

BIBLIOGRAFIA

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- AA. VV. (a cura della CCIAA di Alessandria), *La via delle colline tortonesi*, Asperia, Alessandria, 1999.
- AA. VV. (a cura di Silvano Serventi), *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi Torino 1766*, Società storica vercellese, Cuneo 1995.
- AA. VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Franco Angeli, Milano, 1991.
- AA. VV., *Cioccolato marca Leone*, in **La Stampa**, Torino, 28 aprile 2000.
- AA. VV., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare - Salumi*, Regione Piemonte Assessorato Attività Produttive Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2006.
- AA. VV., *Formaggi a D.O. Bra e Raschera*, Asprolat Piemonte, Torino, 1995.
- AA. VV., *Formaggi d'Italia*, Slow Food, Bra, 1999.
- AA. VV., *Il biscottino di Novara*, Novara, n. 3, 1967.
- AA. VV., *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790.
- AA. VV., *Il formaggio Ossolano*, **Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura**", Supplemento al n° 31, Pozzo, Gos Monti, 2002.
- AA. VV., *L'Italia dei formaggi DOC*, Franco Angeli, Milano, 1992.
- AA. VV., *Pasticche da Leoni*, in **Il Giornale del Piemonte**, n. 53, 3 marzo 2000.
- AA. VV., *Recetari occitan*, Ousitanio Vivo, Valli occitane, 1997.
- AA. VV., *Sapori della Provincia Azzurra, Guida enogastronomica e culturale ai prodotti tipici della Provincia del Verbano Cusio Ossola*, Provincia del Verbano Cusio Ossola, Assessorato al Turismo, Anno 2002.
- AA. VV., *Toma Piemontese*, Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura, Torino, 1998.
- AA. VV., *Valli Chisone e Germanasca. Le ricette della tradizione*, Alzani Editore, Perosa Argentina (TO), 2002.
- AA.VV. *Pèis e mzure dël vej Piemont*, in *Sudor antich. stisse pressiose cujie e smonue da vajant escritor*, Torino, Pro Piemonte, 1992.
- AA.VV., *La Confraternita dello zabaglione e dei nocciolini*, in **Pasticceria Internazionale**, n. 133, Chiriotti Editore, Pinerolo, 1999.
- AA.VV., *La grande cucina, Antipasti*, vol. 1, RCS Quotidiani S.p.A., Milano, settembre 2004.
- AA.VV., *La grande cucina, Pizze, focacce, Piccola pasticceria*, vol. 16, RCS Quotidiani S.p.A., Milano, gennaio 2005.

- AA.VV., *La grande cucina, Pizze, focacce, Torte salate*, vol. 15, RCS Quotidiani S.p.A., Milano, gennaio 2005.
- AA.VV., *La grande cucina, Torte*, vol. 14, RCS Quotidiani S.p.A., Milano, dicembre 2004.
- AA.VV., *Miscellanea di studi storici sulle Valli di Lanzo: in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Società Storica delle Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1996.
- AA.VV., *Ricette della Tradizione Valsusina*, Ed Morra, Condove, 2000.
- Abrardi C. (a cura della Comunità Montana Dora Baltea Canavesano), *Ël nòstr mangè*, Grafica Santhiathese Editrice, Santhià, 1994.
- Acerbo G., *La economia dei cereali nell'Italia e nel resto del mondo: evoluzione storica e consistenza attuale della produzione del consumo e del commercio, politica agraria e commerciale*, Hoepli, Milano, 1934.
- Arecco O., Giovannini A., *Le piante officinali in Piemonte*, in **Piemonte Agricoltura**, Anno X, n. 8, 1986.
- Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie*, Salani Editore, Firenze, 1939.
- Baldi C., *Atlante dei Prodotti Tipici (e non solo) della Provincia di Torino*, Hapax Editore, Torino, maggio 2003.
- Barbé G., *Storia del Biscottino di Novara*, in **Dossier 2**, Supplemento al n. 12 del Corriere di Novara, Novara, 20 marzo 1980.
- Barberis C., *La grappa alla frontiera fra agricoltura e industria*, in **Sociologia urbana e rurale** n. 18, 1985.
- Basteris F., Garnerone B., Soldati M., *Mac de pan. Di solo pane: l'alimentazione povera nelle valli occitane cuneesi. Ricette, testimonianze, proverbi*, Centro Occitano di Cultura "Detto Dalmastro", Castelmagno, 1986.
- Baudino M., *Esperienze sulla coltivazione dell'artemisia mutellina nelle zone alpine del Cuneese*, in **Atti delle "Giornate di Studio sulle Artemisie"**, Saint Vincent 26-27 aprile 1984, in 2^a Supplemento al "Quaderno Agricolo" intitolato "Artemisie. Ricerca ed applicazione", Fedegrario, Torino, 1985.
- Baussano A., *Sapori, aromi e cultura. Fare impresa nell'artigianato alimentare in Piemonte*, Regione Piemonte-Stendhal, Torino, 2001.
- Besana G. Del Guerra M., *Sottoprodotti del latte e la loro utilizzazione*, Ulrico Hoepli, Milano, 1936.
- Bisogno P., *Le piante officinali*, Franco Angeli Editore, 1997.
- Blatto M., Chiaretta F., *Osterie locande & prodotti tipici: Valli del Pinerolese, Valle di Susa, Valli di Lanzo e del Canavese*, CDA & Vivalda, Torino, 2000.
- Bockenheym J. (a cura di Giovanna Bonari), *La cucina di Papa Martino V*, Arnoldo Mondadori editore, Milano, 1995.
- Bosco A., *La polenta. Stanze giocose*, Stamperia di Pietro Barbiè, Carmagnola, 1801.
- Bosi R., *I distillati*, Nardini, Fiesole, 1994.

- Brero C., **Arsetari dla cusin-a piemonteisa: le arsete pi economiose e pi prest faite**, Piemonte in bancarella, Torino, 2003.
- Brocardo R., Gimondo M., *Venti nuovi soffiano sulle DOP e IGP del Piemonte*, in **Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura**, n. 38, Regione Piemonte, Torino, 2003.
- Brunello F., *Storia dell'acquavite*, Neri Pozza Editore, Vicenza, 1969.
- Buratti G., Lozia G., *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989.
- Bussano A., *Dolci, amare forti, delicate*, Vittorio Sacco Editore, 2001.
- Bussano A., *Sapori, aromi e cultura*, Stendhal, Torino, 2001.
- Busso M., Vischi C., *Dolce & Piemonte*, Gribaudo, Castagneto Associazione Vignaioli Piemontesi, Cavallermaggiore, 2000.
- Busso M., Vischi C., *Piemonte: la via dei sapori*, Edizioni Gribaudo, Cavallermaggiore, 2001.
- Camera di Commercio e Provincia di Alessandria, *La dolce via*, Edizione 2003.
- Canavese S., *Il cucchiaino di legno, antiche ricette piemontesi*, Keltia Editrice, Aosta, 2002.
- Carnino L., *Il marrone è servito*, Ed. Melli, Borgone di Susa, 1986.
- Casalis G., *Dizionario geografico, storico e statistico degli Stati di S. M. il Re di Sardegna*, Presso G. Maspero librajo, Torino, 1833.
- Chapusot F., *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Torino, 1846, ristampa anastatica a cura di Milo Julini, Arnaldo Forni Editore, Sala Bolognese, 1990.
- Chiaretta F., Ravera A., Schena E., *Osterie, locande & prodotti tipici: valli di Cuneo e alta Langa*, Vivalda, Torino, 1999.
- Cigliuti E., *Pasticcerie in canavese: viaggio attraverso le specialità dolciarie della nostra terra, i pasticceri svelano le loro ancestrali ricette*, Grafica Santhiatese editrice, Santhià, 1997.
- Cordero A. (et. Al.), *Il Grande libro della cucina albese: storia, tradizioni, storie*, Famija Albèisa, Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei vini d'Alba, Alba, 1996.
- Cosimo T., *Il ghiottone errante*, in **La Stampa Torinosette**, n. 584, Torino, dal 21 al 27.4.2000.
- Cremona L., *Artigianato Alimentare*, Michelangelo Carta Editore, Torino, 2005.
- Cunsolo F., *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975.
- Cunsolo F., *La cucina in Piemonte*, Novedit, Milano, 1964.
- D'Agata G., Chiodi E., *La grappa, i grappaioli e il grappaiol'angelico*, Edizioni Acanthus, 1985.
- D'Aveni M., Ebano S., Gruppi Coltivatori Sviluppo Torino, Agriteco S.r.l., *I Prodotti tipici della Provincia di Torino: censimento e ricerca storica delle produzioni*

tipiche agroalimentari nella Provincia di Torino, Federazione Provinciale Coltivatori Diretti Torino, Torino, Dicembre 2000.

Delforno G., *Formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni Eda, Savigliano 1981.

Delforno G., *I formaggi Bra*, Tipografia Cordani A. S.P.A., Milano 1958.

Delforno G., *Il formaggio Castlemagno*, Tipografia Cordani A. S.P.A., Milano, 1960.

Delforno G., *Il formaggio Gorgonzola*, Tipografia Atena, Roma 1971.

Devoto G., Oli G. C., *Il dizionario della lingua italiana*, Le Monnier, Firenze, 2000.

Di Corato R., *A tavola nell'Ossola*, Edizioni Comunità Montana Valle Ossola, Domodossola, 1985.

Doglio S., *Dolci biscotti & golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1996.

Doglio S., *Formaggi*, Unioncamere Piemonte, Daumerie, Cuneo, 1996.

Doglio S., *Il dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, Montiglio, 1995.

Doglio S., *L'inventore della bagna caoda: piccola storia della gastronomia del Piemonte dall'età della pietra ai giorni nostri*, Daumerie Editrice, Montiglio, 1993.

Doglio S., *La storia in un bicchiere*, Daumerie Editrice, Torino, 1998.

Doglio S., *Le cose buone del Piemonte*, CCIAA del Piemonte, 2001.

Eynard G. e W., *Supa Barbetta e altre storie... La cucina delle Valli Valdesi*, Vivalda Editori. Torino, 1996.

Fiori G., Mottini G.M., *Formaggi italiani*, EOS, Verolengo, 1999.

Firpo L., *Gastronomia del Rinascimento*, UTET, Torino, 1974.

Forino M., *Formaggi: Il mondo dei DOP*, Ed. Il Mondo del latte, Milano, 2000.

Fresu P., Faletti G., *Panem & Circenses*, Comune di Montemagno, Montemagno, 1 settembre 2002.

Furni A., *Leggero e friabile il biscotto di Novara*, in **Panificazione & Pasticceria**, anno 1°, n. 5, Editrice per l'Arte Bianca, Roma, Luglio Agosto 1995.

Gimondo M., *A proposito di prodotti tradizionali e a denominazione*, in **Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura**, n° 21, aprile 2000.

Gras Portinari L., *Cucina e vini del Piemonte e della Valle D'Aosta*, U. Mursia, Milano, 1971.

Gremmo Zumaglini B. R., *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

Gribaudo G., *Ël neuv Gribàud. Dissionari piemontèis*, Daniela Piazza Editore, Torino, 1996.

Imbriani L., *Guida a grappe e acquaviti d'Italia*, De Vecchi Editore, 2001.

- INSOR (Istituto Nazionale Sociologia Rurale), *Atlante dei prodotti tipici - Il pane*, F. Angeli, Milano, 1995.
- Khodorowsky K., Hervé R., *Piccola Enciclopedia del Cioccolato*, Rizzoli, Milano, 2002.
- Lazarini E., *Olivo e olio: il sapore mediterraneo in cucina*, Regione Emilia Romagna, Bologna, 1989.
- Lieutaghi P., *Il libro delle erbe*, Rizzoli, Milano, 1995.
- Marescalchi A., *Storia dell'alimentazione e dei piaceri della tavola*, Garzanti, Milano, 1942.
- Marsero M., *Dolci delizie subalpine. Piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Lindau, Torino, 1995.
- Marsero M., *Le praline vestite da caramelle*, in **Pasticceria Internazionale**, n. 142, Chiriotti Editori, Pinerolo, 2000.
- Massobrio P., *Guida critica & golosa al Piemonte 1999*, Comunica, Alessandria, 1998.
- Massobrio P., *Un salame al tartufo degno di papi e re*, in **La Stampa**, Torino, venerdì, 15 dicembre 2000.
- Menon A. *La science du Maître d'Hôtel, confiseur, à l'usage des officiers, avec des observations sur la connaissance & les propriétés des fruits*, Compagnie des Libraires Associés, Imprimerie de Prault, Paris, 1768.
- Messedaglia L., *Il mais e la vita rurale italiana: saggio di storia agraria*, Federazione Italiana Consorzi Agrari, Piacenza, 1927.
- Messedaglia L., *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione: raccolta di saggi*, Federazione Italiana Consorzi Agrari, Piacenza, 1932.
- Minarelli M. L., *A tavola con la storia*, Sansoni, Firenze, 1993.
- Monelli P., *Come fu che il vermut sopravvisse alla rivoluzione del 1789*, in **Torino Napoleonica, supplemento al "Caval 'd brons"**, Famija Turinèisa, Torino, 1965.
- Mortarotti R., *I Walser nella Val d'Ossola: le colonie tedesco-vallesane di Macugnaga, Formazza, Agaro, Salecchio, Ornavasso e Migliandone*, Giovannacci, Domodossola, 1979.
- Nada Patrone A. M., *Gli Zestes nei libri di cucina medioevale*, in **La Dolce tavola di Bianca di Monferrato, Cinquecento anni di Storia dello Zest, il dolce tipico di Carignano**, Stultifera Navis, 2002.
- Nada Patrone A. M., *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione: l'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Centro Studi Piemontesi, Torino, 1989.
- Nebbia S., *Dizionario Monferrino. Tratto dalle parlate di Castello di Annone, Rocchetta Tanaro, Cerro Tanaro : con note di fonetica, morfologia, etimologia e un glossario italiano-dialetto*, editrice Artistica Piemontese, Savigliano, 2001.

- Novarino M., *Chapusot gloria della cucina subalpina*, in **Pasticceria Internazionale**, n. 147, Chiriotti Editore, Pinerolo, 2001.
- Novello M., *Crucant e turcetùn tra le ricette di Pezzaro pasticceri dal 1576*, in **Eco di Biella**, Biella, 22 marzo 1999.
- Novello M., Greppi C., Aquili C., *Arsüma, ratafià e bramattera. Ricettario di cucina biellese*, Eventi & Progetti, Vigliano, 1997.
- Odello L., *Conoscere e apprezzare i liquori*, Centro Studi di Formazione Assaggiatori, Brescia, 1998.
- Odello L., *I liquori*, Zanichelli, Bologna, 2000.
- Ottogalli G., *Atlante dei formaggi*, Hoepli, Milano 2001.
- Pantaleone da Confienza, (a cura di Faccioli E., Ferrero C. S.) *Trattato dei latticini*, Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, Milano, 1990.
- Parini G. (a cura di Raffaele Amaturò), *Il Giorno*, Feltrinelli, Milano, 1966.
- Parsani Motti C., Griva Rinaldi C., Leotardi Cernetti M. A., *Trifulas pulenta e coccàs: ricette di ieri e di oggi in Val Grande*, Neos, Torino, 2000.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Distillati, liquori, birra e prodotti della torrefazione*, Regione Piemonte Assessorato Artigianato Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2004.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Cioccolato, caramelle, torrone*, Regione Piemonte Assessorato Artigianato Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2004.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Pasticceria fresca e secca, gelato*, Regione Piemonte Assessorato Artigianato Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2004.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Caseario*, Regione Piemonte Assessorato Artigianato Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2004.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Pasta fresca, secca e ripiena*, Regione Piemonte Assessorato Attività Produttive Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2005.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare - Panificazione*, Regione Piemonte Assessorato Attività Produttive Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2005.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Gastronomia e prodotti sottovetro*, Regione Piemonte Assessorato Attività Produttive Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2005.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A., Arnoldi S., Sandrone A., *Prodotti agroalimentari tipici della Valle di Susa*, in **Alta e Bella, Rivista delle Valli di Susa, Chisone, Pellice, Pinerolese, Saluzzese**, Anno VI, Numero 27, Dicembre 2003-Gennaio 2004.

- Peira G., Varese E., Percivale F., *I prodotti tipici e tradizionali piemontesi: quale tutela?*, in **Atti del Convegno "Strumenti e Strategie per la valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici e tradizionali"**, Dipartimento di Scienze Merceologiche, Torino, 30 maggio 2002.
- Peira G., Varese E., *Strumenti per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche e tradizionali in ambiente rurale*, in **Atti del "Forum 2002 Anno della montagna turismo globale sì purché locale"**, Sulmona, 14-15-16 novembre 2001.
- Percivale F., *Grappa Piemonte tra passato e presente*, in **L'Assaggiatore**, n. 64, Brescia 1998.
- Percivale F., Peira G., *L'etichettatura dei prodotti alimentari*, Edizioni ETS, Pisa, 1996.
- Percivale F., Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Un Piemonte per tutti i gusti*, Supplemento al n. 46 di Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura, L'Artistica, Savigliano, giugno 2005.
- Percivale F., Peira G., Varese E., *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico Marrone della valle di Susa*, Relazione sullo studio economico strategico presentato alla Regione Piemonte, Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Settore Servizi di Sviluppo Agricolo "Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Marrone della Valle di Susa", Torino, 28 febbraio 2001.
- Percivale F., Peira G., Varese E., *Il monitoraggio di prodotti tipici: normativa e metodi*, in **L'Assaggiatore**, n. 79, Autunno 2000.
- Percivale F., Peira G., Varese E., *Sviluppi della coltivazione del Marrone della Valle di Susa ed iniziative per la sua valorizzazione*, in **Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura**, n. 38, novembre 2003.
- Percivale F., Varese E., Peira G., Antonetto R., *Selling traditional agroalimentary products through e-commerce*, in **Atti del 13th IGWT Symposium "Commodity Science in Global Quality Perspective"**, 2-8 September 2001, Maribor, Slovenia, Volume II.
- Percivale F., Varese E., Peira G., *Lo sviluppo economico e l'impatto della globalizzazione nel settore dei prodotti agroalimentari tradizionali e tipici*, in **De Qualitate**, febbraio 2002.
- Percivale F., Vesce E., *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Nocciola Piemonte*, Relazione presentata alla Regione Piemonte, Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Settore Servizi di Sviluppo Agricolo, relativa allo studio economico strategico "Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Nocciola Piemonte", Torino, 28 febbraio 2001.
- Percivale F., Vesce E., Comba G., *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Focaccia Novese*, Relazione presentata alla Regione Piemonte, Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Settore Servizi di Sviluppo Agricolo, relativo allo studio economico strategico "Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Focaccia Novese", Torino, 28 febbraio 2001.
- Percivale F., Vesce E., Cuzzolin B., *Focaccia di Novi. Richiesta di IGP per un prodotto della panificazione*, in **Quaderni della Regione Piemonte**, n. 28, settembre 2001.

- Percivale F., Vesce E., Cuzzolin B., *Tonda Gentile delle Langhe o Nocciola del Piemonte?*, in **Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura**, n. 38, Ottobre 2002.
- Perera O., *Pane Nostro*, Daniela Piazza Editore, Torino, 2003.
- Perera O., *Volti del Gusto*, Musumeci Editore, 2001.
- Redon O., Sabban F., Serventi S., *La Gastronomie au Moyen Age. 150 recettes de France et d'Italie*, Editions Stock Parigi, 1991.
- Rizzi E., *Cucina d'alpe: lavori della terra e cultura Walser*, Fondazione Enrico Monti, Anzola d'Ossola, 2003.
- Rodolfo G., *I Zest di Carignano*, in **Il Nazionale**, 24 settembre 1932.
- Ros, *Pasticceria Pezzaro, le radici salde di una famiglia "dolce" da 5 secoli*, in **La Nuova Provincia di Biella**, 18 dicembre 1999.
- Rovera G., *Rinascono i biscotti Giolitti*, in **Corriere**, venerdì 24 novembre 2000.
- Salvatico A., *Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*, Paravia-Scriptorium Torino, 1999.
- Santa Croce C., *Il formaggio Toma di Lanzo*, A.P.T. Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1994.
- Schena E., Ravera A., *La cucina di "Madonna Lesina", Ricette tradizionali delle valli cuneesi*, Edizioni L'Arciere, Dronero (Cuneo), 1988.
- Spagarino Viglongo G., *Cacao meraviglioso e cioccolato di Torino*, in **Almanacco Piemontese 1989**, Viglongo, Torino, 1989.
- Uberti P. F. degli, *Era il 1878... Casale... Domenico Rossi... e la storia dei Krumiri*, Casale Monferrato (Alessandria), giugno 1977.
- Valle A., *C'era una volta: memorie, gastronomia e medicina popolare nel Canavese passato prossimo*, Priuli & Verlucca Editori, Ivrea, 1996.
- Varese E., Peira G., Percivale F., *I prodotti agroalimentari tipici e tradizionali ed il commercio elettronico*, in **Atti del Convegno "Strumenti e Strategie per la valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici e tradizionali"**, Dipartimento di Scienze Merceologiche, Torino, 30 maggio 2002.
- Varese E., Peira G., Percivale F., *La rinascita dell'olivicoltura in Piemonte*, in **Atti del Convegno "Olio di oliva: scenari attuali e prospettive future"**, Università degli Studi Roma Tre, Facoltà di Economia "Federico Caffè", Marina di Carrara (MS), 26 ottobre 2002.
- Vialardi G. (a cura di Fiorini Sissoldo Delfina), *A tavola con il re: trattato di gastronomia piemontese*, Piemonte in Bancarella, Torino, 1994.
- Vialardi G., *Cucina borghese semplice e economica*, L. Roux, Torino, 1890.
- Vialardi G., *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854, ristampa, Arnaldo Forni, Sala Bolognese, 1986.
- Viganò F., Baroni F., *Polenta, storia e civiltà del mais*, Idealibri, Rimini, 2000.

- Villavecchia V., *Dizionario di merceologia e di chimica applicata*, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 1961.
- Viriglio A., *Torino e i torinesi. Minuzie e memorie*, Lattes, Torino, 1898.
- Viriglio A., *Voci e cose del vecchio Piemonte*, Lattes, Torino, 1917.
- Wilson A., *Erbe aromatiche in cucina*, ART Servizi Editoriali, Bologna, 2001.
- Zalli C., *Disionari Piemontèis, Italian, Latin, Fransèis*, da la stanparia d' Peder Barbie. E s' vend a Turin da Michel Angel Moran, Carmagnola, 1815.
- Zannoni M., Morara B., Bertozzi L., *La degustazione dei formaggi*, Anfosc, Potenza, 2002.
- Zeppa G., Rolle L., Gerbi V., Vesce, E., Peira G., *Caratterizzazione di un prodotto tradizionale piemontese, la "Focaccia Novese"*, in **Industrie Alimentari**, n. 41, Chiriotti Editori, Pinerolo, novembre 2002.
- F. Percivale, A. Bonadonna, G. Peira, E. Varese, *Glossario del gusto. Le parole dei sapori e degli strumenti dell'eccellenza artigiana alimentare torinese e piemontese*, CNA – CCIAA, febbraio 2007, Torino

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Accordo 28 luglio 2005- Suppl. G. U. n. 294 del 19/12/2005 Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002.(Rep. atti n. 2334).
- Comunicazione della Commissione al Consiglio al Parlamento Europeo e al Comitato Economico e Sociale Europeo, Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007- 2013 (13 marzo 2007).
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 261 del 9 novembre 2007- Suppl. Ordinario n. 228 (Rettifica G. U. n. 231 del 6 febbraio 2008).
- Decreto Ministero Lavori Pubblici 14 giugno 1989, n. 236, Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità, e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata ed agevolata, al fine del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche (in Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 145 del 23 giugno 1989).
- Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20 del Regolamento (CE) n. 178/20002 relativo alla legislazione alimentare generale. Conclusioni del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (20 dicembre 2004).
- Legge Regionale n. 38 del 29 dicembre 2006 Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande (B. U. 04 Gennaio 2007, n. 1).

Manuale di corretta prassi igienica Ristorazione Seconda Edizione (Valutato dal Ministero della Sanità conforme all'articolo 3 del Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 11-9-1998 Serie generale- n. 212).

Regione Piemonte, Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte, in Bollettino Ufficiale Regione Piemonte, Atti della Regione – Supplemento, 6 giugno 2002.

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, pubblicato G. U. U. E. 30 aprile 2004 n. L 139/1 (Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226).

SITI CONSULTATI

<http://www.celiachia.it/>

<http://www.bollinoblu.it/>

<http://www.ristorantetipico.net>

http://www.ge.camcom.it/IT/Page/t01/view_html?idp=557

<http://www.provincia.pisa.it/interno.php?id=411&lang=it>

<http://www.mi.camcom.it/show.jsp?page=607628>