

Enogastronomia e bibliografia dei prodotti tipici della tradizione italiana

Prof. Silvano Rodato

L'Italia possiede un patrimonio di beni eno-gastronomici (vini, salumi, formaggi, lavorazioni particolari di carne o di pesce) **unico al mondo**. La loro unicità dipende da una differenziazione di gusto derivante da un insieme di fattori storici (tradizioni, manualità) e geografici (qualità dei suoli, microclimi locali). Ogni regione si caratterizza per la presenza di “**giacimenti enogastronomici**” che riflettono il territorio inteso come spazio (fisico e antropico) e come insieme di valori socio culturali.

L'**enogastronomia** si deve considerare una importante **risorsa turistica** in quanto:

- ✓ la tradizione culinaria serve a recuperare usi prima dimenticati;
- ✓ la riscoperta delle radici di un prodotto alimentare, di un piatto, contribuisce a costruire l'identità di un luogo;
- ✓ sulla tradizione e la qualità alimentare si può definire l'immagine turistica di un luogo, in grado di attirare l'interesse dei viaggiatori; la cultura enologica e gastronomica permette il recupero di prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento locali e può dunque svolgere la funzione di strumento di conservazione e tutela di paesaggi rurali storici.



Il **turismo enogastronomico** si va caratterizzando sempre più come **scoperta del territorio** di produzione e non solo del prodotto: il **riconoscimento qualitativo dei cibi e delle bevande** è legato alla loro geografia e alla loro storia, cioè al legame territoriale che li distingue. Dovrebbe aiutare ad assaporare lo spirito del luogo, attuando una vera e propria “cattura” di atmosfere e paesaggi rurali, montani, costieri o urbani che cerchi di superare quanto di museificato, iconico o folcloricamente banale avviene nei territori più esposti agli effetti negativi del turismo.

Quali sono le tendenze del **turismo enogastronomico** in Italia? Dai **3 ai 5 miliardi di euro** di giro d'affari nel **2010**, grazie a 4-5 milioni di turisti enogastronomici tra stabili ed occasionali che hanno scelto il nostro Paese per , facendo registrare importanti cambiamenti di tendenza: nella scelta delle mete non si va più dietro alle mode, ma a caccia di curiosità ed esperienze innovative, grazie alla crescente familiarità nell'usare quotidianamente il web, dove si coltivano interessi sempre più personali e ristretti, che si traducono nell'individuazione di luoghi ben precisi, capaci di soddisfare più passioni in una solo volta: la gastronomia batte il vino come motivazione di viaggio e si intreccia con l'arte, l'ambiente, lo sport ed il *wellness*. Secondo il “*Rapporto dell'Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia*” (Annuale n. 9), le **vacanze**, in linea con gli ultimi anni, sono sempre più brevi (solo un giorno nel 56% dei casi) e dislocate lungo tutto l'anno, ma gli **eno-appassionati** spendono di più: in media un turista del vino spende 193 euro al giorno, ne spendeva 149 nel 2003 (+18% al netto dell'inflazione).

Bibliografia sui prodotti tipici italiani

Opere di riferimento generale sui Prodotti Tipici Italiani

- INSOR (Istituto Nazionale Sociologia Rurale), Atlante dei prodotti tipici
- - *I salumi*, ERI-RAI, 2002
- - *I formaggi*, ERI-RAI, 2001
- - *Le conserve*, Angeli, 1993
- - *Il pane*, Angeli, 1995, ERI-RAI, 2000
- Paolini A., *Viaggiare con gusto*, De Agostini, 2002
- Soletti F., *Turismo gastronomico in Italia*, Touring, 2002
- Mistretta G., *Sapori d'Italia. Guida ai prodotti tipici regionali*, De Agostini, 1999
- INSOR, *Gastronomia e società*, Angeli, Milano, 1984
- INSOR, *Gastronomia e società: nuovi documenti e testimonianze*, Angeli, Milano, 1988
- Carnicina L. - Veronelli L., *La cucina rustica regionale italiana*, BUR, Milano, 1977
- Cesari Sartoni Monica, *Dizionario del ghiottone viaggiatore - Italia: guida alle specialità regionali italiane*. Bologna, Tempi stretti : Fuori Thema, 1994
- Cesari Sartoni Monica, Molinari Pradelli Alessandro, *Il "gran tour" dei sapori : antologia del Viaggio in Italia e menu regionali*, Imola, Comune di Imola. Assessorato alla cultura e turismo, 1994
- Ente Autonomo Fiere di Verona, Ministero per le Politiche Agricole, *Guida ai prodotti tipici d'Italia*, Slow Food editore, Bra, 1997
- Gosetti della Salda Anna, *La cucina italiana*, Milano, 1974
- Montanari M., *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Bari, 2010
- Montanari M., *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Bari, 2012
- Montanari M., *Giuseppe Maffioli. Opere, ricette e viaggi di un ghiottone internazionale*, Treviso, Terra Ferma Edizioni, 2007
- Montanari M., *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2006

Formaggi

- Assolatte, *Formaggi: il mondo dei DOP*, Editoriale Il Mondo del Latte, Milano, 1996
- De Bellis A., *Il cacio pecorino*, Montepulciano, 1982
- Di Corato R., *Formaggio in tavola ed in cucina*, Milano, 1986
- Di Corato Riccardo, *451 Formaggi d'Italia*, Sonzogno, Milano, 1977
- Fiori Giacomo, *Formaggi Italiani*, Eos editrice, 1999
- Slow Food (a cura di Piero Sardo), *Formaggi d'Europa*, Slow Food Editore, Bra, 1997
- Unalat (in collaborazione con INSOR), *L'Italia dei formaggi DOC*, Franco Angeli, Milano, 1993
- Vizzardì Mario - Maffei Piero, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni agricole, Bologna, 1996

Salumi

- Anastasia Rosati A., Capano A., et al., *Porco & Aglianico. Storia rito e mito alimentari in Basilicata*, Basilicata editrice, Matera, 1984
- Ballarini G., "Sua Maestà il Maiale. Allevamento, conservazione delle carni e prodotti tipici" in Roversi G. - Luccarini D. (a cura di), *I Tesori della Tavola in Emilia-Romagna*, Bologna, L'inchiostroblu, 1998
- Chiaradia Giosuè, *I giorni delle luganeghe. Il maiale nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Pordenonese*, Associazione Pordenone, 1990
- Dall'Olio Enrico, *Prosciutto di Parma*, Parma, Agenzia 78, 1989
- Di Corato Riccardo, *Le delizie del divin porcello*, Milano, Idealibri, 1984

- Gualandi Renato, *I diversi modi di usare la mortadella, comprese alcune nobili ricette del maestro Gioacchino Rossigni*, Cento, Cooperativa Culturale Centoggi, 1990
- Maggi Serafino, *I salumi piacentini*, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, Piacenza,
- Maioli Giorgio (a cura di), *Una storia di qualità : i cinquant'anni dell'Alcisa*, Bologna, Alcisa, [1996]
- Roversi G., "La mortadella di Bologna. Un mito che non tramonta" in Roversi G. - Luccarini D. (a cura di), *I Tesori della Tavola in Emilia-Romagna*, Bologna, L'inchiestroblu, 1998
- Roversi Giancarlo (a cura di), *La carne suina nei secoli : usi e virtù : con una scelta di bandi sulla tradizione salumaria a Bologna dal '500 al '700 / [S.l.]*, Cooperativa editoriale I martedì, [19..]
- Triani Giorgio (a cura di), *Elogio del Culatello. Il salume dei re tra storia letteratura e gastronomia*, Bologna, Grafis Edizioni, 1992

Pane

- Bernardi Ulderico, *Reverenti memorie sul Signor Pan e la Illustrissima Signora Polenta*, Centro internazionale della grafica di Venezia, 1990
- Buttitta A., Cusumano A., *Pane e festa. Tradizioni in Sicilia*, Guida edizioni, Palermo, 1991
- Cestaat, *Grano duro. Valorizzazione dei prodotti della trasformazione: il caso del pane*, Roma, 1990
- Cinese A.M., "Arte plastica effimera: i pani sardi" in *Oggetti, segni, musei*, Einaudi, Torino, 1977
- Insor, *Atlante dei prodotti tipici: il pane*, Angeli, 1995
- La Cecla F., *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna, 1998
- Papa Cristina (a cura di), *Il pane*, Perugia, 1992
- Ploner R.- Mayr C., *Il pane, 100 ricette tradizionali nelle Dolomiti*, ed. Athesia, Bolzano, 1991
- Quaglia G., *Scienza e tecnologia della panificazione*, ed. Chiriotti, 1982
- Teti V., "Pane e fantasia. Da una ricerca sul mangiare di una volta", in Lombardi Satriani L.M. (a cura di), *Le perle della memoria, 50 e più*, Roma, 1990
- Teti V., *Il pane, la beffa e la festa. Alimentazione e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Guaraldi, Rimini-Firenze, 1978
- Turci M., "Pane di vita e pane di morte" in <<Cibi proibiti e società della tavola>>, Repubblica di S. Marino, G.D.G. Edizioni, 1990
- Uccello A., *Pani e dolci in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1976

Olio

- *Oli di Sicilia* - Catalogo 1998 delle Aziende Siciliane, Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste "Olivo & Olio", Edagricole, Bologna
- March L., "L'oliva e l'olio. Colore e sapore nell'alimentazione" in Barusi, Medina, Colesanti, a cura di, *Il colore nell'alimentazione mediterranea. Elementi sensoriali e culturali della nutrizione*, Regione Emilia-Romagna, Bologna, 1998
- Ricci N., Soracco D., *Extravergine, manuale per conoscere l'olio d'oliva*, Slow Food Editore, 1999
- Sabellico M., Oreggia M., *L'olio extravergine d'oliva*, Gambero Rosso, 1996
- UMAO (a cura di), *L'extravergine*, Edilibritalia, 2000

Aceto

- *Il balsamico della tradizione secolare*, Ed. Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto
- Salvaterra G. (a cura di), *L'aceto balsamico tradizionale di Modena*, Calderini, 1994

Conserve

- Parrancini P., *Gli alimenti conservati*, Regione Lombardia, Milano, 1986

Grappa

- Barberis Corrado, "La grappa: alla frontiera tra agricoltura e industria", in *Sociologia Urbana e Rurale*, n. 18/85

- Lazzarotto Graziano, "Le grappe friulane" in INSOR, *Gastronomia e società*, Angeli, Milano, 1984
- Lucia Damiano, "Le grappe di fattoria" in Insor, *Atlante dei Prodotti Tipici: le conserve*, Angeli, Milano, 1993
- Odello L., "La grappa di fattoria", in *Vigne e vini*, n. 10/92
- Odello L., *Grappa dall'alambicco al bicchiere*, Demetra

Dolci

- Uccello A., *Pani e dolci in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1976

Altri prodotti

- Teti V., *Il peperoncino. Un americano nel mediterraneo*, Monteleone, Vibo Valentia, 1995
- Liuni Ettore, *Peperoncino rosso piccante*, Bologna, 1979

Sagre

- Legambiente (a cura di Raffaella Landolfo), *Guida alle sagre della Campania*, M. D'Auria Editore, 1998
- *Sapori in festa, guida alle sagre e feste eno-gastronomiche in Italia*, Comunic/azione, 1997
- Antiero C., *Guida alle feste popolari in Italia*, Datanews, 1997

Storia dell'alimentazione italiana

- Capatti A., "Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale", in Capatti A., De Bernardi A., Varni A., 1998, pp. 755-801
- Capatti A., De Bernardi A., Varni A., a cura, *L'alimentazione* in *Storia d'Italia* Einaudi, Annali 13, Torino, Einaudi, 1998
- Capatti A., *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989
- Capatti A., Montanari M., *La cucina italiana, storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 1999
- Couffignal H., *La cucina povera*, BUR, Milano, 1976
- Faccioli E., "Vitto e cucina delle classi inferiori nell'Ottocento. La 'scienza in cucina' nei secoli XIX e XX" in *Storia d'Italia*, vol. V, Einaudi, Torino, 1973, pp. 983-1030
- Faccioli E., a cura di, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino, 1987
- Ferniot J., Le Goff J., a cura di, *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, Dedalo, Bari, 1987
- Flandrin J.-L., Montanari M., a cura di, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1996
- La Cecla F., *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna, 1998
- Montanari M., *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Laterza, Bari, 1988
- Montanari M., *La fame e l'abbondanza. Storia della alimentazione in Europa*, Laterza, Bari, 1993
- Papa C., a cura di, *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*, Elecata Editori Umbri, Perugia, 1992
- Peltre J., Thouvenot C. (a cura di), *Alimentation & Regions. Etudes réunies par Jean Peltre et Claude Thouvenot*, Nancy, Actes du colloqui «Cuisines, régimes alimentaire, espaces régionaux», 24-27 settembre 1987, Presse Universitaires de Nancy
- Somogyi S., "L'alimentazione nell'Italia unita" in *Storia d'Italia*, vol. V, Einaudi, Torino, 1973
- Sorcinelli P., *Gli italiani e il cibo, dalla polenta ai cracker*, Clueb, Bologna, 1995; Bruno Mondadori, Milano, 1999
- Sorcinelli P., *Storia sociale dell'acqua. Riti e culture*, Bruno Mondadori, Milano, 1998
- Tannahil R., *Storia del cibo. Dalla preistoria all'alimentazione scientifica*, Rizzoli, Milano, 1987

Alimentazione mediterranea

- Cavalcanti O., *Il materiale, il corporeo, il simbolico. Cultura alimentare ed eros nel Sud*, Gangemi, Roma-Reggio Calabria, 1984
- Cialfa E. "Tradizione mediterranea e consumi alimentari in Italia", in Barusi, Medina, Colesanti, a cura di, *Il colore nell'alimentazione mediterranea. Elementi sensoriali e culturali della nutrizione*, Regione Emilia-Romagna, Bologna, 1998

- Cresta M., Teti V., a cura di, *The road of Food Habitus in the Mediterranean area*, 7th Meeting ICAF, Napoli, Maggio 1997 in *Rivista di Antropologia*, Supplemento al vol. 76, Università di Roma
- González Turmo I., Romero de Solis P. (a cura di), *Antropologia de la alimentación: Ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla 1993
- González Turmo I., Romero de Solis P. (a cura di), *Antropologia de la alimentación: Nuevos Ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla 1996
- Sentieri M., *Cibo e ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura*, Dedalo, Bari, 1993
- Teti V., "Le culture alimentari del Mezzogiorno continentale in età contemporanea", in Capatti, De Bernardi, Varni, 1998
- Teti Vito, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi editore, Roma, 1999

REGIONI

Valle d'Aosta

- Bovo S., Sanguinetti E., Vola G., *Valle d'Aosta gastronomica*, Musumeci
- Marchese S., *Cucina e vini della Val d'Aosta*, Bibliotheca Culinaria

Piemonte

- Cunsolo F., *La cucina del Piemonte*, Milano, Novedit, 1964
- Molinari Pradelli Alessandro, *La cucina piemontese : una appetitosa carrellata culinaria tra le ricette tradizionali e moderne di una cucina regionale che ha saputo preservare nel tempo la genuinità e la varietà dei sapori originari* / Roma, Newton & Compton, 1998

Lombardia

- Regione Lombardia, *Atlante dei Prodotti Tipici della Lombardia*
- Molinari Pradelli Alessandro, *La cucina lombarda : le gustose ricette tradizionali e i piatti tipici di una regione che vanta uno dei patrimoni gastronomici più vari d' Italia* / Roma, Newton Compton, 1997

Trentino

- Bauer A., *Riscopri la tua cucina. Riscopri il tuo Trentino*, Reverdito, 1991
- Bauer C. A., Bauer A. L., *La cucina trentina*, Reverdito, 1996
- Valli E., *La cucina del Trentino Alto Adige, in cento ricette tradizionali*, Newton & Compton

Alto Adige - Sud Tirolo

- Hellrigl Andreas, *La cucina dell'Alto Adige*, Franco Angeli, Milano
- Ploner R.- Mayr C., *Il pane, 100 ricette tradizionali nelle Dolomiti*, ed Athesia, Bolzano, 1991

Veneto

- Gioco Giorgio, *La cucina scaligera*, Franco Angeli, Milano, 19
- Boatto V., Bordin F., *Vincoli e opportunità economiche dei prodotti DOP e IGP nel Veneto*, Atti del convegno 'DOP e IGP un'opportunità per l'agroalimentare veneto', Preganziol (TV), 7 novembre 1997
- *Padova da gustare*, Camera di Commercio di Padova

Friuli Venezia Giulia

- Perusini Antonini Giuseppina, *Mangiare e ber friulano*, Franco Angeli, Milano, 1984
- Stelvio Maria, *Cucina triestina, Trieste*, stab. Tip. Nazionale, 1935
- Chiaradia Giosuè, *I giorni delle luganeghe. Il maiale nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Pordenonese*, Associazione Pordenone, 1990
- Molinari Pradelli A., *La cucina del Friuli Venezia Giulia*, Newton & Compton
- Colomba G., Pucciarelli B., Comandini L., *Friuli Orientale*, Arcigola Slow Food

Liguria

- Molinari Pradelli Alessandro, *La cucina ligure : i piatti tradizionali e quelli più attuali di una gastronomia che ha saputo esaltare come poche altre i sapori della sua terra* / Roma, Newton Compton, 1996
- Ralto Giambattista, Ralto Giovanni, *La cucina genovese ovvero la vera maniera di cucinare alla genovese*, Genova, 1871

Emilia-Romagna

- Babbi Cappelletti Liliana, *Civiltà della tavola contadina in Romagna* / Milano, Idealibri, 1993
- Cesari Sartoni Monica, Molinari Pradelli Alessandro, *La cucina bolognese : i piatti tipici e le ricette tradizionali di una gastronomia tra le più apprezzate e gustose d'Italia, divenuta famosa nel mondo*, Roma, Newton & Compton, 1996
- Dall'Olio Enrico, *Prosciutto di Parma*, Parma, Agenzia 78, 1989
- Fellini Maddalena, *Romagna in cucina* / Milano, Mondadori, 1996
- Gori Elvezia, *Le ricette della cucina romagnola e bolognese* / Bologna, Pontenuovo, 1986
- Lazzarini Ennio, *Cercando il buono. Viaggio nella cucina dell'entroterra riminese*, Rimini, Azienda di Promozione Turistica, 1991
- Maggi Serafino, *I salumi piacentini*, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, Piacenza
- Maioli Giorgio, Roversi Giancarlo, *Alla ricerca dei sapori perduti (Appennino Bolognese)*, Arnaldo Forni Editore, Bologna, 1993
- Maioli Giorgio, Roversi Giancarlo, *Sua maestà il tortellino*, Bologna, Re Enzo Editrice, 1993
- Maioli Giorgio, Roversi Giancarlo, *Civiltà della tavola a Bologna* / Bologna, Aniballi-Edizioni Ges, 1981
- Molinari Pradelli Alessandro, *La cucina di Bologna*, Roma, Newton periodici, 1991, 3 voll.
- Montevercchi Baldassari Bitta, *La cucina di Emilia-Romagna*, Franco Angeli, Milano
- Roversi G., Luccarini D. (a cura di), *I Tesori della Tavola in Emilia-Romagna*, Bologna, L'inchiostroblu, 1998
- Roversi Giancarlo (a cura di), *La magnifica cucina : fasti e vicende della tavola in Emilia e Romagna* / Bologna, L'inchiostroblu, [1995]
- Roversi Giancarlo (a cura di), *La carne suina nei secoli : usi e virtù : con una scelta di bandi sulla tradizione salumaria a Bologna dal '500 al '700* / [S.l.], Cooperativa editoriale I martedì, [19..]
- Roversi Giancarlo [a cura di], *La tavola imbandita da Giuseppe Lamma : il ricettario di un cuoco bolognese del '600* / Casalecchio di Reno, Grafis, [1988]
- Triani Giorgio (a cura di), *Elogio del Culatello. Il salume dei re tra storia letteratura e gastronomia*, Bologna, Grafis Edizioni, 1992
- Turci Mario, *La piada e il santo : per una etnografia di Romagna in frammenti*, Imola, La mandragora, [1994]

Toscana

- Righi Parenti G., *La cucina toscana*, Newton & Compton
- Salvatori De Zuliani Mariù, *La cucina di Versilia e Garfagnana*, Franco Angeli, Milano

Umbria

- Attorre A., *Il cuore dell'Umbria*, Arcigola Slow Food, 1995
- Attorre A., *Ricette di Osterie e famiglie dell'Umbria*, Arcigola Slow Food, 1998
- Menichetti P., Menichetti L., *Vecchia cucina Eugubina*, Ikivium Arte, Gubbio, 1984

Marche

- Attorre A., *Mangiare bene nelle Marche*, Il Lavoro ed., 1992
- Comunità Montana, Alta Valle dell'Esino Fabriano, *Antologia della cucina popolare*, 1993
- Morresi Mazzara Nicla, *La cucina marchigiana tra storia e folklore*, F.lli Aniballi, Ancona, 1987
- *Ricette di osterie e porti marchigiani*, Slow Food Editore, 1994
- Bruni L., *Marche, ricette raccontate*, Idea Libri, 1999

Lazio

- Boni Ada, *La cucina romana*, Roma, tip. Sociale, s. a.

Abruzzo

- Attorre A., *Ricette di osterie d'Abruzzo*, Slow Food Editore
- Fraticelli Raffaele, *La cucine de mamme, Antiche ricette abruzzesi in versi dialettali*, Edicola editrice, Chieti, 1997

Campania

- Fidanza F., "Storia dei consumi alimentari a Napoli dal 1861 ad oggi", in Di Rosa M., a cura di, *Salute e malattia nella cultura delle classi subalterne del Mezzogiorno*, Guida, Napoli, 1990
- Sereni E., "Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da 'mangiafoglia' a 'mangiamaccheroni'" in *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Einaudi, Torino, 1981
- Legambiente (a cura di Raffaella Landolfo), *Guida alle sagre della Campania*, M. D'Auria Editore, 1998

Basilicata

- Anastasia Rosati A., Capano A., et al., *Porco & Aglianico. Storia rito e mito alimentari in Basilicata*, Basilicata editrice, Matera, 1984
- Teti V., *La cultura alimentare del Cilento tra passato e attualità*, in Cresta 1998
- Cresta M. (a cura di), *1954-1997. Quarantatre anni di storia dell'alimentazione in un'area del Cilento (Rofrano, Salerno)*, "Rivista di Antropologia", vol. 76, Roma, 1998

Puglia

- Stoia Muratore Maria Rosaria, *Cucina salentina*, ed. Congedo, Lecce, 1990

Calabria

- Teti V., "La carne e le cipolle. Note di storie dell'alimentazione calabrese: menzogne colte e verità popolari" in "Miscellanea di Studi Storici", IV, Cosenza, Dipartimento di Filologia - Università della Calabria, 1984
- Teti V., "Nostalgia dell'insalata, nostalgia dell'Universo" in Guglielmelli F., a cura di, *Alla scoperta delle identità regionali. La Calabria*, Event, Milano, 1985
- Teti V., "La cucina calabrese: caratteri romantici di un modello e di un mito alimentare" in Falco P., a cura di, *Cultura romantica e territorio nella Calabria dell'Ottocento*, Cosenza, Periferia, 1987
- Teti V., «L'invention d'une cuisine regionale. Le cas de la cuisine calabraise», in Peltre J., Thouvenot C., 1989
- Sole G., "Santi, grani e carestie nella Calabria Citeriore dell'800", in "Daedalus", luglio.dicembre 1990, pp. 85-127
- Teti V., "Un 'modello alimentare' mediterraneo tra tradizione, mito e invenzione: il caso della Calabria", in González Turmo I., Romero de Solis P., 1996

Sicilia

- Buttitta A., Cusumano A., *Pane e festa. Tradizioni in Sicilia*, Guida edizioni, Palermo, 1991
- Uccello A., *Pani e dolci in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1976
- Giallombardo F., "La cucina di strada a Palermo" in Ruffino G., a cura di, *Percorsi di geografia linguistica. Idee per un atlante siciliano della cultura dialettale e dell'italiano regionale*. Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 1995
- Coria G., *Profumi di Sicilia*, Vito Cavallotto Editore, Palermo, 1981
- Sapiro Bartelletti Ninì, *La cucina siciliana nobile e popolare*, Franco Angeli, Milano

Sardegna

- Cinese A.M., "Arte plastica effimera: i pani sardi" in *Oggetti, segni, musei*, Einaudi, Torino, 1977 AA.VV., *Pani tradizionali, arte effimera in Sardegna*, editrice Democratica Sarda, Sassari, 1994
- AA. VV., *In nome del pane*, Carlo Delfino editore, Sassari, 1991
- Molinari Pradelli Alessandro, *La cucina sarda : ricette della tradizione e nuove proposte per una gastronomia capace di custodire i grandi sapori della terra e del mare*, Roma, Newton & Compton, Cagliari, Edizioni della Torre, 1997

Siti web generalisti (*) sui prodotti tipici italiani

Normativa sulla qualità dei prodotti agroalimentari tipici

- ISMEA - SIDA – Legislazione Alimentare – sito: <http://www.ismea.it/IsmeaSida/Pubblica/formRLexAlimentare.asp>
- ISMEA - Osservatorio Legislativo - normativa comunitaria, nazionale e regionale - Corte Costituzionale - sito: <http://www.ismea.it/MainFrame.asp?Page=/IsmeaPrincipale/Pubblica/RPrincipale.asp?FT=TRUE%26area=3%26sottoarea=2%26sottoarea2=1>
- Ministero delle Politiche Agricole – Normativa agricola - sito: <http://www.politicheagricole.it/NORME/home.asp>
- Legislazione Europea – Prodotti Alimentari - sito: http://europa.eu.int/eur-lex/it/consleg/reg/it_register_133014.html;
Agricoltura – sito: http://europa.eu.int/eur-lex/it/consleg/ind/it_analytical_index_03.html
- Commissione europea - DG VI Agricoltura - politiche della qualità - sito: http://europa.eu.int/comm/agriculture/qual/it/index_it.htm
- Parlamento italiano – Leggi, decreti legge e proposte di legge - sito: <http://www.parlamento.it/parlam/leggi/home.htm>
- Quadro Normativo del Biologico (testi integrali) - sito: <http://bionet.stm.it/quadro/quadro.htm>
- Web dell’Iniziativa Leader - Misure Comunitarie (politica agricola e sviluppo rurale, politica regionale, politica dell’ambiente) - sito: <http://www.rural-europe.aeidl.be/rural-it/>

Prodotti tipici e gastronomia (solo link generali)

- Ministero delle Politiche Agricole - Sez. Prodotti di qualità - sito: <http://www.politicheagricole.it/QUALITA/home.asp>
- Guida ai prodotti tipici italiani. Il piu’ grande archivio dei prodotti tipici italiani, dei produttori, dei consorzi di tutela e garanzia, delle sagre ed eventi che celebrano le specialita’ della tradizione enogastronomica italiana - sito: <http://www.prodottitipici.com>
- Guida alle fonti della cultura gastronomica italiana – sito: <http://www.culturagastronomica.it/>
- Elenco e link ai Consorzi di tutela – sito: <http://www.culturagastronomica.it/pagine/consorzi.htm>
- Slow food Arcigola - sito: <http://www.slowfood.it> ; I Presidi dell’Arca – sito: http://www.slowfood.it/ita/sf_arca_presidi/sf_presidi.lasso
- Città del Vino - Le 490 Città del Vino sono i comuni che danno nome ad un vino, che producono nel proprio territorio vini a **denominazione di origine** e che sono legati al vino per storia, tradizione e cultura – sito: <http://www.cittadelvino.com/>

Approfondimenti

- Unione Europea – La qualità in tutti i suoi aspetti – sito: http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali_it.htm
- ISMEA - Le denominazioni protette italiane e il sistema dei controlli - sito: <http://www.ismea.it/Documenti/Temp/239860568/53008.htm>
- ISMEA - La spesa dei prodotti tipici nel 2001 - Il trend - Gli acquisti per area geografica: struttura & dinamica - La penetrazione & la fedeltà - Le fonti di acquisto - La mappa di posizionamento dei principali prodotti tipici – sito: <http://www.ismea.it/Documenti/Temp/239860568/53234.pdf>
- INEA: Seminario “La qualità quale fattore per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici” – sito: <http://www.inea.it/reteleader/pubblica/atti/1-2giugno/1-2giugno.htm>
-

(*) NB: Questo elenco di link è depurato da ogni riferimento a pagine inerenti porzioni del territorio italiano. Generalmente ogni regione e provincia, forniscono, nei siti WEB istituzionali, pagine specifiche sui prodotti tipici: esempio: Lombardia – sito: <http://www.buonalombardia.it/>
esempio: Vicenza – sito: http://www.vicenzanews.com/a_302_IT_591_1.html