furono offerti due cotichini di maiale: "Ah, cotichin, null' altra a te somiglia / in fragranza e in sapor vivanda eletta! / Quando tu giungi inarca ognun le ciglia. / I grati effluvi ad assorbire in fretta / si spalancano i tubi ambo nasali / e un OH comune il godimento affretta / E tosto in bocca, e giù per li canali / Delle gole bramose l'acquolina / Si sentono venire i Commensali: / E fosse ancor latte di Gallina, / Ed in piatto real vergin fagiano, / A te la preminenza si destina...". Copertina leggermente macchiata e diffuse bruniture nel testo. Buono stato di conservazione. Seconda edizione (la prima fu pubblicata nel 1761). [Bibliografia: Paleari-Henssler 1998; volume I, pag. 292; Westbury 1963: pag.31]. € 180

8. **ANONIMO**, *Modo facile per cuocere le mortadelle ed altri salati di carne porcina investiti e fabbricati in Bologna, cacio riescano a tenere, pastose, e di ottimo gusto. Fabbrica di Ambrogio Gheduzzi sotto il Portico del Pavaglione*, Senza luogo (Bologna), senza editore, 1827, 18,5x23 cm, foglio volante stampato al recto su carta vergellata. Curiosa ricetta per la lavorazione della carne suina, in particolare le mortadelle, all'uso Bolognese come anche attestato dall'indicazione della fabbrica posta 'sotto il Portico del Pavaglione'. Brunitura nella piega centrale. Annotazione manoscritta che può fornire una approssimativa datazione. Edizione originale. € 400

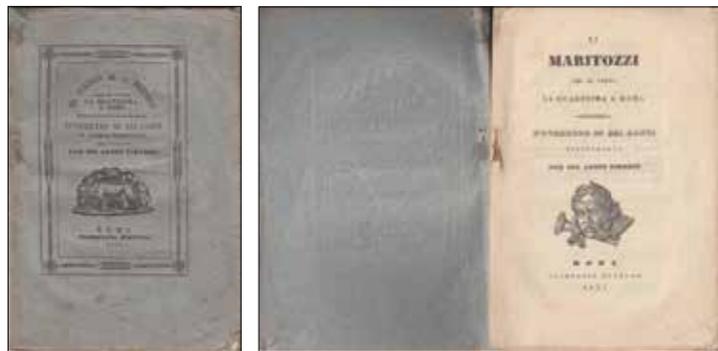
9. **AGNOLETTI Vincenzo** (Roma 1780 - Pesaro ? 1834), *Manuale del credenziere, confettiere e liquirizia di raffinato gusto moderno. Opera di Vincenzo Agnoletti credenziere e liquorista e pensionato di S. M. I. E R. l'Arciduchessa d'Austria*, Roma, Presso Angelo Ajani, 1830 - 1831, 3 tomi in un volume; 10,5x18,2 cm, legatura in mezza pergamena coeva con angoli, pp. 152-[2]; [2]-144; 154, manuale di pasticceria suddiviso in tre tomi: nel primo tomo sono trattati la chiarificazione e i diversi tipi di cotture dello zucchero, i pesi e le misure, la produzione di coloranti alimentari, i lavori al forno, le glasse e i 'geli': paste di pan di Spagna, battuta al soufflé, sbattuta di mandorle, mille foglie, cannelloni, mostaccioli, spume, marzapani, pan pepati, cornetti alla milanese, bigné, zeppoloni, maritozi, ciambelle, biscotti (sono descritte più di 100 diverse ricette), novaresi, turinesi ecc. ecc. Si passa poi ai lavori 'a cazzarola': caramelli, mezze paste di frutti, mandorlate, conserve, torroncini, zuccheri, torroni, pasta reale, tartufi alla Perigord. Il secondo volume è dedicato al "pastigliame": ai frutti, alla francese, ai canditi, alle composte: di Portogallo, al forno, alla cenere, di agrumi, le gelatine, le conserve, le cotognate, le marmellate, gli sciroppi: di orzata, poncio e al vino, lo Zabaglione alla milanese, decine di sorbetti: cocomero, butirrato, di polenta, di torrone, ananasse, all'americana, i vari tipi di Creme: veloutée, alla marenga, in filograna. Formaggi, ricottine, cialdoni, mostarde, crostini, acqueviti ecc. Il terzo volume è in fine dedicato ai liquori: rosoli, acqua turca, creme di noci, rattaia, acqua moscata, crema di moka, di menta, olii, vermut, vini ecc. Agnoletti era figlio del capo credenziere dei Doria - Pamphili, dopo aver viaggiato per tutta Europa, si stabilì a Parma al servizio di Maria Luigia. Nel frattempo si dedicò alla redazione di manuali nei quali fa coesistere ricette di molti paesi con le povere cucine italiane. Negli ultimi anni della sua vita si ritirò a Roma al servizio di un cardinale al fine di perfezionare le sue pubblicazioni. Edizione originale. [Bibliografia: Vicaire 1978: pag. 7; B.IN.G. 19; Paleari - Henssler 1998, volume I, pag. 10]. € 700



10. **CLEMENTI Giuseppe**, *Della vanillina e dell'olio essenziale della vaniglia memoria del Dott. Giuseppe Clementi*, Venezia, Tipografia di Gio. Cecchini, 1845, 22x15,2 cm., legatura cartonata di epoca posteriore, pp. 14-(2), 1 tavola ripiegata fuori testo, stampata in litografia, con 10 figure disegnate dall'autore di cui 3 ritoccate all'acquarello. Memoria letta all' I.R. Istituto di scienze, lettere ed arti nell'adunanza del 29 maggio 1845. "(...) L'olio essenziale della vaniglia che lentamente formossi nel frutto fermentante, ha consistenza sciolpposa, color rosso dorato, sapore amaro acre e graditissima fragranza..." (pag. 10). Piccola bruciatura al margine esterno di alcune pagine. Prima edizione. € 120

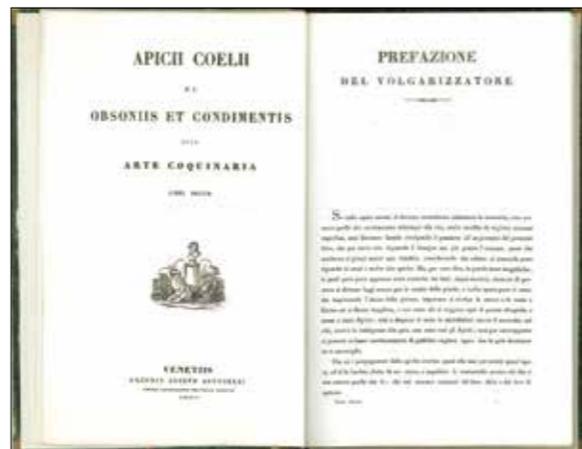


11. **RAJBERTI Giovanni** (Milano 1805 - Monza 1861), *L'Arte di convitare spiegata al popolo dal dottore Giovanni Rajberti*, Milano, Coi tipi di Giuseppe Bernerdoni, 1850 - 1851, 2 tomi in un volume 23x15 cm., legatura coeva in cartone marmorizzato con tassello in pelle al dorso, pp. XXII-102- XXX-(2)-112, opera divisa in due parti: "La prima parte fu pubblicata nel 1850, la seconda l'anno seguente. A ognuna è preposta una prefazione, con cui il Rajberti espone scherzosamente le ragioni che lo portano a scrivere questo "frammento o fetta di galateo che tratta di un paio d'ore giornaliero che si consumano a tavola". (Mario Vinciguerra in Bompiani 1959). Edizione originale. [Bibliografia: Bompiani 1959: volume I, pag. 270; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 613; Capatti - Montanari 2008: pp. 170, 174, 177, 219, 324, 339, 344, 347; Westbury 1963: pag. 184.]. € 350



12. **FINARDI Adone** (Roma), *Li maritozzi che se fanno la Quaresima a Roma. Poemetto. "Er cumincio de li maritozzi che se fanno la Quaresima a Roma" (in copertina)*, Roma, Stamperia Paternò, 1851, 11,7x17,6 cm, brossura originale con una vignetta al centro della copertina, pp. 69-[1], una piccola vignetta incisa al frontespizio. Poemetto in dialetto romanesco scritto da Adone Finardi, attore comico romano, che si era identificato con la maschera importata di Fichetto, da Bragaglia definita un'antica 'variante di Brighella'. Fu anche autore di versi estemporanei, di poesie giocose e di bizzarri pometti in vernacolo come questo, in cui fa risalire la preparazione del famoso dolce romano ai diverbi e alle beffe fra i due re Mari e Tozzi. Piccolo restauro al dorso e all'angolo superiore della copertina. Prima edizione. [Bibliografia: Cfr. Ettore Veo, *I poeti romaneschi: notizie, saggi, bibliografia*, p. 77; Jannattoni, *Roma fine Ottocento: Trilussa dal madrigale alla favola*, p. 84]. € 450

13. **APICIUS Coelius** (III secolo d.C.), *Celio Apicio delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina volgarizzamento con annotazioni di Giambattista Baseggio. Apicii Coelii de obsoniis et condimentis sive arte coquinaria*. Libri decem, Venezia, Stabilimento Nazionale di G. Antonelli - Biblioteca degli Scrittori Latini, 1852, 24,5x15,5 cm., legatura coeva mezza pelle coeva, titolo in oro al dorso, (4)-238 su doppia colonna, doppio frontespizio in italiano e latino con due graziose vignette allegoriche. Testo a fronte latino italiano. Prefazione e traduzione a cura di Giambattista Baseggio. Prima edizione in lingua italiana. [Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 35; Vanossi 1964: n. 25, pag. 9; Westbury 1963: pag.11.]. € 200



14. **ANONIMO**, *Squisitissime vivande preparate dalla cuciniera viennese italiana e francese*, Trieste, Colombo Coen Libraio, 1855, 15,8x10 cm., legatura cartonata di epoca posteriore con parte della copertina originale applicata sul piatto anteriore, pp. 288 (ma 286), copertina e antiporta figurati incisi in rame. Circa 400 ricette non comuni ordinate. In appendice un'addenda di ricette di "paste fritte e bollite" e "piatti di carne" e un interessante capitolo (da pag. 234 a pag. 272) sulle "Scoperte e invenzioni relative alle cucine": "Dindii o gallinacci selvatici"; "Sul formaggio verde delle Alpi"; "Usi el Sagù"; "Cioccolata osmozonica"; "Fecola dei pomi di terra" e altri. Esempio mancante dell'ultima pagina di indice. Evidenti macchie sulla copertina. Seconda edizione ampliata. € 180



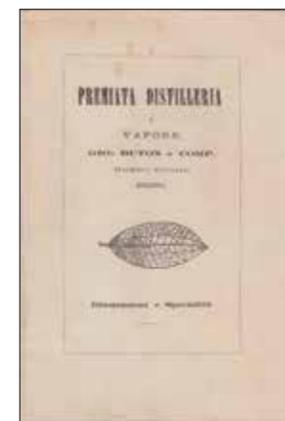
15. **CAPPI Giulio**, *Gli ortaggi ed i legumi coltivati per la cucina e la tavola per la Medicina e la Igiene domestica e per l'Industria. Avvertimenti ai padri di famiglia ed agli ortolani di professione per Giulio Cappi Professore di Agraria*, Milano, Tipografia Golio, 1870, 15x9,8 cm., brossura originale, pp. 566, copertina tipografica. Interessante manuale sulla coltivazione degli ortaggi con numerosi consigli di carattere medico-alimentare e circa 200 ricette. Piccole mancanze alla copertina. Prima edizione. [Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 151]. € 150





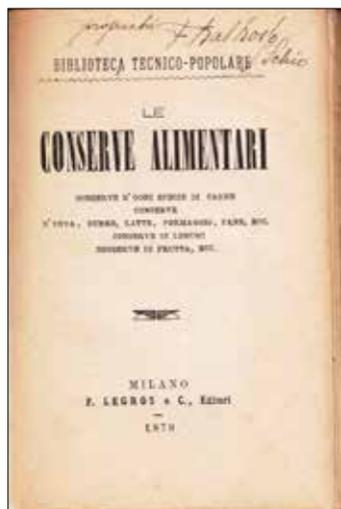
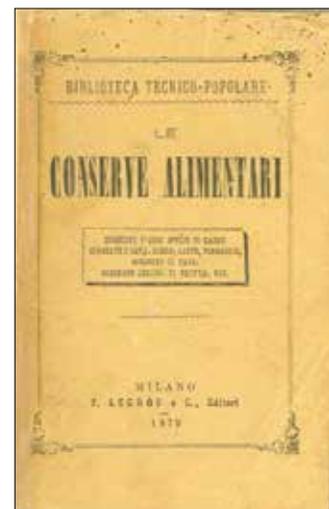
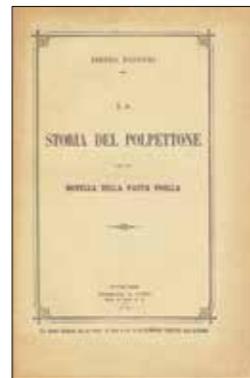
16. **ANONIMO**, *Il gastronomo almanacco. Ogni giorno un nuovo piatto - ovvero Raccolta di ricette economiche per la cucina casalinga con le spiegazioni per ben ammanirla*, Torino, Presso l'Editore L. Mattiolo (Tipografia G. Borgarelli via Montebello 22), 1871, 17x10,8 cm., broccura originale, pp. 172-(4), bella copertina illustrata stampata in litografia. Raccolta di 365 ricette suddivise per ciascun giorno dell'anno: Polpette alla milanese, Frittura dolce, trippa alla milanese, Tinca alle erbe, Bodino alla bella piemontese, Spalla di montone allo spiedo, Intingolo di code e molte altre. Seconda edizione. € 450

17. **RUSTICINI Carlo**, *I funghi. Trattatello popolare (...) sulle tracce di Omboni, Pouchet, De Jussieu, Viviani, Casabona, Liebig, Roda, ecc. ecc.*, Torino - Napoli, Unione Tipografico - Editrice, 1871, 19,3x12,3 cm., broccura originale, pp. 46-[2], copertina con titolo inquadrato in una cornice ornamentale, 8 vignette incise nel testo. Piccole mancanze al dorso, un timbro di biblioteca privata in copertina e fioriture diffuse. Prima edizione. € 150

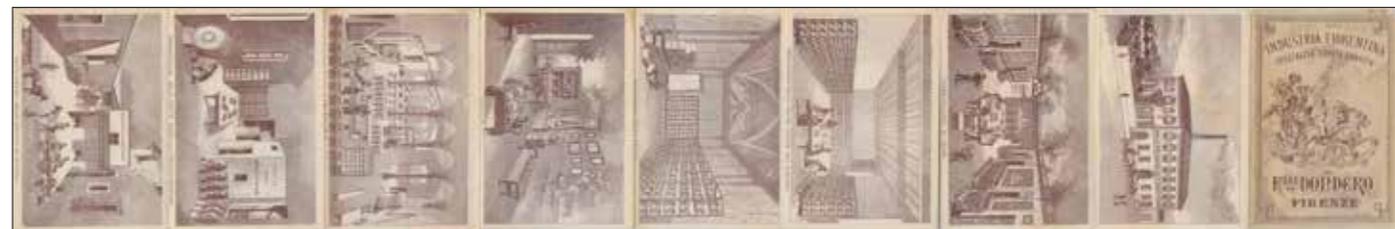


18. **ANONIMO**, *Illustrazioni sulle specialità esclusive della premiata distilleria a vapore Gio: Buton e C. Bologna. proprietà Rovinazzi fornitore dell'Imperial casa del Brasile e della real Casa d'Italia*, Bologna, Tipografia degli Agrofili Italiani, Estratto editoriale dal Giornale d'Agricoltura ecc. del Regno d'Italia, 1872, broccura originale, una vignetta su entrambe le copertine e 2 illustrazioni xilografiche nel testo raffiguranti la foglia di coca e l'eucalyptus. Insieme alle descrizioni delle proprietà di queste due piante, vengono elencati i molti liquori prodotti dallo stabilimento: cognac, rhum, assenzio, vino e coca boliviana, vermuth, bitter, curacao, china, vini francesi come vari champagne, bordeaux, tocai, beaujolais ecc. Questa longeva ditta venne fondata dal Buton nel 1820 nel retro di una pasticceria, fu in seguito rilevata dalla famiglia Rovinazzi che incrementò la produzione. Lo stabilimento era situato fuori porta Galliera dirimpetto alla stazione, il testo si dilunga in particolare nella descrizione della proprietà della coca con la quale la Buton aveva realizzato uno dei suoi più noti liquori. Edizione originale in volume. € 250

19. **FANFANI** Pietro (Collesalveti 1815 - Firenze 1879), *La storia del polpettone con la novella della pasta frolla*, Firenze, Tipografia Il Giusti, 1878, 23x15,2 cm., broccatura originale, pp. 28-(2), copertina con titolo inquadrato in una sobria cornice ornamentale. Plaquette composta da due scritti differenti: il primo è un'accesa polemica contro l'Accademia della Crusca fiorentina e non riguarda per nulla la gastronomia come potrebbe sembrare dal titolo. Il secondo è invece un'interessante testo in cui l'autore, noto filologo toscano e bibliotecario della Marucelliana, spiega come preparare la pasta frolla. Prima edizione. [Bibliografia: Paleari- Henssler 1998: volume I, pag. 286]. € 150



20. **ANONIMO**, *Le conserve alimentari. Conserve d'ogni specie di carne conserve d'uova, burro, latte, formaggio, pane, ecc. Conserve di legumi, conserve di frutta, ecc.*, Milano, F. Legros e C. - Biblioteca Tecnico-Popolare, 1879, 15,8x10 cm., broccatura, pp. 158, copertina tipografica con titolo inquadrato in una sottile cornice decorativa. Opera divisa in sei capitoli: Capitolo I. Conservazione degli alimenti...; Capitolo II. Conservazione della carne di pesce...; Capitolo III. Conservazione del latte, del formaggio, del burro, del pane, delle uova, ecc.; Capitolo IV. Conservazione di ogni specie di legumi verdi...; Capitolo V. Conservazione della frutta...; Capitolo VI. Conservazione dei frutti nell'acquavite coi diversi metodi. Dorso rifatto e una firma di proprietà al frontespizio. Lievi bruniture diffuse nel testo. Seconda edizione. [Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 196]. € 150

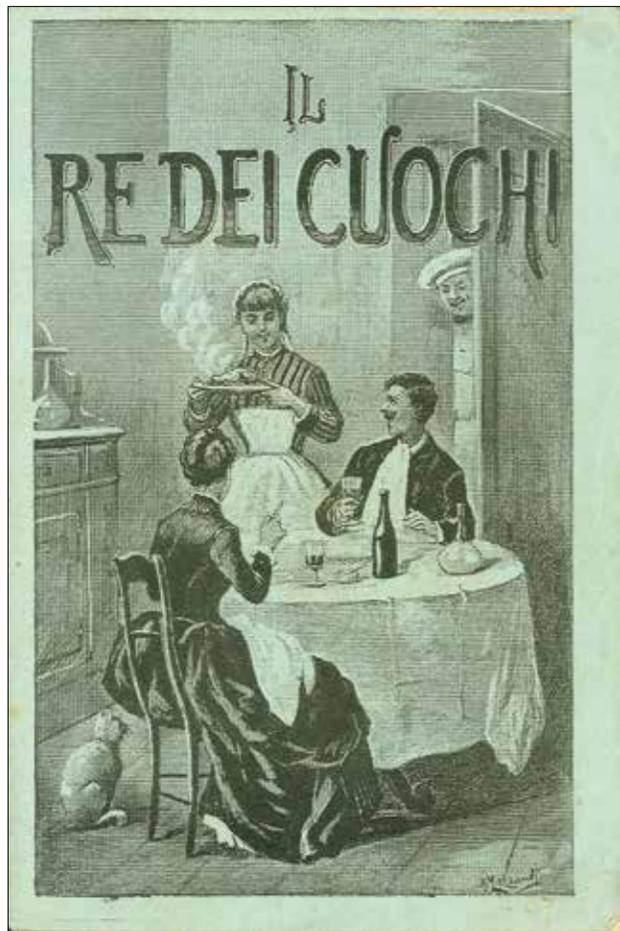


21. **ANONIMO**, *Industria fiorentina. Specialità frutta candita. F.lli Dondero Firenze*, Firenze, F.lli Dondero, senza data (1880 ca.), 8,5x212,5 cm. (completamente aperto 8,5 x113 cm), pp. [22 incluse le copertine], album in formato leporello interamente stampato in litografia con testi in italiano, inglese, francese e 11 illustrazioni virate in seppia che raffigurano ambienti dello stabilimento e scene

di lavoro quotidiano all'interno dello stabilimento: la fabbricazione dei cedri, l'imballaggio delle frutta colate dallo sciroppo, il magazzino della frutta, il laboratorio, l'ufficio, la preparazione delle frutta messe alla cristallizzazione, l'esposizione della frutta, l'imballaggio della frutta ghiacciata e cristallizzata, il salone del ricevimento. Lievi bruniture in copertina. Edizione originale. € 350



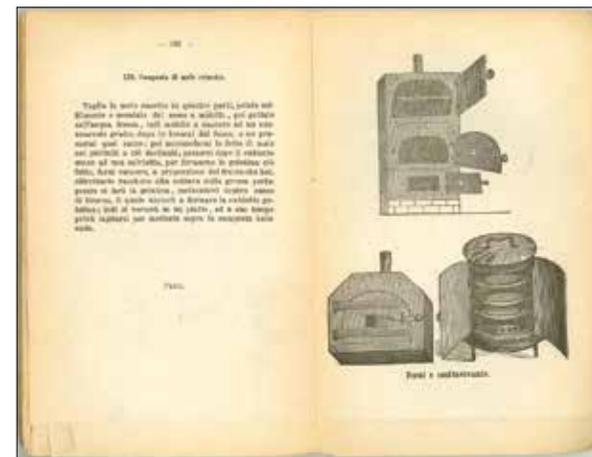
22. **ANONIMO**, *Commento del Grappa sopra la canzone in lode della salsiccia. Comento del Grappa nella canzone del Fiorenzuola in lode della salsiccia*, Bologna, Presso l'Editore Gaetano Romagnoli, 1881, 18,8x12,5 cm., broccatura originale con titolo inquadrato in una cornice, pp. XXV-112, Opera pubblicata nella collana: "Scelta di curiosità letterarie inedite o rare dal secolo XII al XVII in Appendice alla Collezione di Opere inedite o rare. Dispensa CLXXXIV". Copertina tipografica. Prefazione di C. Alderighi. Lievi bruniture diffuse nel testo. Tiratura di 202 esemplari numerati. Edizione originale. [Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 192; Westbury 1963: pag. 118 nota nell'ultima riga]. € 100



23. **ANONIMO**, *Il re dei cuochi ossia l'arte di mangiare al gusto degli'italiani con cibi nostrali e stranieri opera contenente quanto è necessario per sapere bene ordinare e servire un pranzo non chè i migliori metodi per fare confetture, rosoli, liquori e gelati*, Firenze, Salani, 1886, 18,8x12,6 cm., brossura originale, pp. 360, bella copertina illustrata da un'incisione di E. Mazzanti, un'antiporta figurata, 1 tavola in bianco e nero nel testo raffigurante una tavola imbandita per 24 persone. Raccolta di 796 ricette. Esemplare in eccellente stato di conservazione. [Bibliografia: Paleari - Henssler 1998: volume I, pag.619; Vanossi 1964: n. 520, pag. 56]. € 550



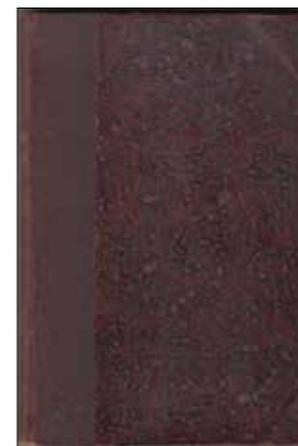
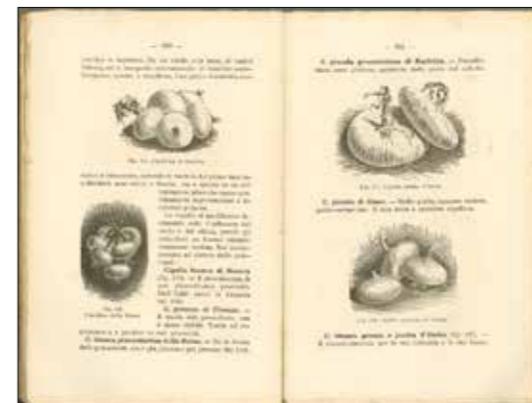
24. **ANONIMO (Cav. Anna Maria)**, *Il pasticciere di famiglia ossia l'arte di far da sè stessi dolci, torte, conserve composte, ecc. del cav. Anna Maria*, Milano, Paolo Carrara Editore, (1888), 19x12,5 cm., brossura originale, pp. 112, bella copertina figurata parzialmente tagliata al margine esterno, 15 vignete incise nel testo con figure di utensili da utilizzare per la preparazione dei dolci. Autore non identificato. Opera divisa in due parti: la prima parte è suddivisa in quattro capitoli: I. Utensili necessari al pasticciare, II. Degli ingredienti che entrano nella pasticceria...; III. Del Glacé da darsi alle torte ed ai pasticci; Colle e gelatine. La seconda parte contiene 125 ricette ordinate per Ricette delle varie paste; Creme; Puddinghi; Torte; Focaccine; Pasticci; Flan; Charlotte; Biscotti; Tortelli, Bigné e Frittele; Marzapani; Pasticcetti per Thè; dolci vari; Composte di frutta. "...L'arte amabile e leggiadra del pasticcere è quindi degno coronamento alla classica arte della cucina, come l'architrave riccamente fregiato di un tempio è coronamento alle solide colonne del pronao, come il tralcio ondeggiante di rose è coronamento ad un'acconciatura da ballo dalle linee semplici e severe. Quella del Pasticciere è un'arte specialmente dedicata alle signore, e specialmente dalla signora protetta e festeggiata. E per chi dovrebbe schiudersi, quasi direi fiorire ed olezzare, tante cosucce leggiadre e squisite, se non per la donna, che di ogni leggiadria e di ogni squisitezza è innata creatrice, giudice e custode?". (Dall'introduzione). Prima edizione. [Bibliografia: Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 32. Vanossi 1964: n. 20, pag. 9]. € 250

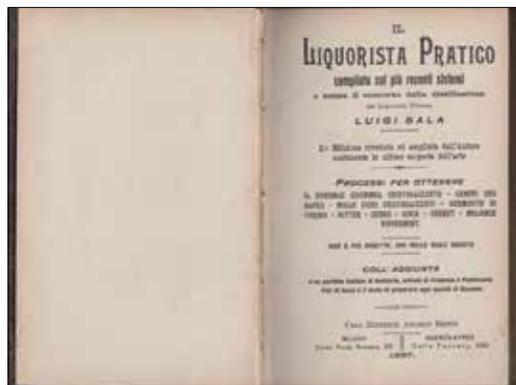


25. **FARNETI Rodolfo**, *Frutti freschi e secchi. Ortaggi*, Milano, Fratelli Dumolard Editori, 1892, 19,3x12,6 cm., brossura, pp. XXIII-(1)-712, copertina tipografica e 220 figure stampate in zincografia intercalate nel testo. Opera divisa in due parti. Ordine dei capitoli della prima parte: Capitolo I. Mele; Cap. II. Pere; Cap. III. Cotogne, nespole, sorbe, lazzeruolo e nespole del Giappone; Cap. IV. Pesche ed albicocche; Cap. V. Susine e ciliege; Cap. VI. Olive, giugiole e corniole; Cap. VII. frutti e bacca; Cap. VIII. Fragole, lamponi e more; Cap. IX. Fichi, Fichi d'India e melagranne; Cap. X. Agrumi; Cap. XI. Seguito degli agrumi; Cap. XII. Frutti a guscio duro - Generalità; Cap. XIII. Nocciole, mandorle, noci, castagne, pistacchi e pinocchi; Cap. XIV. Frutti secchi; Cap. XV. Muffe ed altre vegetazioni crittogamiche che si sviluppano sopra la frutta. Ordine dei capitoli della seconda parte: Cap. I. Patate; Cap. II. Batata, igname e topinambur; Cap. III. Radici alimentari; Cap. IV. Bulbi; Cap. V. Muffe ad altri microrganismi che si sviluppano sopra le radici, bulbi ecc.; Cap. VI. Ortaggi da frutto; Cap. VII. Meloni, angurie, cetrioli e zucche; Cap. VIII. Legumi; Cap. IX. Muffe ed altri micromiceti che si sviluppano sopra gli ortaggi da frutto; Cap. X. Cavoli, Cavolfiori e broccoli; Cap. XI. Carciofi, asparagi, cardi, finocchi, crambe, rabarbaro e sedani; Cap. XII. Bietole, spinaci, acetoselle ed altri erbaggi da mangiarsi cotti; Cap. XIII. Insalate; Cap. XIV. Erbaggi aromatici e da condimento; Cap. XV. Alterazioni degli erbaggi e muffe che si sviluppano. Dorso con mancanze e un timbro di biblioteca privata sulla copertina e l'occhietto. Prima edizione. [Bibliografia: Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 288; Niccoli 1902: pag. 311]. € 200

26. **BILLITZ Geza** (Pecs 1861 - Milano 1933), *Intorno alle sostanze azotate del latte e ad un nuovo preparato dietetico del latte (la cioccolata al latte)*, Milano, Estratto dal Bollettino Chimico-Farmaceutico - Fascicolo 6° - (Tip. Sanfelici), 1895 (marzo), 22x15 cm., brossura marmorizzata coeva con tassello di carta applicato al piatto e titolo manoscritto, pp. 8, 2 tabelle nel testo. Studio di chimica alimentare sulla cioccolata al latte e il suo valore nutritivo in confronto a quello del cacao olandese e del cioccolato svizzero. Geza Billitz fu un chimico ungherese naturalizzato italiano. Prima edizione in volume. € 50

27. **SALA Luigi**, *Manuale del liquorista compilato sui più recenti sistemi. Coll'aggiunta d'un trattato perfetto di gelateria, pasticceria e vini di lusso nonché di preziose ricette...*, Milano, Presso L. Sala, Autore - Editore, 1896, 12,2x18,5 cm, legatura in mezza tela coeva con piatti cartonati, titolo dorato al dorso, pp. pp. 151-[1]-[8 pubblicitarie], esemplare con un timbro di possesso alla sguardia di Cesare Zironi (direttore stabilimento Carlo Erba di Dergano). Edizione originale rarissima di questo importante manuale per la fabbricazione di liquori, vermouth, punch, amari, sciropi, rosoli, assenzio, elisir, bitter ecc. Un capitolo è dedicato alla gelateria: gelati alla frutta, spumoni, formaggi, biscuit ghiacciati ecc. Questo trattato verrà ampliato nel corso degli anni attraverso varie edizioni, con frontespizio modificato tant'è che già la seconda edizione (Bietti, 1897) conta più di 400 pp. Una terza edizione vedrà la luce nel 1911. [Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 521; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 661, manca a B.I.N.G.]. € 500





28. **SALA Luigi**, *Il liquorista pratico compilato sui più recenti sistemi e senza il concorso della distillazione... 1000 e più ricette, 200 delle quali inedite coll'aggiunta d'un trattato di gelateria...*, Milano, Casa Editrice Angelo Bietti, 1897, 12,5x18,1 cm, legatura in mezza tela coeva, piatti cartonati e titolo dorato al dorso, pp. 437-[3], importante manuale sulla fabbricazione dei liquori, vermouth, punch, amari, sciroppi, rosoli, assenzio, elisir, bitter ecc. Un capitolo è dedicato alla gelateria con ricette per preparare gelati alla frutta, spumoni, formaggi, biscuit ghiacciati ecc. Esempio con lievi fioriture. Timbro di possesso alla sguardia di Cesare Zironi. Questo trattato pubblicato l'anno prima in prima edizione a spese dell'autore, venne notevolmente ampliato in questa seconda edizione. Una terza edizione vedrà la luce nel 1911. [Bibliografia: Niccoli 1902: pag. 521; Paleari Henssler 1998: volume I, pag. 661]. € 400

29. **VENCHI [Ditta]**, *Cioccolatini Venchi - Confetti - Caramelle [al verso del coperchio: Cioccolatini finissimi Venchi - Torino]*, Torino, Soc. Anon. Italiana Venchi [stampa: S. A.G. De Andreis e Manif. G. Casanova - Sampierdarena], [s.d. ma ca. 1900], 35x20x11 cm., scatola di latta pubblicitaria on disegni a colori. L'immagine sul coperchio ritrae la Mole Antonelliana e 3 amorini inquadrati in un ovale; ai lati 5 piccole vedute di Torino e 1 dello stabilimento Venchi, con un piccolo ritratto di Silvano Venchi. Silvano Venchi inizia l'attività di dolciere a 16 anni. All'età di 20 anni investe i propri risparmi per acquistare due calderoni di bronzo e poter cominciare così le sperimentazioni culinarie nel proprio appartamento. Nel 1878 apre il proprio laboratorio in via degli Artisti a Torino. Agli inizi del '900 si distingue soprattutto per le "Nougatine", bon-bon a base di nocciole tritate e caramellate, ricoperte di cioccolato fondente. Il laboratorio si estende a 300 metri quadrati. Nel 1924 dalla fusione di sei differenti ditte - Michele Talmone, Moriondo e Gariglio, Fabbriche Riunite Galatine Biscuits e Affini, Dora Biscuit, I.D.E.A. e Ferdinando Bonatti - nasce la Unica, che nel 1934 si fonde con la Venchi dando origine alla Venchi-Unica. Nel 2000 la Venchi Unica si fonde con un'altra storica fabbrica di cioccolato piemontese, la Cuba (Cussino, Biscotti, Affini), fondata nel 1949 da Pietro Cussino e nota fra l'altro per la produzione dei "Cuneesi al Rhum", e cambia nome in Cuba Venchi. Da gennaio 2003 la denominazione aziendale si ritrasforma da Cuba Venchi in Venchi. Esempio con alcune effrazioni ai bordi, senza lesioni delle immagini. € 250





30. **CECI Getulio** (Terni 1865-1932), *A tavola. Conferenza umoristica tenuta in Ancona al Circolo Impiegati Civili delle Pubbliche Amministrazioni nel maggio 1899*, Todi, Tipografia Foglietti, 1901, 24,3x16,8 cm., broccatura decorata, pp. (8)-26-(2), copertina illustrata e 20 vignette nel testo. Esemplare stampato su carta forte, intonso e con **dedica autografa dell'autore all'occhietto**. Prima edizione. € 70

31. **CAVAZZA Domizio** (Modena 1856 - Barbaresco 1913), *Le patate da cucina - da fecola - da foraggio. Norme colturali ad uso degli agricoltori*, Bologna, Società Tipografica Già Compositori, 1902, 18,5x13 cm., broccatura illustrata, pp. 58-(6), copertina illustrata con una vignetta e 7 figure in bianco e nero. Prima edizione. € 70

32. **ANONIMO**, *Caffè del Brasile d'imminente arrivo nuovo raccolto... caffè crudo. Prezzo al quintale L. 225...*,

Como, Premiata Tipografia Cooperativa, 1909, 31,5x44 cm, manifesto pubblicitario stampato al recto, indirizzato alle cooperative di consumo con giudizi dei clienti su questo caffè (in Italia consumato sotto varie denominazioni: Moka, Portorico, Guatemala, S. Domingo). € 120

33. **BARTH Hans** (Leipzig 1897 - Jacksonville 1956), *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri. Traduzione di Giovanni Bistolfi con prefazione di Gabriele D'Annunzio*, Roma, Enrico Voghera Editore, (1909), 19,6x12,8 cm., broccatura, pp. XXII-234-(2), copertina tipografica a due colori. Descrizioni dettagliate di decine di osterie a Verona, Milano, Torino, Genova, Venezia, Bologna, Firenze, Roma, Napoli, Capri. Piccole mancanze al dorso e ai margini delle copertine e diffuse bruntiture nel testo.. Prima edizione italiana. [Bibliografia: Capatti - Montanari 2002: pag. 269]. € 200



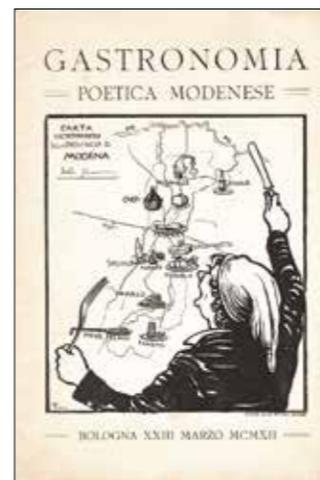
34. **COGLIATI Enrico & C.**, *Menu - Bill of Fare - Panorama di Empoli, Empoli, Enrico Cogliati & C.* [stampa: S.A.I.G.A. Armanino - Genova], 1910 [s.d. ma ca. 1910], 19,3x12,5 cm., cartoncino stampato fronte e retro, disegno di autore anonimo (Ezio Anichini?), stampa in cromolitografia con una piccola veduta della città di Empoli. Al retro una poesia di Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini, Forlì 1845 - Bologna 1916) che pubblica il Chianti "Valle d'oro": Menu originale, stampato a cura dell'azienda Vinicola Enrico Cogliati. € 100



35. **BERNINI Antonio** [Premiato Stabilimento Tipo - Cromo - Litografico], *Catalogo di etichette per vini ed olii*. Novembre 1911, Milano, A. Bernini, 1911, 24,2x33,7 cm, brossura, pp. [12], catalogo interamente stampato in litografia a colori illustrato con 74 diversi etichette per vini e liquori: barbaresco, bardolino, lambrusco, moscato, freisa, champagne, squinzano, marsala, gattinara, canneto, capri, vermouth ecc. Interessante quadro della grafica per etichette che presenta soluzioni classiche insieme a immagini piu' moderne di gusto liberty. Edizione originale. € 350



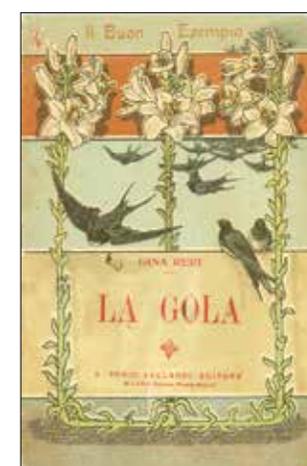
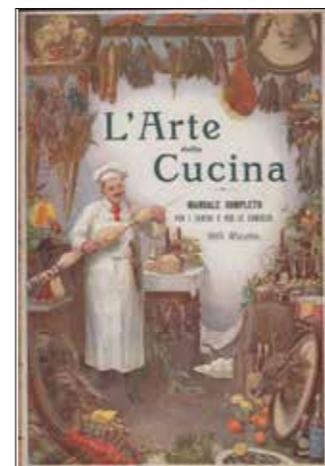
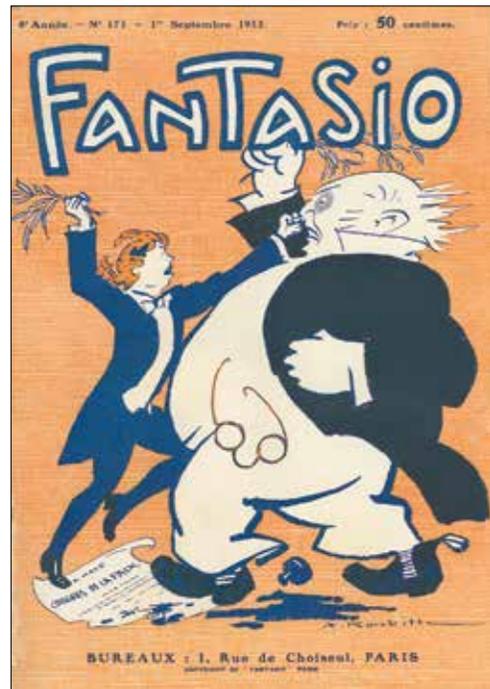
36. **PAGLIOTTI Distilleria** (Cuornè, Torino 1870), *Distilleria Cav. G. Pagliotti - Cuornè (Torino) - Casa fondata nel 1870*, Cuornè, Distilleria Cav. G. Pagliotti, [stampa: Lit. Cartonaggi Pecco - Torino], 1911 [s.d. ma ca. 1911], 15,2x10,5 cm., plaquette, pp. 4 n.n., copertina illustrata con un disegno, stampa in cromolitografia. Al retro il testo: "Le nostre due grandi specialità si impongono, perché esse riuniscono l'igienico al gusto più squisito e raffinato colla mitezza di prezzo". I due prodotti sono l'amaro Ceresole Pagliotti e la China Caluso. All'interno il catalogo con i prezzi e le condizioni di vendita. La data di pubblicazione si evince dalla citazione in copertina della Esposizione Universale di Torino del 1911. € 60



37. **AA.VV.**, *Gastronomia poetica modenese. Sonetti di vari eccellenti autori composti nei vari dialetti della provincia di Modena e pubblicati il XXII marzo MCMXII per il solenne convito dei modenesi residenti a Bologna*, Bologna (23 marzo), Tipografia Garagnani, 1912, 24x16,5 cm., brossura illustrata in bianco e nero firmata Tirelli, pp. (20), bella copertina illustrata con una carta "gastrotopografica" della provincia di Modena disegnata da "Tirelli". Raccolta di poesie in vernacolo modenese di E. Stuffer, G. Nascimbeni, G. Rossi, V. Guandalini, R. Calanchi, E. Benati, E. Roncaglia, L. Rosa, G. Testi, G. Fabriani, S. Favali, A. Sorbelli, V. D'Mantlina, A. Amidei, V. De Mantellina, A. Midei. Diffuse fioriture nel testo. **Dedica autografa di G. Nascimbeni al frontespizio**. Prima edizione. [Bibliografia: Vanossi 1964: n. 297, pag. 364]. € 120

38. **MAINCAVE Jules** (ca. 1890 - ca. 1918), *Manifeste de la cuisine futuriste*, in *FANTASIO* Anno VIII n. 171, Paris, 1913 (1 settembre), 1 fascicolo 29x21 cm., pp. 36 (73/108); da pag. 84 a pag. 85, Copertina illustrata a colori da Auguste Jean-Baptiste Roubille. Il manifesto è inserito nell'articolo "La cuisine futuriste", in cui André Charpentier intervista

l'autore. Il testo è accompagnato da un ritratto fotografico di Maincave e 3 disegni di artisti non identificati. Non si conoscono i dati biografici di Jules Maincave, morto durante la Grande Guerra. Cuoco professionista a Parigi, fu il primo a teorizzare la cucina futurista dopo l'incontro con Marinetti. [Bibliografia: Salari 2000: pp. 25-27]. **venduto**



39. **ANONIMO**, *L'arte della cucina. Manuale completo per i cuochi e per le famiglie*. 885 ricette, Firenze, Adriano Salani Editore, 1914, 16x23 cm, legatura in mezza pergamena ottocentesca con titolo in oro al dorso (un po' sbiadito), [2]-324-[2], broccura originale conservata con bella illustrazione a colori, volume illustrato con numerose vignette incise nel testo. Noto ricettario pubblicato nel 1905 che, nell'evidenziare la grande importanza del cibo per la vita dell'uomo, pone la scienza come elemento necessario alla realizzazione di piatti in grado di mantenere la salute dell'uomo. Notevole l'apparato iconografico. Le ricette si rifanno alla tradizio-

ne culinaria regionale italiana con piatti di ispirazione internazionale. Lievi bruniture ad alcune pagine. € 250

40. **RERI Gina**, *La gola*, Milano, A. Tonio Vallardi Editore, s.d. (1915 ca.), 18,3x12 cm., broccura illustrata a colori, pp. 24, copertina stampata in cromolitografia di Lory Pasini, 3 illustrazioni in bianco e nero nel testo di cui una di M. Mertè. Raccolta di quattro brevi racconti per bambini intitolati: La Gola, La pesca di Paolucci, Il canarino scompiacente, Un figliolo cattivo. Il titolo dell'opera è suggerito dal tema della prima novella in cui si narra dell'ingordigia di un fanciullo di nome Giannino. € 50

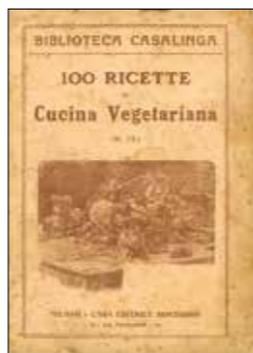
41. **ANONIMO**, *La cucina casareccia*, Napoli, Gennaro Monte Libraio - Editore, 1916, 17,8x12 cm., broccura, pp. 96, bella copertina illustrata in bianco e nero. Raccolta di 280 ricette. Tracce d'uso alle copertine e al dorso, alcuni fogli slegati. Prima edizione. € 150

42. **GUERRINI Olindo** [pseudonimo: Lorenzo Stecchetti] (Forlì 1845 - Bologna 1916), *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa raccolta di Olindo Guerrini*, Roma, A.F. Formiggini, 1918, 19x11,7 cm., broccura, pp. XVI-334-(2), 13 vignette nel testo di Augusto Majani. Copertina con abrasioni. Prima edizione postuma. [Bibliografia: Vanossi 1964: n. 330, pag. 38 menziona erratamente un'edizione del 1898 confondendola con quella di Formiggini del 1918]. € 120

43. **AA.VV.**, *100 ricette di cucina vegetariana*, Milano, Casa Editrice Sonzogno, Biblioteca Casalinga, [1920], 14,4x10,5

cm., broccura, pp. 32, copertina illustrata. Raccolta di 100 ricette: riso arrostito, fette di miglio alla "gratin", Pasticcio di tritello d'avena, Patate alla crema, Pane di cavolfiori, Carote in salsa bianca, Scorzonera con piselli, Navoni allo zucchero, "Salmis" di fondi di carciofo e funghi, Cipolle dolci farcite, Budino di formaggio bianco, Dolce brasiliano, "Charlotte" di mele meringata, Tortelli di mele e molte altre. Copertina con piccole macchie e bruniture. [Bibliografia: Vanossi 1964: pag. 17 indica la prima edizione]. € 50

44. **BATTAGGION Spa** (Bergamo 1918), *Battaggion Bergamo. Macchinari per la lavorazione di cioccolato*, [Bergamo], [Battaggion], senza data [anni '20], 49x69,4 cm, manifesto stampato in litografia su carta velina illustrato in bianco e nero con 15 immagini di macchinari per la lavorazione del cioccolato. Esemplare con segni di piegatura in otto parti. Edizione originale. € 120



45. **BONDON Carlo**, *L'Industria delle marmellate in Italia. Sua importanza presente ed avvenire in relazione con lo sviluppo della frutticoltura*, Torino - Genova, Lattes & C., 1921, 19,5x12,5 cm., broccura illustrata, pp. (4)-98-(2), copertina illustrata in bianco e nero, Indice dei capitoli: I. La frutticoltura italiana e le industrie agrarie con le quali essa è connessa. II. Ragioni favorevoli per una più larga produzione delle marmellate in Italia. III. Sviluppo dell'industria delle marmellate all'estero. IV. L'industria delle marmellate in Italia allo stato attuale. V. La produzione e il commercio dello zucchero e disposizioni relative... VI. Principii sostanziali su cui si basa la tecnica della trasformazione della frutta in marmellate. VII. Le materie prime occorrenti. VIII. Tecnica industriale. IX. Mezzi atti a facilitare lo sviluppo dell'industria di marmellate. Lievi bruniture. Prima edizione. € 60

riale in tela illustrata a colori, pp. LXXVIII-574-(2), (segue dal titolo): *Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti - torte - paste al lievito - petits fours - confetteria - creme - frutti canditi - gelati - ecc. con dettagliata descrizione per la fabbricazione dei biscotti inglesi, del cioccolato e dei confetti. Metodo pratico per la decorazione delle torte e dei dolci fantasia e Brevi cenni di chimica applicata all'industria dolciaria. Copertina illustrata a colori, 24 tavole stampate in cromolitografia e 179 zincografie nel testo. Raccolta di 700 ricette suddivise nei seguenti capitoli: I. Pasticceria; II. Delle torte e paste di fondo; III. Paste al lievito; IV. Paste piccole; V. Confetteria; VI. Delle creme; VII. Frutti canditi; VIII. Della decorazione; IX. Dolci fantasia; X. Pasticceria d'albergo; XI. Dei gelati; XII. Nozioni utili. Copertina leggermente scolorita. Quarta edizione ampliata. [Bibliografia: Assirelli 1996: pag. 59]. € 150*



46. **COMETTI MAGNANI Angiola**, *L'Arte di mangiar bene e con economia. Le conserve Cirio in cucina 320 ricette e 12 minuti di pranzi*, Torino, Società Generale delle Conserve Alimentari "Cirio", 1922, 23x15,6 cm., broccura con decorazione a stampa, pp. 158, copertina illustrata a due colori (rosso e verde). Raccolta di 321 ricette suddivise per Antipasti, Minestre, Uova, Salse, Pesce, Verdure, Carne, Dolci, Per il the. Alcune mancanze al dorso. Piccole mancanze al dorso. Prima edizione. € 100

48. **AA.VV.**, *100 maniere di preparare i piatti freddi*, Milano, Casa Editrice Sonzogno, Biblioteca Casalinga, 1926, 14,4x10,5 cm., broccura, pp. 47-[1], copertina illustrata con una vignetta figurata in copertina. Raccolta di 100 ricette: Pasticcio alla gelatina, Pollo alla russa, Galantina di vitello, Capretto alla menta, Piedi d'agnello alla salsa verde, Costoletta all'alsaziana, Terrina d'anitrella alla gelatina, Pasticcio di allodole, Frittate di "purée" di vitello e prosciutto, Salmone ai tartufi, Arance alle fragole e altre. Copertina con evidenti bruniture diffuse in copertina e per tutto il testo. [Bibliografia: Vanossi 1964: pag. 17 indica la prima edizione]. € 50



47. **CIOCCA Giuseppe**, *Il pasticcere e confettiere moderno*, Milano, Hoepli, 1923, 15x10,5 cm., legatura edito-

49. **AA.VV.**, *100 maniere di preparare l'insalata*, Milano, Casa Editrice Sonzogno, Biblioteca Casalinga, [1926], 14,4x10,5 cm., brossura, pp. 48, copertina illustrata. Raccolta di 100 ricette: Insalata di lattuga con uova sode, Insalata romana alla crema, Insalata di cicoria alla genovese, Insalata di cardi alla spagnuola, Bodino d'insalata di legumi, Insalata di patate con tartufi, Vitello e lingua di bue in insalata, Insalata di melone alle fragole e molte altre. [Bibliografia: Vanossi 1964: pag. 17 indica la prima edizione]. € 50

50. **CIRIO Ditta** (Torino 1856), *Listino trimestrale. Società Generale delle Conserve Alimentari Cirio*, S. Giovanni a Teduccio (Napoli), Cirio, [stampa: Richter & C. - Naples], 1926, 16x23 cm, brossura, pp. [54], catalogo trimestrale



dei prodotti Cirio interamente illustrato con tavole a colori di A. M. La Monaca che riproducono prodotti Cirio conservati: carciofi, peperoncini verdi, peperoni arrostiti, pomodori pelati, macedonia di frutta, estratto di carne, doppio concentrato di pomodoro, cetriolini all'aceto, olive al naturale, confettura di arance, pesche sciroppate e molto altro.... € 100

51. **ANONIMO**, *Menù: Spello splendidissima Colonia Julia. 21 Ottobre MCMXXVII*, [Spello], 1927, 14,5x21,8 cm, menù originale disegnato con matita e pastelli colorati di autore anonimo. I cibi e la disposizione del testo presentano evidenti richiami al Futurismo: "Antipasto: caviale di Russia", "Tagliatelle all'inglese", "Sorpresine al naturale",



"Sogliole all'oro zecchino", "Dessert: Sahara + Dolce = Cravtania Reale con pistellaggio orfilo", "Vini: Spello secco (smerigliato), Santo (Brigida)", "Moka Efti", "Frutta strasecche (mosciarelle - strak - ganass - bruscolini)", "Caffé alla ghianda". Minima mancanza ad un angolo senza perdita di testo. € 400

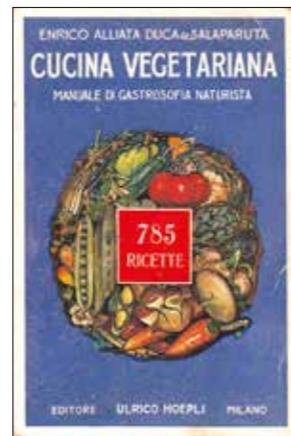
52. **ISNARDI Pietro** [Ditta] (Oneglia 1898), *Olio puro d'oliva. Pietro Isnardi fornitore di S. M. il Re d'Italia*, Oneglia, Isnardi, 1928, 11,5x14,5 cm, brossura., pp. 124 (4), copertina illustrata in cromolitografia, catalogo dei premi offerti dalla Casa Isnardi con alcuni giudizi sull'olio prodotto dall'azienda. € 60

53. **STELVIO Maria**, *Cucina triestina. Manuale pratico economico*, Trieste, Stabilimento Tipografico Nazionale, 1928, 19,3x12,7 cm., brossura, pp. 288, copertina tipografica. Raccolta di 695 ricette della cucina triestina ordinate per: Antipasti, Brodi e consumati, Zuppe comuni, Zuppe di lusso, Minestre estive, Minestre invernali, Salse economiche, Salse comuni, Salse di lusso, Insalate crude, Insalate bollite, Insalate di lusso, Legumi ed ortaggi, Carne, Vitello, Castrato e Montone, Agnello, Coniglio, Maiale, Selvaggina, Pollame, Volatili selvatici, Cavallo, Pesci e crostacei, Piatti forti comuni, Risotti, Piatti forti di lusso, Piatti economici, Piatti economici dolci, Piatti per bambini, Spuntini, Bevande calde, Pane, Dolci, Omelette, Frittate, Sminuzzate "Schmarn", Frittelle, Frutta fritte, Paste fritte, Struccoli, Lunette "Chifeleti", Ciambelle "Buzolai", Souffles, Pasticcini da Te, Spume e creme, Gelati e gelatine e simili. Ultima pagina scollata dalla copertina. Prima edizione. € 180





54. **GALLEANI Giuseppe**, *Come si cucina il riso. Tutti i modi di accomodarlo dagli antipasti ai dolci ad uso della cucina casalinga e professionale con una prefazione di A. Panzini dell'Accademia d'Italia*, Milano, Hoepli, 1929, 19x13 cm., broccura figurata a colori, pp. (2)-XX-256-(2), copertina a colori illustrata da Giulio Cisari (Como 1892 - Milano 1979). Raccolta di 300 ricette ordinate in sei capitoli: Capitolo I. Antipasti al riso; Capitolo II. Minestre, creme, zuppe al riso; Capitolo III. Farinaggi ed uova al riso, risotti; Capitolo IV. Piatti di riso con carni, polleria, pesci, ecc.; Capitolo V. Il riso con i legumi e le verdure; Capitolo VI. Il riso nei dolci, bodini, creme, gelati ecc. Tracce d'uso alla copertina e al dorso. Alcune pagine scucite. Prima edizione. [Bibliografia: Vanossi 1964: n. 292, pag.34]. € 150



55. **ALLIATA Enrico Duca di Salaparuta** (Palermo 1879 - 1946), *Cucina vegetariana. Manuale di gastrofisia naturalista con 785 formule scelte d'ogni paese*, Milano, Ulrico Hoepli, 1930, 19,2x12,8 cm., broccura, pp. XXX-VIII-432-(2), bella copertina illustrata a colori, frontespizio con titolo stampato a due colori (rosso e nero). Prefazione del Prof. Giuseppe Pagano. Manuale di 785 ricette vegetariane suddivise per: Antipasti e insalate; Brodi e puree; Zuppe e minestre; Primi, paste asciutte e timballi; Tramessi, verdure, ortaggi, legumi e contorni; Piatti forti, umidi e flan; Uova; Paste, pastette, pasticci e pasticceria piccante; Fritture piccanti - fra cui la "Cotoletta alla milanese (pseudo-carne)"; Salse e farce; Dolci di cuoco; Gelati e sorbetti di cuoco; Marmellate, conserve e gelatine;

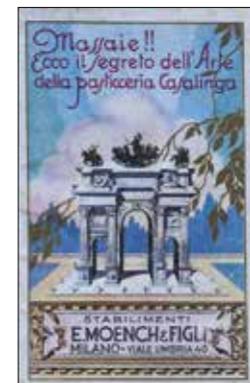
Creme sciroppi e velate, Miscellanea. La prima parte del testo contiene una descrizione degli alimenti vegetariani e fornisce delle indicazioni pratiche per trattamenti naturisti e diete. Prima edizione. [Bibliografia: Salaris 2000: pag. 32; Vanossi 1964: n. 12, pag. 8]. € 250

56. **ANONIMO**, *Massaie!!! Ecco il segreto dell'Arte della pasticceria Casalinga*, Milano, Moench e Figli, 1930, 15,3x10 cm, broccura, pp. 20, copertina illustrata a colori, libretto pubblicitario del lievito alsaziano Moench con immagini a colori e in bianco e nero n.t. e alcune ricette per la preparazione dei dolci. € 40



57. **ANONIMO - BONI Ada**, *Tutti i modi di preparare le paste alimentari Buitoni*, Perugia, Ditta Buitoni, s.d. (1930), 16,5x11,5 cm., broccura, pp. 32, copertina illustrata a colori di Seneca. Le ricette sono desunte dal trattato di cucina e pasticceria "Il talismano della felicità". Raccolta di 40 ricette: Spaghetti alla Novelli, Lasagne di carnevale alla napoletana, Maccheroni con le cipolle e altre. Macchie alla copertina anteriore, alcuni disegni e scritte a pastello su quella posteriore. Prima edizione. € 70

58. **ANONIMO**, *Cirio Tomato Ketchup. Salsa Piccante Cirio*, S. Giovanni a Teduccio (Napoli), Cirio Società Generale delle Conserve Alimentari, [stampa: Lit. Doyen], 1930 ca. (senza data), 21x29 cm, pp. [4], pieghevole realizzato dalla ditta Cirio, stampato in litografia e interamente illustrato con immagini a colori. Edizione originale. € 60





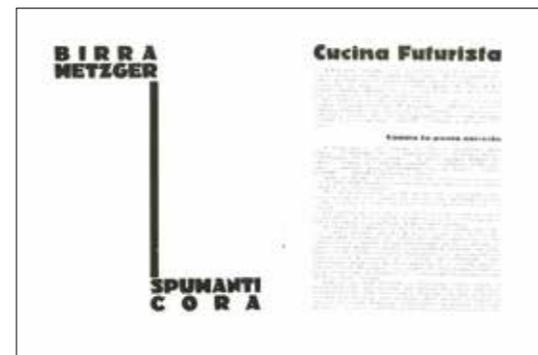
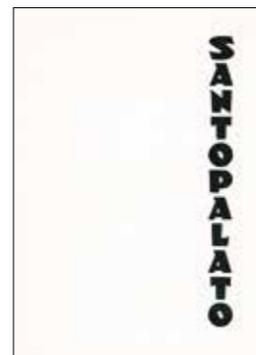
59. **AA.VV.**, *Ricettario per Pasticceria in Famiglia. D.E.L.I.Z.I.A. Dolci Economici Lievito Italiano Zucchero Insuperabili Aromatici*, Milano, C. Lovesio & Figli, 1931, 16,5x11,4 cm., brossura, pp. 16, copertina illustrata e titolo inquadrato in una bella cornice ornamentale. Ricettario edito dalla ditta Lovesio produttrice di lievito: Torta paradiso di Pavia, Torciglione alla trentina, "Bussolà" di Brescia e molte altre ricette. Prima edizione. € 50

60. **AA.VV. - TOURING CLUB ITALIANO**, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1931, 16x10,5 cm., legatura editoriale in tela, pp. 528, prefazione di Arturo Marescalchi. Prima edizione. [Bibliografia: Capatti - Montanari 1999: pag. 37; Salaris 2000: pag. 32]. € 80

61. **ANONIMO**, *La tavola in festa*, Roma, Tipografia Artero, 1931, 22,2x16 cm., brossura, pp. 208, copertina

illustrata a colori di R. Cellini. Testo di autore anonimo, sotto lo pseudonimo di «Niger». Raccolta di 170 ricette da realizzare in occasioni di feste e ricorrenze. Prima edizione. [Bibliografia: Vanossi 1964: n. 445, pag. 48]. € 70

62. **MARINETTI Filippo Tommaso** (Alessandria d'Egitto 1876 - Bellagio 1944), *Santopalato. Taverna Futurista Santopalato*, Via Vanchiglia 2 - Torino. Inaugurata da S.E. Marinetti, decorata da Diulgheroff e Fillia. Realizzazione della cucina Futurista italiana. Ambienti di artisti novatori. Proprietari: Giachino e Bosio, Torino, [stampa: ARS Anonima Roto-Stampa - Torino], 1931 [s.d. ma marzo 1931], 18,3x13,5 cm., brossura, pp. 12 n.n., copertina con titolo in nero su fondo bianco, 1 fotomontaggio in bianco e nero al frontespizio e 6 tavole pubblicitarie n.t. di Nicola Diulgheroff. [Bibliografia: Claudia Salaris, «Storia del Futurismo», Roma, Editori Riuniti, 1992: pp. 214 e 216]. € 2.800



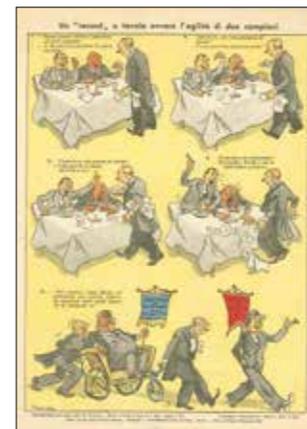
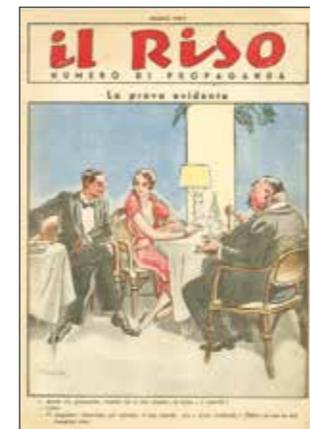
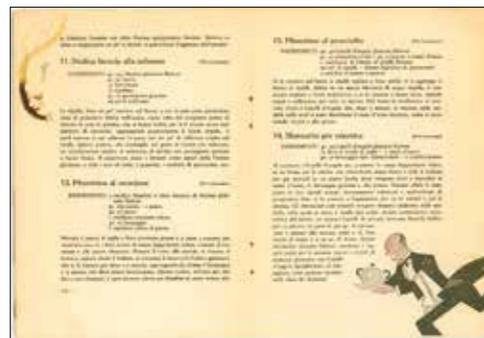
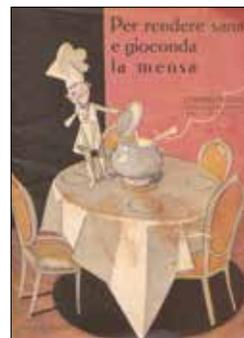
63. **AA.VV.**, *Biblioteca di gastronomia*, Milano, Società Notari, 1932 - 1934, 12 volumi, cm., legatura editoriale in piena tela cerata di colore rosso, verde, beige; esemplari con sovraccopertina color oro (uno dei volumi ha un restauro al dorso e al piatto anteriore della sovraccopertina con un reintegro di carta dorata, pp. 400 ca. per ciascun volume, Raccolta completa nei dodici volumi di quest'opera che uscì sia in brossura editoriale sia in tela come nel nostro esemplare che conserva la rara sovraccoperta. La collana comprende i seguenti titoli: Mario Varanini, *La tavola della salute*; Valori e Annesi, *Il diario della massaia* (vol. I e II); Mascotte, *La vera cucina italiana* (vol. I, piemontese, lombarda, ligure e toscana); Vol. II (romana, emiliana, veneta, romagnola, marchigiana e umbra); *I dolci*; Mascotte, *La tavola della celebrità*; Valori e Annesi, *La tavola a buon mercato*; Guido Mantovani, *La tavola del bambino*; Luigi Cerchiari, *Vini, liquori e altre bevande*; Mascotte, *Paste asciutte e altre minestre*; Brilla-Savarin, *Fisiologia del gusto*. € 600



64. **BERNARDINI Piero** (Firenze 1892 - Firenze 1974) - **BUITONI** (Sansepolcro 1827), *Per render sana e gioconda la mensa*, Sansepolcro, S.A. Gio & F.lli Buitoni, [stampa: Bertieri - Milano], s.d. [novembre 1932], 18,5x13,3 cm., broccura, pp. 23 (1) copertina inclusa, copertine illustrate e 13 disegni a colori nel testo di Piero Bernardini. Raccolta di 36 ricette da preparare con prodotti Buitoni: Capelli d'angelo alla crema di pollo, Pastina bionda alla milanese, Minestrina al crescione, Costolettine di Capelli d'angelo, Sformato di napoletani ai funghi, Torta eccellente e altre. Esemplare senza menzione, usualmente stampata nella gran parte delle copie: «CONSIGLI PREZIOSI Pubblicazione Mensile Anno I n. 2 Nov. 1932-XX». Opuscolo pubblicitario originale. € 120

65. **BIORDI Raffaello**, *Cocktail. Disegni di Orfeo Tamburi*, Roma, Casa Editrice La Laziale, 1932 [s.d. ma maggio

1932], 19,5x14 cm., broccura, pp. 109 (3), copertina e retro illustrati in rosso, nero e bianco, 1 vignetta (ex libris dell'autore) e 11 disegni a piena pagina, garbatamente erotici di Orfeo Tamburi (Jesi, Ancona 1910 - Parigi 1994). Libro di aforismi sulle donne e sull'amore, con particolare riferimento al rapporto fra coniugi. Tiratura complessiva di 2000 copie numerate. Esemplare facente parte dei 50 su carta a mano. Invio autografo dell'autore in data "maggio del 1932". Allegata la pagina di recensione del libro sul *CORRIERE ADRIATICO*, 18 giugno 1932, a firma di Ubaldo Fagioli. Invio autografo dell'autore alla poetessa friulana Francesca Nimis Loi (Palmanova 1874 - Udine 1952). Ex-libris "Francesca Nimis Loi" applicato al risguardo del primo foglio. Primo libro illustrato da Tamburi. Prima edizione. [Bibliografia: Fortunato Bellonzi (a cura di), «Orfeo Tamburi. Opera grafica», Livorno, Graphis Arte, 1971: pag. 125, con la menzione dell'editore "L'Adriatica"]. € 70



66. **MANCA Giovanni** (1889-1984, *Il Riso. Numero di propaganda. La prova evidente*, Milano, Ente Nazionale Risi, 1932 (maggio), 28,7x20,7 cm., broccura, pp. fascicolo interamente illustrato a colori e in bianco e nero con vignette di Giovanni Manca. Numero unico edito per la campagna di propaganda del riso. Prima edizione. € 40

67. **MARINETTI Filippo Tommaso [Filippo Achille Emilio Marinetti]** (Alessandria d'Egitto 1876 - Bellagio 1944) - **TATO [Guglielmo Sansoni]** (Bologna 1896 - Roma 1974) - **FILLIA [Luigi Colombo]** (Revello 1904 - Torino 1936), *La cucina futurista*, Milano, Casa Editrice Sonzogno [stam-

pa: Stab. Matarelli - Milano], 1932 [maggio], 18,4x12 cm., broccura, pp. 268 (4), 4 tavole in bianco e nero fuori testo (un modello del padiglione "Italia" di G. Fiorini alla mostra coloniale di Parigi del 1931, due pannelli di E. Prampolini per lo stesso locale, una fotografia con due cuochi e vivande futuriste) e 8 illustrazioni al tratto n.t. Indice: 1) Un pranzo che evitò un suicidio; 2) Manifesti - Ideologia - Polemiche; 3) I grandi banchetti futuristi; 4) I pranzi futuristi determinanti; 5) Formulario futurista per ristoranti e quisibevve; 6) Piccolo dizionario della cucina futurista. Prima edizione. [Bibliografia: Salaris 1988: pag. 51; Salaris 2000: pag. 62]. **venduto**

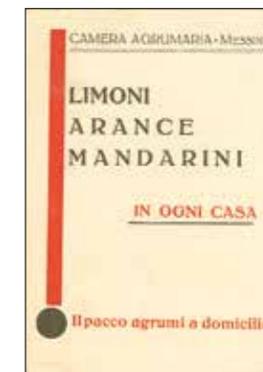
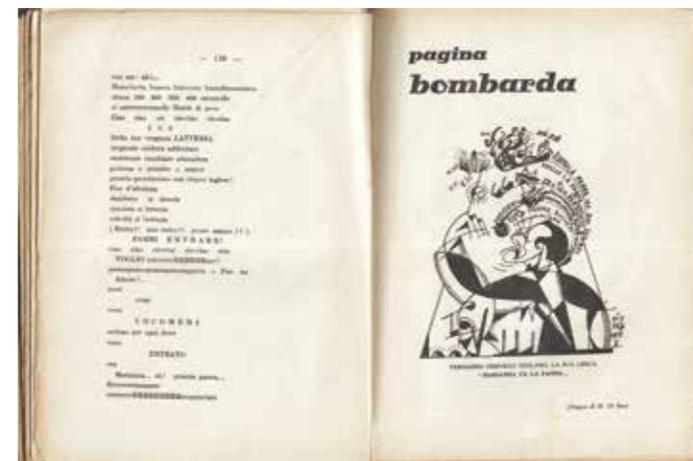
68. **CERVELLI Fernando** (Roma 1902 - 1934), *Risate e risoiate esplosive contro le barbe visibili e invisibili. Con una prefazione sintetica di F.T. Marinetti*, Roma, Futuredizioni "Le Smorfie" [stampa: Tipografia Bianconi - Roma], 1933 (30 aprile), 24x18 cm., brossura con piccole macchie in copertina e segni di adesivo ai margini della copertina, pp. 175 (5), 2 tavole fotografiche b.n. f.t. (ritratti di Marinetti e Benito Mussolini), 1 caricatura di Marinetti (pag. 8), 1 di Cervelli (pag. 171) e una vignetta al tratto di Domenico Belli, 1 ritratto fotografico dell'autore "Il poeta a cinque anni", 1 disegno di Giacomo Balla "Ritratto esplosivo del poeta Fernando Cervelli (pag. 61), 2 ritratti di Cervelli di Mario Spes: "Fernando Cervelli declama la sua lirica Galoppata di spaghi" e "Fernando Cervelli declama la sua lirica "Marianna fa la panna"; 1 dipinto di Renato Guttuso "Fernando Cervelli e il suo Teatro Vulcanico". Poesie parolibere. Nel libro è pubblicato il manifesto "Futurmanifesto contro le barbe visibili e invisibili". Esemplare con segni di adesivo sul dorso e macchie in copertina. Prima edizione. [Bibliografia: Salaris 1988: pag. 30]. € 450

69. **MASCOTTE**, *Paste asciutte e altre minestre*, Milano, Società Notari (Istituto Editoriale Italiano) - Biblioteca di Gastronomia, 1933, 11,8x8 cm., legatura editoriale in percallina verde con titolo in oro al piatto e al dorso, pp. 272, raccolta di oltre 180 ricette suddivise per Spaghetti; Maccheroni; Gnocchi; Cappelletti Ravioli e Tortelli (fra le ricette gli Agnolotti alla piemontese, gli agnolotti di Mirandolina e i "casonsei" bresciani); Polenta; Minestre in brodo e

zuppe varie; Risotti e minestre di riso. Prima edizione. [Bibliografia: Bibliografia: Vanossi 1964; n. 398, pag.44]. € 70

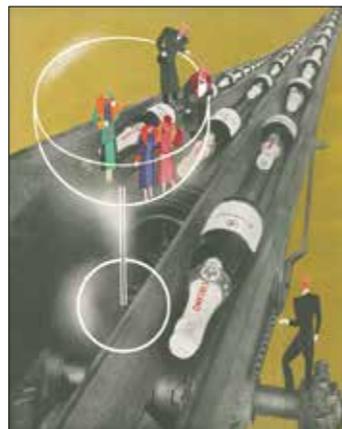
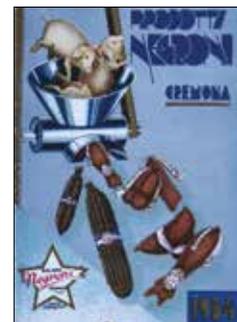
70. **UFFICIO PROPAGANDA DELLA CAMERA AGRUMARIA**, *Agrumi d'Italia. Vade-mecum per le famiglie*, Messina, Camera Agrumaria - Ind. Graf. Meridionali, 1933, 10,6x7,5 cm., brossura, pp. 30-[2], copertina anteriore con impostazione tipografica a due colori, (rossa e nera) copertina posteriore con impaginazione e grafica futurista. Prontuario per l'utilizzo degli agrumi in cucina e nella vita domestica con numerose ricette: Gelatina di arance cotte; Bischof di arance caldo, Spumone di limone, Crema di limone gelata, Crema di limone al vino, Melangoli canditi, Zucchero all'arancio amaro e molte altre. Edizione originale. € 50

71. **VALORI - ANNESI**, *Il diario della massaia*, Milano, Società Notari (Istituto Editoriale Italiano) - Biblioteca di Gastronomia, 1933, 2 volumi 11x8 cm., brossura, pp. 501-(3); -501-(3), copertina tipografica, raccolta di oltre 730 ricette descritte in modo dettagliato e suddivise per i giorni dell'anno (pranzo e cena). Autori non identificati. "...Abbiamo cercato di mettere insieme un libro esclusivamente pratico, che aiuti la buona padrona di casa o la modesta cucciniera nel compito non facile che la costringe a stillarsi ogni mattina il cervello per pensare e quindi per preparare il pranzo..." (dalla presentazione). Esemplare parzialmene intonso. Prima edizione. [Bibliografia: Vannossi 1964; n. 583, pag. 63]. € 100



72. **ANONIMO**, *Prodotti Negrone Cremona*, Cremona, Salami Negrone, 1934, 11,7x8,4 cm, cartoncino, cartoncino pubblicitario ripiegato in due parti con due immagini a colori esterne e un calendario del 1934 interno. € 50

73. **EDEL Nico** (Aarau, Svizzera 1901 - Torino 1971) - **CINZANO** (Torino 1816 - in attività), *Una visita à Cinzano*, Torino, Advertising Department Cinzano, [stampa: Alfieri e Lacroix - Milano], s.d. [1933/1934], 32,5x26,5 cm., broccura in cartoncino, pp. (48), volume interamente illustrato a colori con immagini e fotomontaggi, design e impaginazione di gusto deco di Nico Edel (Aarau, Svizzera, 1901 - Torino 1971). La stampa è realizzata con procedimenti serigrafici che evidenziano particolarmente i colori oro e argento. Testo in lingua



spagnola e progetto del libro a cura dell'ufficio propaganda della Cinzano. Monografia che illustra ambienti, prodotti e storia della ditta Cinzano. Evidente macchia al margine interno della copertina. Prima edizione. € 450

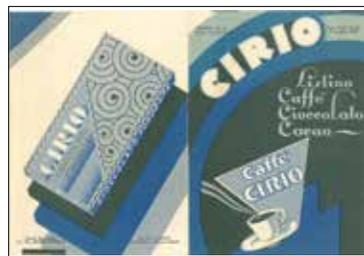
74. **SMALTERIA METALLURGICA VENETA** [oggi: Baxi S.p.A.] (Bassano del Grappa 1924 - in attività), *Un'occhiata in cucina edito a cura della Soc. An. Smalteria e Metallurgica Veneta - Bassano del Grappa*, Bologna, Edizioni C.A.P.P.A., 1934, 15,7x16,8 cm., broccura, 71 (1), copertina illustrata con un disegno in bianco su fondo rosso e montaggio fotografico b.n., alcuni disegni di gusto deco e illustrazioni fotografiche b.n n.t. Rcolta di ricette accompagnata dalla pubblicità dei prodotti dell'azienda. Seconda edizione. € 80



75. **THAYAHT [Ernesto Michaelles]** (Firenze 1893 - Pietrasanta 1959), *Gran Pranzo Futurista*, Firenze, Opera Nazionale di Assistenza all'Italia Redenta, 1934, 22,7x14 cm, foglietto d'avviso edito per in occasione del Gran Pranzo Futurista organizzato nei locali della "Bianca" di via dei Pescioni nella sede dell'Opera Nazionale di Assistenza all'Italia Redenta di Firenze. Edizione originale. [Bibliografia: Pautasso 2010: pag. 73]. € 900



76. **THAYAHT [Ernesto Michaelles]** (Firenze 1893 - Pietrasanta 1959), *Gran pranzo futurista con accompagnamento musicale. Programma*, Firenze, Club dei Giovani, (3 Marzo 1934), 10x23,5 cm, menù stampato interamente in rosso su cartoncino edito in occasione del "Gran pranzo futurista" organizzato per il Club dei giovani di Firenze. DErnesto Thayaht è indicato in calce come direttore di cucina. Progetto e impaginazione a cura di E. Thayaht. € 1.800

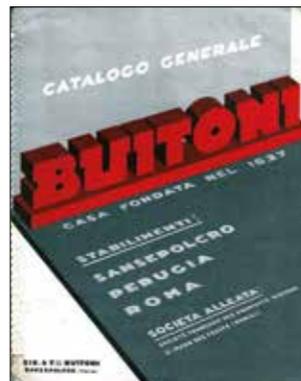


cm., broccura, pp. 30-(10), copertina illustrata e 80 vignette disegnate in rosso e nero da Roberto Franzoni. Programma della "Settimana della cucina" (19 - 27 Maggio 1935) con notizie storico-gastronomiche e un commento di Umberto Notari. La manifestazione fu indetta nel corso della "Fiera di Bologna al Littoriale". Copertina parzialmente staccate e con piccole mancanze ai margini. Prima edizione. € 70

77. **CIRIO Ditta** (Torino 1856), *Cirioeco n. 13. Listino caffè - cioccolato - cacao*, S. Giovanni a Teduccio (Napoli), Società Generale delle Conserve Alimentari Cirio, [stampa: Tip. Cav. P. Rocco - S. Giovanni a Teduccio, Napoli], 1934 (settembre), pieghevole 16x11,8 cm. che completamente svolto misura 16x33,4 cm., copertina e retro illustrati a colori. Design e impaginazione di gusto futurista di autore anonimo. Opuscolo pubblicitario originale. € 50

78. **BUITONI** (Sansepolcro 1827), *Catalogo generale Buitoni*, Sansepolcro, Gio. & F.lli Buitoni, "Buitoni Periodico Semestrale Anno I n. 2", [stampa: Stabilimento Poligrafico Buitoni - Perugia], 1934 (dicembre), 25x20 cm., legatura a spirale metallica «Spiralbloc, brevetto Franselva», pp. XIX - (2) 45 (1), copertina e impaginazione di autore anonimo. Volume interamente illustrato a colori. Catalogo pubblicitario originale. € 250

79. **AA.VV.**, *All'insegna delle sessanta locande*, Bologna, Ufficio Stampa del Municipio di Bologna, 1935, 21,4x16,6



80. **BORGHI Giuseppe** (Torino 1908 - Torino 1993) - **REBAUDENGO C. Rebaudengo & Figli** (Torino 1925 - in attività), *Massaia 900. La cucina moderna*, Torino, C. Rebaudengo & Figli, [stampa: Rotocalco Dagnino - Torino], s.d. [ca. 1935], 24x16,5 cm., plaquette, pp. 4 n.n., copertina illustrata in seppia di Giuseppe Borghi, e 10 illustrazioni fotografiche in seppia n.t.. stampa in rotocalco. Il testo contiene otto ricette che prevedono l'utilizzo dei prodotti della ditta Rebaudengo (Specialità alimentari e chimiche per uso domestico). Opuscolo pubblicitario originale. € 80

81. **CHIAREL [Studio Chiarello]**, *Torrone Unica. Venchi Unica*, Torino, Venchi Unica S. A. Prodotti dolciari e affini, [stampa: Gros Monti & C. Torino], 1935, 24x53,5 cm, pieghevole pubblicitario a 3 ante stampato in litografia a colori, realizzato per propagandare il nuovo packaging del torrone Unica ispirato alle conquiste coloniali italiane, design grafico a cura dello Studio Chiarello di Torino. € 100



82. **CLEMENTI Federico**, *L'allevamento della gallina da uova di città*, Roma, Ufficio Stampa e Propaganda del P. N. F. - Arti Grafiche Antonio Urbinati, s.d. [1935 ca.], 17,4x12,5 cm., broccura, pp. 31-[1], copertina illustrata a due colori. Manuale sull'allevamento della gallina con numerose "Ricette autarchiche a base di uova": Prima edizione. € 70

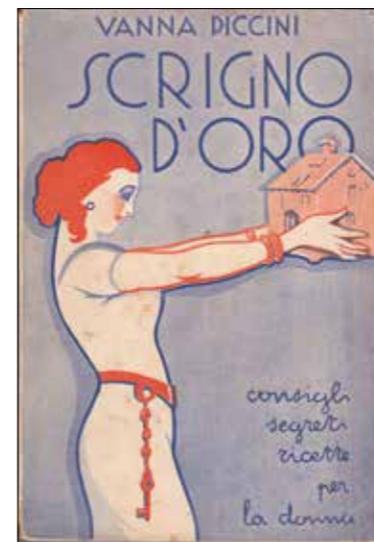
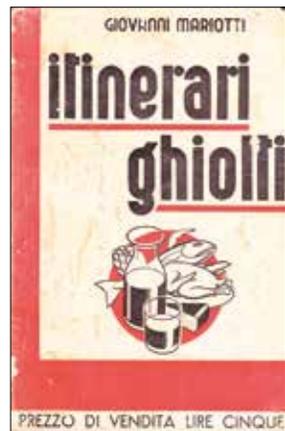
83. **ANONIMO, Mara** - *Per mangiar bene... e spendere poco. Ricettario completo - pietanze esotiche*, Milano, S.A.D.E.L., 1936, 18,2x12,6 cm., broccura, pp. 210-(6), copertina di Berto Boschini. Testo di autore ignoto che scrive sotto lo pseudonimo di "Mara". Raccolta di 229 ricette ordinate per: Brodi di grasso e di magro, Minestre e zuppe, Paste asciutte, Risotti, Salse - sughi - gelatine, Uova e frittate, Pesci, Carne, Frutti - ripieni - rifreddi, Selvaggina, Dolci - creme - torte, Gelatine di frutta, Sciroppi, Vini aromati - punch, Liquori - gelati. Prima edizione. [Bibliografia: Vanossi 1964: n. 388, pag. 43]. € 120

84. **MARIOTTI Giovanni**, *Itinerari ghiotti*, Terme S.Pellegrino, edito a cura della S.A.Terme di S.Pellegrino, [1936], 18,5x12,2 cm., broccura, pp. 192, copertina illustrata a tre colori (rosso nero e bianco). Interessante guida gastronomica di oltre 200 ristoranti e trattorie italiane. (pp. 49-50). [Bibliografia: Vanossi 1964: n. 394, pag. 44]. € 50

85. **SIMONETTA Rina**, *Il libro d'oro*, Parma, Società Anonima Althea, 1936, 15,4x13,4 cm., broccura, pp. 48, copertina tipografica con fondo in oro, 36 illustrazioni a due colori nel testo con disegni di Giovanni Manca (1889-1984) e Piero Bernardini (Firenze 1891-Firenze 1974). Testi di E. Bertarelli e R. Simonetta. Manualetto pubblicitario della

salsa Sugòro con 25 ricette: Merluzzo al Sugòro, Panini assortiti, Riso soffiato, Sformato al prosciutto, Triglie al Sugòro, Zucchette ripiene e molte altre. Prima edizione. € 70

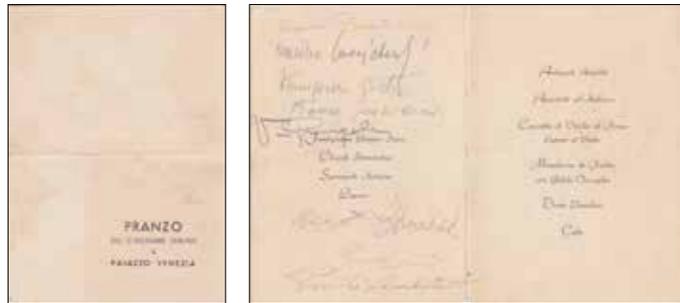
86. **ANONIMO - CIRIO Ditta** (Torino 1856), *Nuovi orizzonti per la vostra mensa*. Con prefazione di Lidia Morelli, Portici, Stab. Tip. E. Della Torre Portici, 1937, 22,5x15,8 cm., broccura decorata a colori, pp. 98, copertina illustrata a colori. Raccolta delle 300 migliori ricette scelte tra le 18.000 inviate al Concorso Pomodoro Pelati Cirio. Copia mancante della cedola fustellata da rispeditore all'editore che era allegata all'inizio del volume. Terza edizione. [Bibliografia: Vanossi 1964: n. 453 menziona un'edizione del 1936]. € 60



87. **PICCINI Vanna**, *Scrigno d'oro. Consigli segreti ricette per la donna*, Milano, Edizioni Mani di Fata, 1937, 17,8x12 cm., broccura, pp. 224, graziosa copertina illustrata a colori. Manuale per le massaie con numerose ricette e consigli per la cucina: "Bevande intellettuali", "Come si serve un buon tè", "Dolci speciali per rinfreschi", "Come si riconosce la buona qualità di diversi tipi di carne", "Pesce marinato", "Ortaggi sott'aceto", "Mostarda di frutta", "Pasta sfoglia" e molte altre. Prima edizione. [Bibliografia: Vanossi 1964: menziona edizioni successive]. € 50



88. **ROVERONI Walter** (Roma, attivo ca. 1929 - 1955) - **GENEPESCA [Compagnia Generale Italiana della Grande Pesca]** (Roma 1935 - ?), *Il pesce di mare*, Roma, Ufficio Stampa Grande Pesca, [stampa: Stabilimento Grafico Armando Avezzano - Torino], s.d. [1936/1937], 15x15 cm., broccura a un punto metallico, pp. 16 n.n., copertina illustrata con un disegno in bianco e blu, numerosi disegni in bianco, nero e blu n.t., design e impaginazione di Walter Roveroni. Opuscolo pubblicitario originale. Lievi brunture diffuse nel testo. € 70



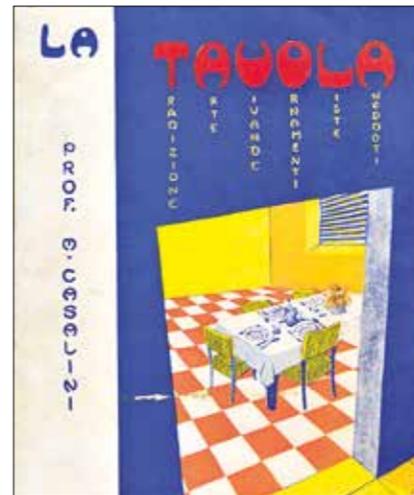
89. **AA.VV.**, *Pranzo del 12 Dicembre 1938 - XVII a Palazzo Venezia*, [Roma], 1938, 12x16,6 cm, cartoncino ripiegato in due parti, pp. [4], menù realizzato per il pranzo organizzato a Palazzo Venezia in occasione dell'inaugurazione della Mostra del Minerale. Esemplare firmato a matita dai futuristi Enrico Prampolini, Primo Conti e dagli artisti Franco Gentilini, Armando Spadini, Duilio Cambellotti, dall'architetto Amedeo Lucichenti e da altri. € 400

90. **ALMANACCO CUCINARIO**, *Almanacco cucinario della "Scena Illustrata" 1939-XVII*, Firenze, Edizioni della "Scena Illustrata", 1938 (21 dicembre), 24,5x17 cm., brossura, pp. 371 (1), copertina illustrata a colori di Lucio Venna, disegni e illustrazioni b.n. n.t. di P. Bernardini, Brunetta, P. Garretto ("Sintesi di cucina futurista"), L. Venna. Testi di M. Bontempelli, A. Campanile, R. Carrieri, R. Franchi, C. Giorgieri-Contri, F.T. Marinetti "Mangiare con arte per agire con arte" (con 1 fotografia che ritrae Marinetti in cucina), P. Masnata, Nizza & Morbelli, Gio Ponti, L. Ridenti, B.



Sanminiatielli, A. Vallecchi ecc. Numerose ricette raccolte in un indice alla fine del volume. Prima edizione. [Bibliografia: Salaris 1992: pag. 217; Salaris 2000: pag. 82]. € 550

91. **CASALINI Mario**, *La tavola (Tradizione - Arte - Vivande - Ornamenti - Liste - Aneddoti)*, Roma, I.E.M.I.A. - Stabilimento Tipografico Fratelli Stianti (San Casciano Val di Pesa), 1938, 20,7x17,5 cm., brossura, pp. (2)-174-(2), copertina illustrata a colori 1e 2 tavole fuori testo con 64 illustrazioni fotografiche in bianco e nero. Opera divisa in quattro parti. Volume pubblicato a continuazione de "Le curiosità della tavola" edite nel 1937 e 1938. Prima edizione. [Bibliografia: Vanossi 1964: n. 90, pag. 15]. € 70



92. **DONNA FRANCESCA** [autore non identificato], *Le ricette di Donna Francesca*, Milano, Tipografia Editoriale De Lucchi [S. A. Locatelli Sommaruga Monesi], 1938 [13 settembre], 18,5x12,6 cm., brossura, pp. 215-[9], copertina illustrata con immagine fotografica in bianco e nero. Volume contenente 275 ricette, informazioni sul valore nutritivo degli alimenti e consigli per apparecchiare una tavola. Segni di piegature alla copertina, minime mancanze al dorso e una piccola macchia al margine esterno di alcune pagine. Prima edizione. € 50



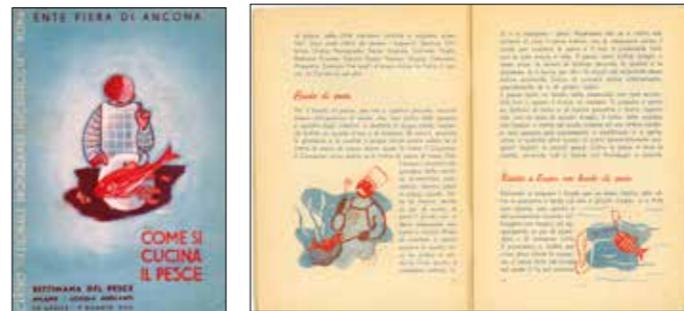
93. **CITTERIO** (Rho), *Cosa avrete a colazione?*, Rho, Ufficio Propaganda Citterio, [stampo: Edit. Artistica - Milano], 1938, 10,3x14,8 cm., pieghevole pubblicitario, illustrato a colori contenente un testo esplicativo e un foglietto di carta alimentare a protezione di 3 finte fette di salame in cartone fustellato. Un suggerimento inserito nel pieghevole, invita i clienti ad utilizzare le finte fette per scherzi agli amici. Edizione originale. € 200





94. **MARINETTI Filippo Tommaso [Filippo Achille Emilio Marinetti]** (Alessandria d'Egitto 1876 - Bellagio 1944), *Verso una imperiale arte culinaria. Inchiesta della "Scena Illustrata" in SCENA ILLUSTRATA, Anno LV, n. 5*, Firenze, 1938 (maggio), 1 fascicolo 35,5x28,4 cm., pp. 38 (da pag. 6 a pag. 7), 6 ritratti fotografici di Marinetti n.t. Tiratura di lusso di 500 esemplari numerati ad personam. "10. Data la condannabile abitudine della donna italiana che per innumerevoli ragioni tra cui quella della devozione al marito e ai bambini trascura spesso di mangiare sufficientemente e degnamente non credete utile incoraggiare in lei l'arte culinaria e le sue necessarie invenzioni allo scopo di mangiare di più lei e strappare l'uomo al suo cocciuto conservatorismo gastronomico? 11. Non credete sia utile incoraggiare tutti i ben noti tentativi di una alimentazione razionale ed igienista sempre allo scopo di creare un'alta arte culinaria sorprendente rallegrante nutriente e poco costosa cioè italiana e imperiale?". Prima edizione. [Bibliografia: Salaris 2000: pp. 138.140]. € 200

95. **CENTRO NAZIONALE PROPAGANDA PESCHE RECCIA**, *Come si cucina il pesce*, Ancona, Ente Fiera di Ancona, 1939, 16,6x11,8 cm., broccura, pp. 64, copertina illustrata a colori e 30 illustrazioni a due colori n.t. di gusto futurista firmate "Rognoni". Raccolta di 55 ricette con il pesce. Edizione originale. € 70



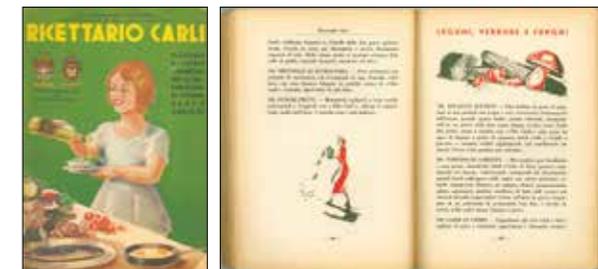
96. **CHIAREL** [Studio Chiarello], *Pasqua Talmone. Uova Talmone*, Torino, Venchi Unica S. A. Prodotti dolciari e affini, [stampa: Roggero & Tortia - Torino], 1939, 24x61 cm, pieghevole pubblicitario a 3 ante stampato in litografia a colori, design grafico a cura dello Studio Chiarello di Torino. € 100



97. **CHIAREL** [Studio Chiarello], *Torrone Unica. Dolce Autarchico*, Torino, (Venchi Unica), [stampa: S. A. Lit. Doyen - Marchisio Torino], 1939, 25x42 cm, pieghevole pubblicitario a 3 ante in senso orizzontale e 2 in senso verticale stampato in litografia a colori con interventi color oro in rilievo, design grafico a cura dello Studio Chiarello di Torino. € 80



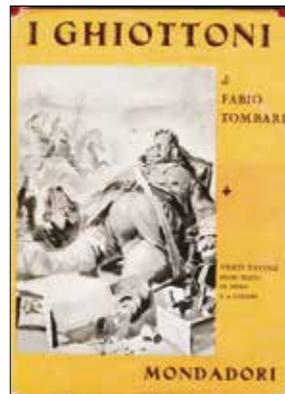
98. **PETTINI Amedeo**, *Ricettario Carli. Manuale di igiene alimentare per la preparazione di vivande sane e gustose*, Imperia - Oneglia, Fratelli Carli Produttori Olio d'Oliva [Società Editrice Torinese - Torino], 1939, 19,8x14 cm., broccura, pp. 213-[3], copertina a colori e volume illustrato con vignette a due colori firmate "Cap". Ricettario e manuale di igiene alimentare curato da Amedeo Pettini, Capo Cuoco di Casa Savoia. Mancanze al dorso e all'angolo della copertina e piccoli scarabocchi a penna. Probabile seconda edizione. [Bibliografia: Vanossi 1968: n. 485. € 50



99. **SILPA Azienda** [dal 1978: PANEANGELI] (Cremona 1932 - in attività), *Extra lievito vanigliato Pane degli Angeli. Alcune ricette*, Genova Nervi, Silpa, [stampa: Istituto Grafico Bertelli - Borgo San Dalmazzo], s.d. [1939], 17,2x12 cm., brossura a due punti metallici, 12, copertina illustrata con un disegno a colori e titoli in bianco e un disegno a colori su fondo azzurro. Design e impaginazione di autore anonimo. Trenta ricette inserite in cornici con piccoli disegni in colore arancio. Testo di Ettore Riccardi, l'ideatore del «Pane degli Angeli», di cui depositò il brevetto nel 1937. La data di pubblicazione va collocata fra il 1939 e il 1940, periodo in cui Riccardi si traferì da Cremona a Genova per avviare la produzione del suo lievito. Ricettario più volte ristampato e ampliato negli anni successivi. Prima edizione. € 70



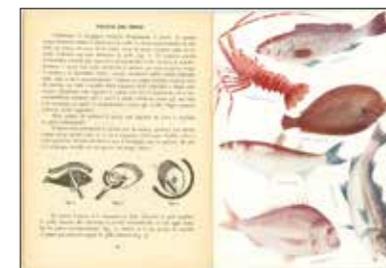
100. **TOMBARI Fabio** (Fano 1899 - Rio Salso 1989), *I ghiottoni*, Milano, Mondadori, 1939, 22X16 cm., legatura editoriale in tela, sovraccopertina illustrata, pp. 218 -(2), copertina illustrata, 4 tavole a colori con illustrazioni a piena pagina e 16 in bianco e nero fuori testo. “La gastronomia di Tombari nel più specialistico libro de “I ghiottoni”, sfiora in filosofia, in ermeneutica del mondo, passa attraverso la magia per mettersi a ballare quasi incorporea con la poesia o per costringerci addirittura in ginocchio nella sfera del sacro”. ‘I ghiottoni’ sono un gioioso ritorno alla natura. Frutta e ortaggi, pesci e selvaggina, chiocchie e cicloni, in un allegro crescendo, delineano un’ideale cucina dove il gusto tradizionale si fonde col nuovo nella ricerca di quanto è da gustare nell’infinita offerta della natura” (Luigi Santucci). Piccole mancanze alla sovraccopertina. Prima edizione. € 50



101. **AIELLO Rosa** (Hamilton, Canada. 1987), *La cucina casareccia napoletana per golosi e buongustai. Nuova compilazione di Rosa Aiello*, New York, Italian Book Company, 1940 ca., 20,5x13,5 cm., brossura, pp. 100, copertina tipografica. Raccolta di 170 ricette: “Baccalà all’giardiniera, Cannaroni incaciati e sugiodentice alla monaca, Gattoncini alla Maddalena, Maccheroni alla napoletana, Ordura di ceccinelli alla pastarella, Stocco alla napoletana, Timpano al latte” e molte altre. Esempio parzialmente intonso. Seconda edizione. € 100



102. **ALDANI Cesare** (introduzione di), *Dall’Atlantico alla vostra tavola. Ricettario*, Roma, Ufficio stampa Grande Pesca e per la propaganda ittica, s.d. (1940 ca.), 18,7x13,8 cm., brossura, copertina illustrata a due colori, 4 tavole a colori fuori testo con disegni di varietà diverse di pesci e crostacei, 4 figure in bianco e nero nel testo. “La compilazione delle ricette contenute nel presente volumetto (...) è stata fatta sulla base delle preziose norme dettate dal “Dottor Nautilus e sua moglie”, nel volume “come si cucina il pesce”, dalla Dott.ssa Ada Boni nel suo volume il “Talismano della felicità” e dal signor Cesare Aldani.” (pag. 64). Alcune ricette proposte: Dentice al burro nero, Cernie sulla gratella con salsa di scalogni, Tocchetti di Pagello annegati, Rotelle di Mormora alla cappuccina, Coppiette di Corvina alla siciliana, Sarago alla Tilde Petrai, Pomodori col tonno alla Garibaldi, Timballo di maccheroni con pesce e molte altre. Lievi bruniture diffuse tra le pagine. prima edizione. € 60



103. **BIRCHER BENNER Maximilian** (Aarau 1867 - Zurigo 1939), *Cibi di frutta e di verdura del Dott. Bircher Benner con la collaborazione del Dott. Max Edwin Bircher*, Milano, Sperling & Kupfer Soc. Anonima, 1940, 24,6x18,5 cm., brossura, pp. 68- (12), copertina tipografica, 1 ritratto fotografico dell'autore in bianco e nero applicato nel testo, 10 vignette al tratto e numerose tabelle nutritive. "I cibi allo stato naturale, che non sono stati alterati dal calore, nè privati con la cottura dei minerali e delle vitamine, dovrebbero, a mio modo di vedere, essere chiamati "alimenti solari". Questi alimenti sono una sorgente di forze per gli organismi indeboliti, essi sono anche, per gli ammalati, dei rimedi poco apparenti quantunque assai potenti, dei "guardiani" efficaci della salute, del colorito chiaro della pelle e dei denti sani. Essi garantiscono le funzioni degli organi digestivi e la forza di resistenza naturale contro tutte le infezioni..." (dall'introduzione). Prefazione di E. M. Poletti. IIª edizione della traduzione autorizzata dall'Autore condotta sulla XXIV edizione tedesca. € 40

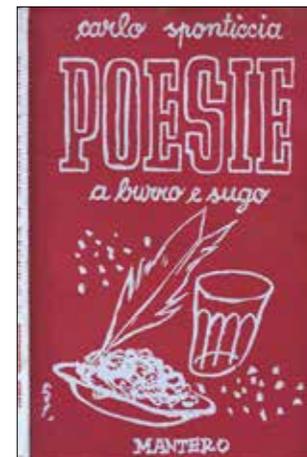
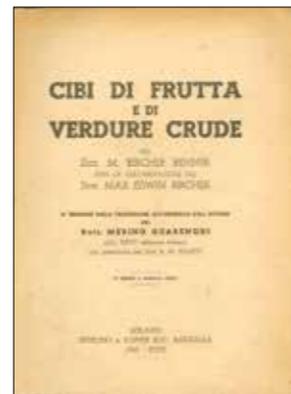
104. **CALLERI Rosalia** (Mondovì 1874 - 1960) - BOLOGNA Paola (Torino 1898 - 1960), *A. B. Cirio*, Torino - San Giovanni a Teduccio, Cirio - Società Generale delle Conserve Alimentari, [stampa: I.R.E.S. Palermo], 1940, 13x26,5 cm, brossura, pp. [24], libretto con disegno in copertina a colori interamente illustrato con disegni in bianco e nero di Paola Bologna. Filastrocche per bambini a tema dolciario per pubblicizzare i vari prodotti Cirio, versi di Rosalia Calleri. Edizione originale. € 70

105. **CHIAREL** [Studio Chiarello], *Fate un affare. Uova con sorpresa*, Torino, Venchi Unica., [stampa: Roggero & Tortia - Torino], senza data [1940], 22,5x46,5 cm, pieghevole pubblicitario a 3 ante in senso orizzontale e 2 in senso verticale stampato in litografia a colori, design grafico a cura dello Studio Chiarello di Torino. € 70

106. **CHIAREL** [Studio Chiarello], *Pasqua Unica. Uova - sorprese*, Torino, Venchi Unica S. A. Prodotti dolciari e affini, [stampa: Roggero & Tortia - Torino], 1940, 29,5x47 cm, pieghevole pubblicitario a 3 ante in senso orizzontale e 2 in senso verticale stampato in litografia a colori, design grafico a cura dello Studio Chiarello di Torino. € 70

107. **SPONTICCIA Carlo**, *Poesie a burro e sugo di Carlo Sponticcia l'oste poeta di via della vite 92*, Roma, Tivoli, Mantero, 1940, 20,5x13,3 cm, brossura, pp. 104, copertina a colori, 1 immagine fotografica in bianco e nero f.t., 37 poesie di argomento gastronomico di Carlo Sponticcia, testi di Orazio Marcheselli, Villaroel, Bernardo Schaffer, Agostino Landini, Guido Borsara, Mario Massa. € 40

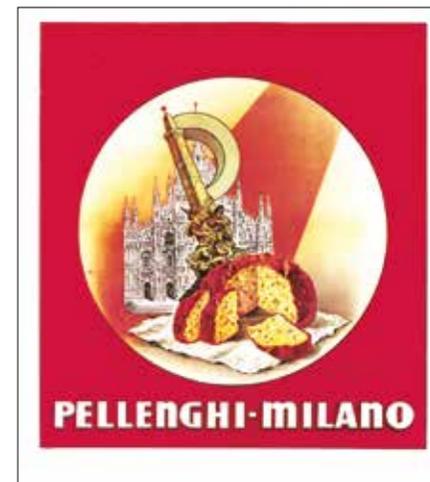
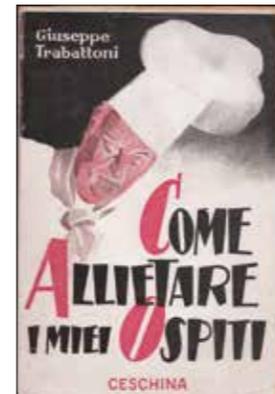
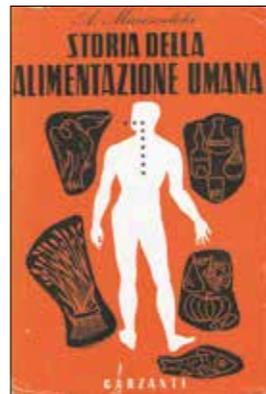
108. **CHIAREL** [Studio Chiarello], *Torrone Unica. Dalla bancarella alla grande industria*, Torino, Venchi Unica, [stampa: Gros Monti & C. Torino], 1941, 21x36,7 cm, pieghevole pubblicitario a 2 ante in senso orizzontale e 2 in senso verticale stampato in litografia a colori con un fotomontaggio sulla prima pagina, design grafico a cura dello Studio Chiarello di Torino. € 70



109. **SCAFATI Giulio**, *L'essiccazione delle frutta*, (Bologna), Ufficio Propaganda del P.N.F., (1941), 18,2x13,2 cm., brossura, pp. 46-(2), copertina illustrata e 35 vignette al tratto nel testo virate in rosso di Alessandro Cervellati (Bertinoro di Romagna 1892 - Bologna 1974). Interessante manualetto per imparare ad essiccare fichi, susine, ciliege, uva, pesche, albicocche, pere, mele, legumi, olivella e preparare marmellate di frutta senza zucchero. Prima edizione. € 50

110. **MARESCALCHI Arturo** (Baricella 1869 - Salò 1955), *Storia dell'alimentazione e dei piaceri della tavola*, Milano, Garzanti, 1942, 21,3x14 cm., brossura, sovraccopertina, pp. 170-(6), sovraccopertina illustrata firmata "Cremonesi" e 24 tavole fuori testo con illustrazioni in bianco e nero. Lievi bruniture diffuse tra le pagine. Indice dei capitoli: I.

L'alimentazione dell'uomo nelle epoche preistoriche e proto-storiche; II. L'alimentazione presso i greci e i romani; III. L'alimentazione nel Medioevo e nel Rinascimento; IV. I gaudenti e i piaceri della tavola; V. Le carestie, le guerre e il digiuno; VI. Il regome alimentare dei vari popoli; VII. L'alimentazione degli italiani oggi; VIII. Il cambiamento dei gusti nel tempo e nello spazio. "Questa non è la "Storia dell'alimentazione umana". Vuol essere semplicemente uno spunto, un incentivo a scrivere una buona volta questa storia che interessa così intimamente la vita e le sorti dell'umanità...Il presente volume raccoglie elementi a spizzico; accenni, spunti, particolari curiosi e interessanti, ma non è, naturalmente, la vera storia organica, completa dell'alimentazione dell'uomo da quando appare sulla nostra terra fino ai giorni correnti..." (dalla premessa). € 40



111. **TRABATTONI Giuseppe**, *Come allietare i miei ospiti. Manuale pratico per la preparazione delle pietanze dolci e dei gelati. 662 ricette facili e pratiche*, Milano, Casa Editrice Ceschina, 1946, 20,8x13,8 cm., brossura, pp. 342-(2), copertina illustrata a colori. Raccolta di 662 ricette. Angolo della copertina posteriore mancante. Prima edizione. € 80

112. **ANONIMO**, *Orso crema al cioccolato. Creme au chocolat*, Milano, Orsina S. p. A., senza data 1950 ca., 7,5x11 cm, brossura sagomata, pp. [12], piccolo catalogo fustellato a forma di barattolo di cioccolato, compresa la copertina. All'interno notizie sulla crema al cioccolato Orso, i suoi usi, e alcune ricette. € 80

113. **BOCCASILE Gino** [Luigi Boccasile] (Bari 1901 - Milano 1952), *Dall'oliva pregiata olio Radino puro e squisito*, Monza, Olio Radino, [stampa: Fiorin - Milano], s.d. [1950], 34,3x24,7 cm., cartoncino stampato al solo recto, disegno a colori di Gino Boccasile, immagine simbolo della ditta Fratelli Radino. Locandina pubblicitaria originale. € 150

114. **PELLENGHI**, *Biscotti Pellenghi Milano - Panettoni Pellenghi*, Milano, Pellenghi, [stampa: senza indicazione dello stampatore], s.d. [ca. 1950], 25,8x95 cm., foglio stampato al solo recto, disegno e fotomontaggio a colori di autore anonimo, stampa in litografia. Doppia locandina pubblicitaria originale su un unico foglio. € 100

115. **SAN VINCENZO GAETANO D'APUZZO** *Premiato Pastifico, Premiato Pastificio "San Vincenzo" Gaetano D'Apuzzo*, Gragnano - Napoli, Premiato Pastificio San Vincenzo Gaetano D'Apuzzo, 1950 ca., 19,2x11 cm., leporello riaperto in 7 facciate stampate al recto e al verso (misura complessiva cm. 77), catalogo del Pastificio "San Vincenzo" interamente illustrato a colori con una bella veduta del Vesuvio, 117 modelli di pasta (Spaghetti, Maccheroncini, Ziti, Lasagne, Linguine, Mafaldine, Rigatoni, Sadani, Cannolicchi, Lumaconi, Tofette, Trapanetti, Fettuccine, Gnocco romano, Fusilli e molti altre) e numerosi esempi di confezioni (scatole, sacchetti e cassette di legno). Graphic design a cura dello studio A. Macchi & C. di Milano. Edizione originale. € 120

116. **BITONI** (Sansepolcro 1827), *L'alimentazione infantile e i prodotti Bitoni*, Sansepolcro, a cura dell'ufficio scientifico della s.p.a. Gio. & F.lli Bitoni, 1952, 21x15,5

cm., broccura figurata, pp. 80, 4 tavole in bianco e nero fuori testo. Dalla presentazione: "... Questa edizione, che viene ad essere così ad essere la 4°, è stata convenientemente arricchita di schemi e diagrammi che rendono il volumetto più agile e più dimostrativo...". € 50

117. **PLASMON Società del Plasmon** (Milano 1902), *Consigli e ricette per la cucina dei piccoli* [Numero di Catalogo: 205], Milano, Soc. del Plasmon - A cura di L. Sala, [stampa: Univergraf - Milano], 1954 (13 ottobre), 22x15 cm., broccura a due punti metallici, 23 (1), copertina illustrata con un montaggio fotografico in seppia e bianco su fondo verde, logo della Plasmon al verso del retro di copertina, numerosi disegni e alcuni montaggi fotografici n.t.; stampa in verde e marron. Ricettario accompagnato dalla pubblicità dei prodotti dell'azienda. Design e impaginazione di autore anonimo. Lievi bruniture diffuse tra le pagine. Opuscolo pubblicitario originale. € 60



118. **MOTTA** (Milano 1919 - In attività), *50 milioni per la vostra opinione - Collaborate alla nuova inchiesta Motta*, (Milano), Motta, [stampa: Graf. Amar - Milano], 1954 (novembre), 67,5x47,5 cm., poster stampato al solo recto, montaggio fotografico e disegno in nero e viola su fondo giallo di autore anonimo (Luciano Venchi?). Stampa in offset. Manifesto pubblicitario originale. € 150

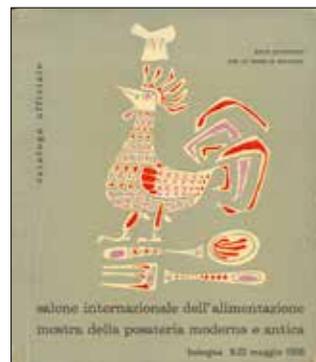
119. **BESANA**, *Buona Pasqua - pacco Besana. Colomba "al burro Gallone" di Kg. 1 - Torta Albarosa - Tamburello biscotti all'uovo - Barattolo caramelle - Scatola amaretti - Campana cioccolato con sorpresa - L. 25 al giorno*, Milano, Besana, [stampa: Grafiche A. Mariani - Milano],

s.d. [ca. 1955], 48x34 cm., cartoncino stampato al solo recto ed estremità metalliche per affissione, montaggio fotografico, stampa in bianco e nero su fondo rosso di autore non identificato. Locandina pubblicitaria originale. Lievi tracce d'uso. € 70

120. **TREVISANO Ente Provinciale per il Turismo**, *La cucina trevisana. Piatti e vini di Treviso*, Treviso, Ente Provinciale per il Turismo Grafiche Marini, 1955, 33,8x23,7 cm., foglio ripiegato in 6 parti, pieghevole pubblicitario stampato su entrambe le facciate, illustrato a colori da A. Malossi, contiene una mappa dei principali piatti della provincia. Edizione originale. € 20

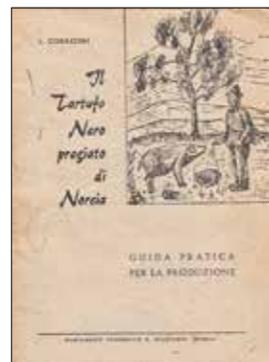
121. **AA.VV.**, *Salone internazionale dell'alimentazione. Mostra della posateria moderna e antica.*, Bologna, Ente Autonomo per le Fiere di Bologna, 1958, 22,6x19,5 cm., broccura figurata a colori, pp. (90), copertina a colori e 20 illustrazioni in bianco e nero (disegni e immagini fotografiche). Elenco ufficiale delle aziende partecipanti al Salone internazionale dell'alimentazione e catalogo della mostra sulle posaterie antiche e moderne. Prefazione di Alcino Cesari e "Cenno storico sulla posateria" di A. S. Prima edizione. € 80

122. **MOTTA** (Milano 1919 - In attività), *Tartine e cocktail*, s.l. (Milano), Motta (Stampato dalla Ilda - Novara), s.d. (1958), 16,4x12 cm., broccura, pp. (30), copertina a colori, opuscolo ben impaginato interamente illustrato con scritte e immagini a colori. Catalogo pubblicitario della ditta Motta con ricette di cocktail e tartine. € 40



123. **CORAZZINI Luca**, *Il Tartufo Nero pregiato di Norcia. Guida pratica per la produzione*, Norcia, Stabilimento Tipografico A.Millefiorini, 1960, 21x15,5 cm., broccura figurata, pp. 29-(3), copertina illustrata e 3 illustrazioni in bianco e nero nel testo firmate Bolli '61. Interessante trattatello sulla cultura del Tartufo Nero (*Tuber Melanosporum*). Lievi bruniture diffuse tra le pagine. Prima edizione. € 50

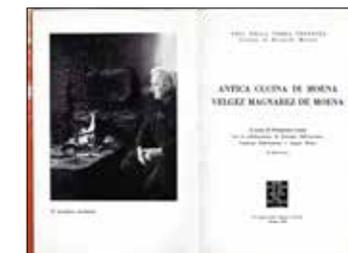
124. **LANGE Elisabeth - DUREL Pierre**, *Dal pranzo di famiglia al cocktail... Saper ricevere*, Milano, Editrice AMZ, 1961, 11,5x11,3 cm., broccura a colori, pp. 142-(2), copertina a colori di Henri Lievens, 23 illustrazioni a colori nel testo di Lucien Meys. Collana diretta da Egidio Sterpa. Dall'indice: I cocktail, Le ricette casalinghe, I succhi di frutta, I vini, Le birre, Le acque, I caffè, Le tartine, Quel che si sgranocchia bevendo e altro. Lievi bruniture diffuse tra le pagine. Prima edizione italiana. € 50



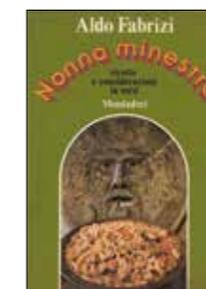
125. **FABIANI Simonetta**, *Lo snob in cucina*, Milano, Sugar editore, 1967, 21,4x11,5 cm., legatura editoriale in tela, sovraccopertina, pp. 180-(4), copertina illustrata e 15 disegni al tratto di S.A.R. Giovanni di Borbone Principe delle Due Sicilie. Raccolta di 88 ricette: Spaghetti alla polonaise, Piccione al cartoccio, Manzo al Re di Napoli, Brioches alla Maria Antonietta, Salsa crema di capperi, Moro in camicia, Spumone al caffè, Tondini alla napoletana e molte altre. € 50



126. **CESSI Francesco**, *Antica cucina di Moena. Velgez magnarez de Moena*. A cura di Francesco Cessi con la collaborazione di Giuseppe Dell'Antonio, Valentino Dell'Antonio e Angelo Weber., Trento, Edizione V.D.T.T., Collana "Voci della terra trentina", 1970, 17,2x11,8 cm., BROCCURA, pp. 96, copertina illustrata e 20 immagini fotografiche in bianco e nero nel testo. Raccolta di 120 ricette ca. della tradizione ladina. Ex libris applicato al retro della copertina. Prima edizione. € 50



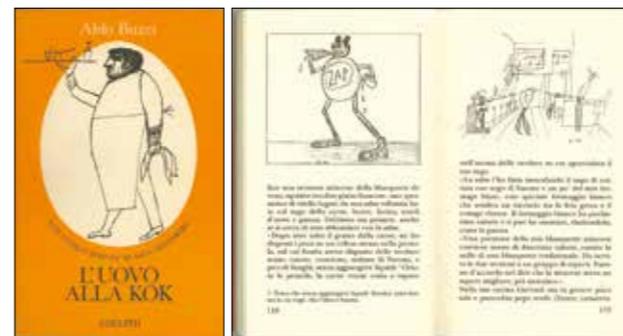
127. **FABRIZI Aldo** (Roma 1905 - Roma 1990), *Nonno minestra*. Ricette e considerazioni in versi, (Verona), Mondadori, 1974 (settembre), 24,3x17 cm., legatura editoriale cartonata, sovraccopertina, pp. 216, copertina illustrata a colori e 16 tavole fotografiche a colori fuori testo di Aldanese - Svoboda e 20 disegni umoristici in bianco e nero nel testo di Alberto Fremura. Raccolta di 123 ricette in versi dialettali romaneschi. Esemplare stampato su carta forte color verde oliva. Prima edizione. € 50



128. **TOGNAZZI Ugo** (Cremona 1922- Roma 1990), *L'Abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire*, Milano, Rizzoli, 1974, 22x14 cm., legatura editoriale cartonata, sovraccopertina illustrata, pp. 204-(4), sovraccopertina illustrata di John Alcorn. “Nella mia casa di Velletri c'è un enorme frigorifero che sfugge alle regole della società dei consumi. Non è un “philcone”, uno spettacolare frigorifero panciuto color bianco polare. È di legno, e occupa una intera parete della grande cucina. Dalle quattro finestrelle si può spiare l'interno, e bearsi della vista degli insaccati, dei formaggi, dei vitelli, dei quarti di manzo che pendono, maestosi, dai lucidi ganci. Questo frigorifero è la mia cappella di famiglia. Capita ogni tanto, di mattina, mia moglie mi sorprenda inginocchiato davanti a quel feticcio, a questo totem dell'umana avventura. me ne sto lì, raccolto in contemplazione, in attesa d'una ispirazione per il pranzo. ho la cucina nel sangue. Il quale, penso comprenderà senz'altro globuli bianchi, ma nel mio caso anche una discreta percentuale di salsa di pomodoro. io ho il vizio del fornello. Sono malato di spaghetтите. Per me la cucina è la stanza più shocking della casa. L'attore? A volte mi sembra di farlo per hobby. Mangiare no: io mangio per vivere. E mi sento vivo davanti a un tegame. L'olio che soffrigge è una musica per le mie orecchie. Il profumo di un buon ragù l'adoprerei anche come dopo barba. Un piatto di fettuccine intrecciate e una oblunga forma d'arrosto, per me sono sculture vitali, degne d'un Moore. (dalla prefazione dell'Autore). Prima edizione. € 70



129. **BUZZI Aldo** (Como 1910 - Milano 2009), *L'uovo alla kok. Ricette, curiosità, segreti di alta e bassa cucina, dall'insalata all'acqua, alla pastina in brodo della pensione, da Apicio a Michel Guérard, da Alexandre Dumas a Carlo Emilio Gadda, dal curato di Bregnier a San Nicolao della Flüe*, Milano, Adelphi - Cromotopia E. Sormani, 1979 (settembre), 22x16 cm., broccura, pp. 142, copertina illustrata, 11 disegni in bianco e nero nel testo di Saul Steiberg. Opera fondamentale della letteratura gastronomica italiana in cui si mescolano ricette di diversa origine a ricordi di viaggio, reminiscenze storiche, ricordi d'infanzia, suggerimenti, e libere esternazioni (esemplare è quella sul brodo di cornacchia). Il testo si snoda in forma discorsiva, le ricette sono poco più di una quarantina e in tutte si coglie l'anima dell'autore, il gusto della ricerca e della perfezione del piatto e del modo di gustarlo. come ad esempio nella “Sopa de lima” (in una versione all’ “italiana”, con la



piadina al posto delle tortillas), nella versione “minceur” della Blanquette de veu suggerita da Michel Guérard, nella gustosa Minestra di carciofi essenziale ma eccellente o nelle le frittelle di borragine descritte dal pittore manierista Pontormo nel suo diario. Prima edizione. € 250

Altra copia: Milano, Adelphi Edizioni, Piccola Biblioteca, 2002 (aprile). Seconda edizione assoluta, riveduta e ampliata rispetto alla prima del 1979. €100

130. **DENIS Alain**, *Bella cucina del Prof. Bistrò Buffet*, Milano, Gabriele Mazzotta Editore - I libri del “Male”, 1979, 19x11 cm., broccura illustrata, pp. 126-(2), copertina illustrata a colori e 66 disegni di A. Denis, C. Cagni, C. Leone, G. Liberatore, A. Pazienza, F. Scozzari, E. Sferra, R. Topor. Prefazione di Claude Levi-Strass. Prima edizione. € 70



Bibliografia

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

BOMPIANI 1959: AA.VV., *Dizionario letterario Bompiani delle Opere e dei Personaggi di tutti i tempi e di tutte le letterature*, Milano, Bompiani, 1959 - 1966; 11 volumi.

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

FUSCO 1948: FUSCO Domenico, *Edizioni originali degli scrittori italiani (1900 - 1947)*, Torino, Berruto, 1948.

GAMBA 1965: GAMBA Bartolomeo, *Serie dei testi di lingua e di altre opere importanti nella italiana letteratura scritte dal secolo XIV al XIX*, Venezia, Co' tipi del Gondoliere, 1839; ristampa anastatica (Torino, Bottega d'Erasmus, 1965

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

MARINETTI 1988: SALARIS Claudia, *Filippo Tommaso Marinetti*, Scandicci (FI), La Nuova Italia, 1988

NICCOLI1902:NICCOLI Vittorio, *Saggiostoricoebibliografico 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

PAUTASSO 2010: PAUTASSO Guido Andrea, *Mangiare con arte per agire con arte*, Cremona, Edizioni Galleria Daniela Rallo, Collezione Santopalato, 2010

PAZZINI 1995: PAZZINI Sebastiano, *Bibliografia bacchica*, Bologna, 3 volumi, 1995 - 1996.

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.

SALARIS 1988: SALARIS Claudia, *Bibliografia del Futurismo*, Roma, Biblioteca del Vascello, 1988.

SALARIS 1992: SALARIS Claudia, *Storia del Futurismo*, Roma, Editori Riuniti, 1992.

SALARIS Claudia, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte della cucina*, Viterbo, Stampa Alternativa, 2000.

SORMANNI 1883: SORMANNI Giacomo, *Catalogo ragionato delle opere di viticoltura ed enologia*, Milano (Bologna), Arnaldo Forni Editore, 1883 (1983); ristampa anastatica.

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 copie non numerate



L'Arengario Studio Bibliografico