

03



NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 1, n° 3 - Vicenza 15 dicembre 2008

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Responsabile Informatico e Segretario Generale

Massimo Carta

Redazione > redazione@lavigna.it

Alessandra Balestra
Alessia Scarparolo
Sara Balbitu

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza



Editoriale *di Mario Bagnara*

Eccoci giunti al terzo numero...

Dopo i primi due che hanno avviato questa nuova esperienza editoriale, visti il successo e il riscontro ottenuti, abbiamo deciso di dare, da qui in avanti, un taglio ben preciso ai prossimi numeri della "Vigna News", scegliendo di occuparci di un solo tema specifico alla volta ed avere così lo spazio per approfondirlo il più possibile.

E proprio da questo partiamo, con un giornalino tutto dedicato alla cioccolata, pieno di notizie, curiosità...e tanti libri!

E naturalmente di libri parliamo, lanciando una nuova proposta: "Adotta un libro" è la campagna promossa da "La Vigna" che permetterà, ad un privato o ad un'azienda, di acquistare una o più opere in digitale tra quelle scelte dai responsabili della Biblioteca per la loro particolarità, le quali potranno poi essere stampate per confezionare gadget, omaggi, o altro, con l'aggiunta eventuale di loghi ed altre personalizzazioni.

Il primo passo per avviare l'iniziativa, che è ben descritta nelle ultime pagine di questo numero, è stato fatto pubblicando la ristampa anastatica del libretto "Altro parere intorno alla natura, ed all'uso della cioccolata", pubblicato a Firenze nel 1728, che contiene la curiosissima vicenda, raccontata all'interno del giornalino, di un uomo che si è prodigato per la difesa della nostra tanto cara bevanda calda: una storia che fa venire voglia di leggere...e di assaggiare, in questo freddo ma allegro periodo natalizio!

Tra le altre cose, è doveroso ricordare che, lo scorso 27 novembre, è stato presentato il libro Demetrio Zaccaria e la Biblioteca Internazionale "La Vigna", un omaggio al fondatore a 15 anni dalla sua morte, ottima occasione per approfondire la storia di un palazzo, di una biblioteca e di un uomo che hanno contribuito a fare la storia vicentina. A Zaccaria e alla Biblioteca sarà dedicato tutto il prossimo numero del bollettino.

Agli ormai consolidati Amici de "La Vigna" e a tutti i nuovi che vorranno iscriversi, La Biblioteca sarà lieta di donare una copia del sopraccitato libro e una copia della ristampa anastatica del volume "La cacciagione de' volatili" di Giovanni Pontini.

Con i nostri più cordiali auguri di un Felice Natale e di un Sereno 2009.

Mario Bagnara e la Redazione



03

Indice

EDITORIALE

ARTICOLI

6

Da dove arriva il cioccolato?

8

1728: il gobbo di Firenze salva il destino della cioccolata

11

Ricetta

12

*Dal vino al cioccolato:
la poesia celebra le gioie della tavola*

15

AVVENIMENTI

*Demetrio Zaccaria
e la Biblioteca Internazionale "La Vigna"*

INIZIATIVE

16

La Vigna. Progetto "Adotta un libro"

17

Forma, prima adesione
al progetto "Adotta un libro"



Il solo mezzo di liberarsi dalla tentazione è cederle...

Oscar Wilde

Da dove arriva il cioccolato?

di Alessandra Balestra

Narra una leggenda azteca che una principessa, lasciata dal suo sposo a far la guardia ad un prezioso tesoro, venne uccisa per non aver voluto rivelarne il luogo, nemmeno sotto tortura, e dal suo sangue nacque la pianta del cacao. I suoi semi, amari come le sofferenze d'amore, forti come le virtù, lievemente rossastri come il sangue, erano il dono del dio azteco Quetzalcoatl alla fedeltà della fanciulla pagata con la morte.

Sembra che la cioccolata, tanto amata da grandi e piccini, abbia origini antichissime: i Maya furono i primi a coltivare la pianta del cacao, lo introdussero nei loro territori dello Yucatan e poi, tramite i Toltechi, la coltura si diffuse più a sud, nell'attuale Messico.

I primi europei entrati in contatto con la pianta e i frutti del cacao furono gli uomini di Colombo, durante il quarto viaggio esplorativo in America fra il 1502 e il 1504. Approdate all'isola di Guanaja, al largo dello Honduras, le navi spagnole si videro venire incontro una canoa indigena carica di mercanzie, armi, stoffe, e di piccoli semi scuri.

Mentre soggiornavano nelle isole americane fu loro offerta una bevanda nera chiamata xocolatl, che piacque a tal punto che decisero di portare a casa (purtroppo, come bottino di conquista) una gran quantità di fave di cacao, già fiutandone l'ingresso economico che avrebbero potuto portare. La storia ci riporta che il frutto di tale pianta era considerato talmente prezioso che era

utilizzato anche come moneta già presso la popolazione Maya: chissà se proprio da questa usanza così antica è giunta fino a noi, impercettibilmente, l'idea delle monete d'oro di cioccolata che ora servono a riempire le calze della Befana!

In effetti, dopo che fu introdotta dagli spagnoli la coltura della canna da zucchero, qualcuno ebbe la brillante idea di rendere dolce questa bevanda nera: l'uso della cioccolata zuccherata si diffuse in Messico, in Venezuela e da lì in Spagna.

Nel 1606 in Italia si produceva già cioccolato e da qui subito in Francia, dove però era considerato un rimedio medicinale, un alimento, non una bevanda di compagnia e di piacere.

La parola cioccolata è di origine incerta, secondo la tesi più accreditata deriverebbe da "cacahualt", composta da "cacahu" (cacao) e "alt" (acqua), ossia semi di cacao macinati ad acqua. E' evidente però la somiglianza fra la parola indigena xocolatl e il nome del dio azteco di cui parla la leggenda, Quetzalcoatl.

Il mito indiano degli Atzechi racconta infatti che i semi del cacao erano arrivati direttamente dal paradiso e che mangiarli attribuiva loro forza e saggezza. C'è qualcosa di molto antico, quindi, legato alla leggenda, carico di viaggi e scambi misteriosi, di paesi lontani, sofferenze e forza nel profumo inebriante di una bella cioccolata calda (magari con la panna) in un freddo pomeriggio di dicembre!

Americanus instructus
suo vere
Chocola-
terio &
Scypho

pag. 144.



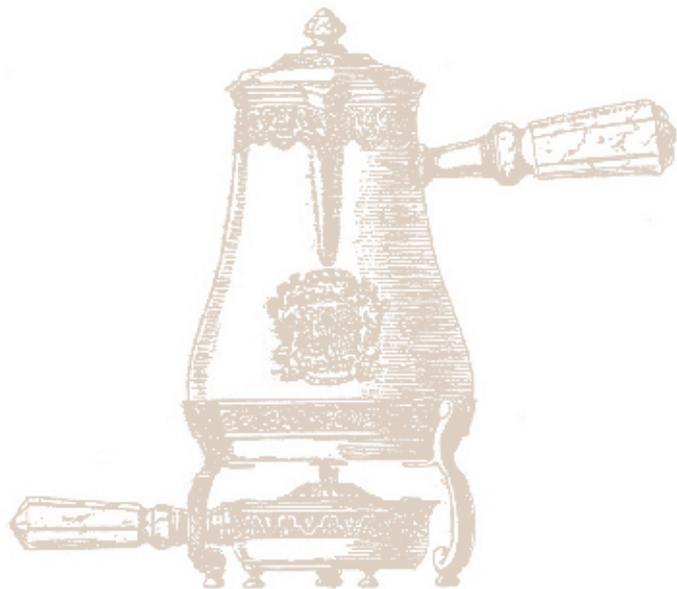
Ramus arboris
Cacao



Siliqua, fructus

Cacao

Fructus Cacao



“Altro parere intorno alla natura e all’uso del cioccolato”:
 “La Vigna” presenta il primo libro digitalizzato
 nell’ambito della nuova iniziativa ADOTTA UN LIBRO

1728: il gobbo di Firenze salva il destino della cioccolata

di Alessandra Balestra

Agli inizi del ‘700 a Firenze viveva un uomo non molto bello d’aspetto, con le mani rovinata di chi lavora e la schiena deforme, tanto che lo chiamavano il *gobbo di Panone*.

Panone era il principale del forno in cui lavorava e, sebbene non potesse allietare i suoi clienti con la vista, il gobbo Francesco Zeti possedeva l’arte di viziare i loro palati.

Sembra una fiaba ma è successo davvero, i palati dei suoi clienti li soddisfaceva preparando tazze di cioccolata calda speziate in tutti i modi, tanto che quel nettare nero divenne subito famoso tra i fiorentini. E, come accade spesso, quando qualcosa piace, subito compare qualcuno che sente il bisogno di sminuirlo.

Altro parere intorno alla natura, ed all’uso della cioccolata, pubblicato a Firenze nel 1728, è il titolo del libretto che contiene la risposta ad una accanita lettera scritta contro la cioccolata da Giovan Battista Felici ed è stato scelto fra i tanti di simile argomento che si trovano a “La Vigna” per farne una ristampa anastatica, proprio per la peculiarità e la curiosità della storia che fa da sfondo, oltre che del tema.

Non fidandosi della propria capacità espositiva, il gobbo decise di affidare la propria “difesa” ad un autorevole scrittore a lui caro, medico e fisico, oltretutto, che potesse, oltre che rendere note a tutti le proprietà

benefiche della cioccolata, salvarlo da una brutta situazione. Proprio di “difesa” si trattava infatti, dal momento che il povero Zeti si sentiva coinvolto in prima persona: se la sua missione fosse fallita, e la cioccolata non fosse stata riaccreditata, molto probabilmente avrebbe perso il suo posto di lavoro al forno.

Com’era d’uso fare, la lettera fu indirizzata ad un nobile signore del tempo al quale era chiesto appoggio, l’illustre conte Armando di Woltsfeitt. Al conte, e a tutti gli auspicati lettori, venne spiegato che non solo il consumo di cioccolato non era dannoso, ma che, anzi, era benefico. Su commissione dello Zeti, il medico, autore della breve opera, si rifece ai grandi che avevano prima di lui affrontato la materia: Michael Ettmuller, Francesco Carletti, il Redi e il suo Ditirambo, Nicolas Lemery ed altri.

La cioccolata non è solo materia grassa come si potrebbe pensare -spiega il medico- bensì il risultato dell’unione di varie componenti: le fave di cacao polverizzate e messe a cuocere a fuoco leggero liberano una piccola quantità di liquido bianchissimo, simile all’acqua; alzando la fiamma e lasciando cuocere per altre 17 ore viene prodotto un liquido “lattinoso” di odore e sapore simile a quello delle carni lessate; lasciando cuocere il tutto a fuoco potentissimo esce infine un nuovo liquido e con esso un olio, il quale, raffreddatosi, si rapprende in una sostanza

ALTRO PARERE

INTORNO
ALLA NATURA, ED ALL' USO
DELLA

CIOCCOLATA

DISTESO IN FORMA DI LETTERA

Indirizzata

ALL' ILLUSTRISSIMO SIGNOR

CONTE ARMANDO

DI WOLTSFEITT.



IN FIRENZE. M.DCC.XXVIII.
CON LICENZA DE' SUPERIORI.

Si vende allato alla Chiesa di Sant' Apollinare.



dura simile a cera. La vera origine, di fatto, del tanto amato burro di cacao che, oltre a solleticare i palati sotto forma di cioccolatini, ha anche la straordinaria capacità di rendere le labbra morbide e lucenti. Si può quindi dire, non a torto, che in una qualche forma la cioccolata è proprio sulla bocca di tutti!

Paragonata quindi al latte, a motivo di quel liquido chiaro liberato durante la produzione, la cioccolata non può più essere considerata piena soltanto di parti untuose ed oleose, bensì ricca di “qualche porzione di materia benigna, che servir possa alle suddette parti infiammabili, di correttivo e di freno”.

E se il latte non fosse sufficiente, il cioccolato, per le sue proprietà nutritive, è paragonabile persino al pane: Lemery racconta che Cristoforo Colombo, giunto in un'isola dell'America Meridionale, notò che gli abitanti di quel paese vivevano in media più di 100 anni, non

cibandosi d'altro che di cacao, al quale a volte, per renderlo più gradevole, aggiungevano vaniglia, chiodi di garofano, cannella o qualche altra simile droga aromatica. “Questo miscuglio di ingredienti è egli altro in somma della nostra cioccolata diverso? Chi sarebbe di noi che, cibandosi di pure erbe, e di latte, sperar potesse di giungere come questi divoratori del cacao e della cioccolata all'età vecchia e barbogia?”

Chissà se queste argomentazioni, aggiunte a quelle in cui viene spiegato che indiani e spagnoli usavano questa deliziosa bevanda per placare la febbre e sedare i flussi di sangue, riuscirono nel loro intento: di certo la cioccolata è oggi tra gli alimenti più consumati ed amati...quindi, abbiamo speranza di credere che, dopo questa dettagliata trattazione sulle virtù benefiche del cacao, il gobbo di Panone sia riuscito a conservare il suo posto di lavoro!

Crostata soffiata al cioccolato

Ingredienti

Un disco di pasta frolla da 230 gr. tirata sottile.

Per la crema: 80 gr. di cioccolato al latte, 80 gr. di cioccolato fondente, 4 tuorli, 25 gr. di fecola di patate, 80 gr. di zucchero, 300 ml di latte, 1 busta di vanillina, 3 manciate abbondanti di riso soffiato, 50 gr. mandorle tritate finissime, un poco di albume per spennellare.

Preparazione

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In una ciotola battere bene lo zucchero con i tuorli facendo diventare il composto spumoso. Unire la fecola setacciata e un poco di latte. Mescolare con una frusta per evitare il formarsi di grumi. Unire il cioccolato fuso ed il latte a filo. Mescolare bene e porre sul fuoco. Continuare a mescolare finché la crema non sarà densa. Unire la vanillina e lasciare intiepidire. Unire il riso soffiato e le mandorle. Mescolare bene tutti gli ingredienti. Stendere la pasta su un foglio di carta forno e rivestire uno stampo del diametro di 26 cm. Riempire con il composto, spennellare i bordi con l'albume e cospargerli con poco zucchero. Infornare a 180° per 1 ora. Lasciare raffreddare su una gratella.





Chiunque abbia bevuto una tazza di cioccolato resiste a una giornata di viaggio...

Wolfgang Goethe

Dal vino al cioccolato: la poesia celebra le gioie della tavola

di Alessia Scarparolo

Nella letteratura italiana il ditirambo è un componimento giocoso sul tema del vino e dell'allegrezza conviviale, che trae origine dagli inni in onore del dio Dioniso (Bacco presso i Romani) dell'antica Grecia. Musica, danza e poesia si mescolavano in un'esibizione frenetica accompagnata dal flauto e scandita dal ritmo dei tamburi. Il ditirambo attrasse illustri poeti che si cimentavano in vere e proprie competizioni durante le feste dedicate al dio. Pindaro, ad esempio, uno dei massimi esponenti della lirica corale, celebrò del mondo dionisiaco il gioioso frastuono, la vitalità impetuosa e guizzante, il furore incontrollabile che anima le cose e gli esseri e ne esalta la natura più intima. Dioniso donò il vino ai mortali, che lo utilizzarono anche come rimedio per i dolori e le angosce grazie al sonno che offusca la mente. Niente di meglio da decantare!

Il ditirambo venne introdotto nella poesia italiana da Gabriello Chiabrera nel Seicento e trovò il massimo capolavoro nel *Bacco in Toscana* di Francesco Redi, accademico della Crusca e medico alla corte di Cosimo dei Medici, per il quale si dilettava a preparare il *cioccolatte* con la scorza di limone e pare fosse famoso per il cioccolato ai fiori di gelsomino, di cui non volle mai rivelare la ricetta. Il *Bacco in Toscana* descrive l'ebbrezza del dio, immaginato ad assaggiare i vini della regione. Nel suo ditirambo Redi biasima il cioccolato a favore del vino, ma nelle annotazioni è pronto a smentirsi raccontando

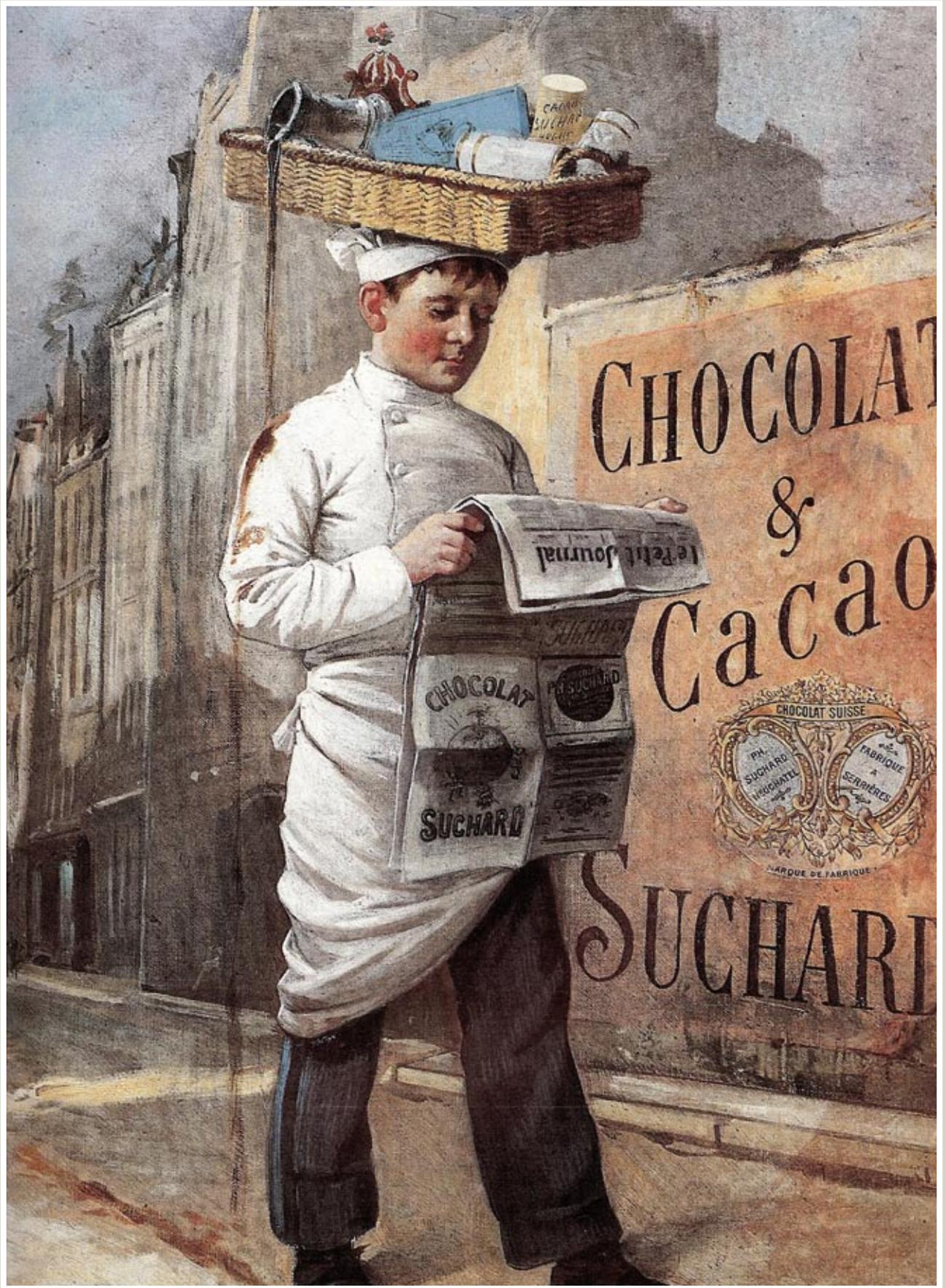
gli usi che se ne facevano e riportando per intero un componimento latino del padre gesuita Tommaso Strozzi. Proprio questo testo venne ripreso e tradotto nel 1786 da Ercole Tanari che utilizzò il genere del ditirambo per celebrare il *cioccolatte*, il dolce *elisir* tanto apprezzato nelle corti dei principi e nelle case dei nobili, al quale si attribuivano perfino virtù medicinali.

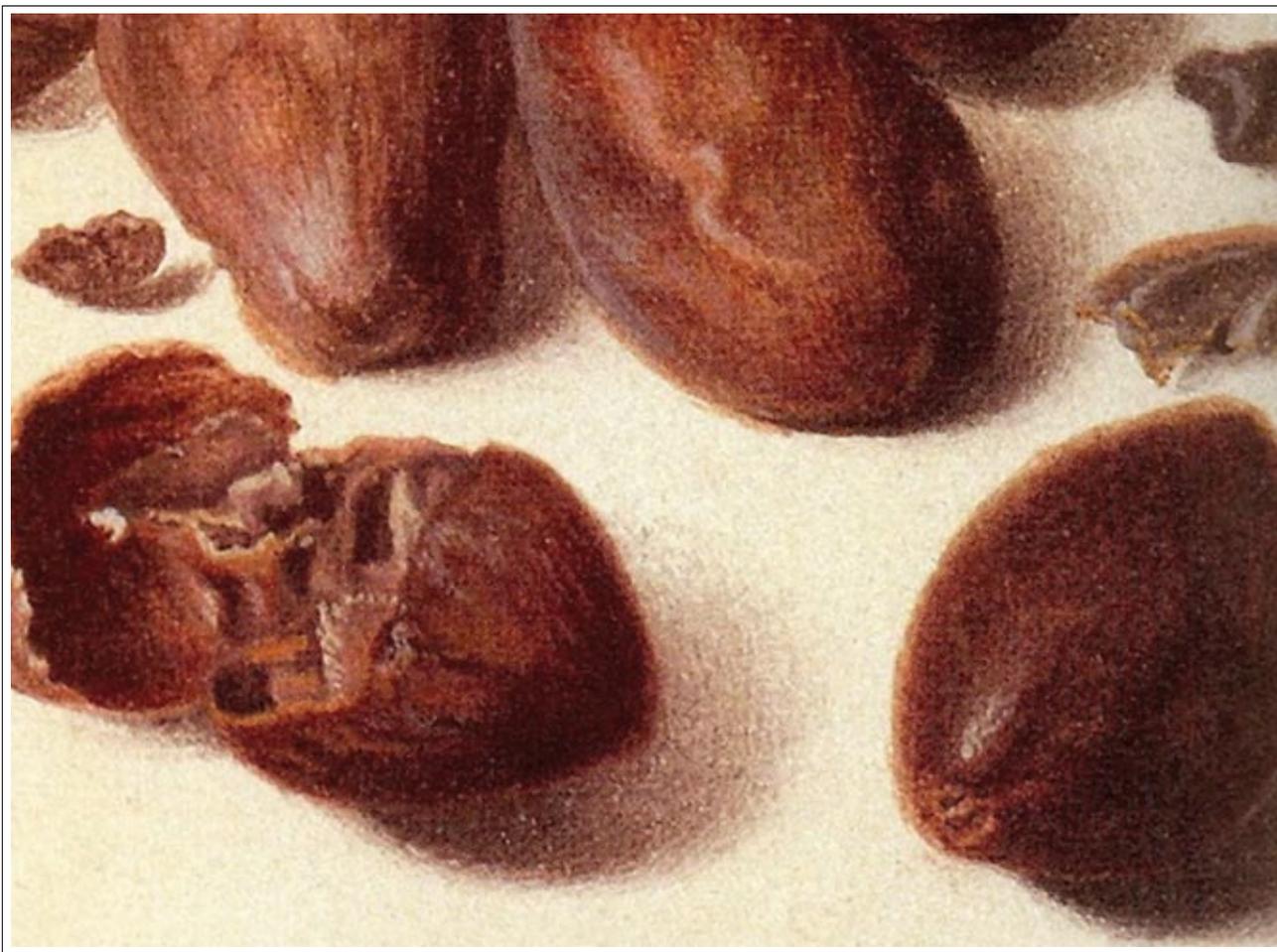
Il testo non è altro che il racconto in versi della preparazione di una buona tazza di cioccolato, ristoro dopo il lavoro e conforto alle fatiche. Cacao, zucchero, acqua bollente e due uova sono gli ingredienti fondamentali da frullare energicamente per ottenere una bevanda soffice e spumosa.

*Oh quale spuma gravida
di vaghe bolle innalzasi
dal vortice gialliccio,
ed oh! Qual brilla
sul nero labbro nembo rugiadoso,
qual odoroso
fumo le nari mie grato titilla!*

E l'esaltazione del palato si raggiunge con due fette di pane tostato immerse nel cioccolato! Ironicamente l'autore critica chi beve il vino:

*Io Bacco maledico,
che al capo reca sol danno, e tormento*





mentre il cioccolato dà forza e vigore. La bevanda si può gustare con le mandorle o la noce moscata che ne esaltano il sapore, ma il pepe, spezia in voga anche nei moderni cioccolatini, non era molto apprezzato:

*Ma niuno aggiunga all'opra
il caloroso pepe a condimento.
L'Indo, cui non incresce
fuoco sentir nel petto,
al cioccolato il mesce;
sel mesca a suo diletto.*

L'occasione è buona anche per celebrare Cristoforo Colombo, che introdusse il cacao in Europa dopo averlo ricevuto in dono, e per descrivere l'albero e il frutto dell'esotica delizia.

Anche altri poeti utilizzarono il ditirambo in onore del cioccolato: Marcello Malaspina, accademico della Crusca, in una raccolta di poesie diverse stampata nel 1741,

immaginò addirittura che il dio Bacco, dopo la Toscana, si recasse in America affrontando un viaggio talmente burrascoso, che solo il vino lo avrebbe risollevato.

*E se quivi non v'è Montepulciano
ben puote il dio del vino,
altra gettar semenza
della fervida sua somma potenza*

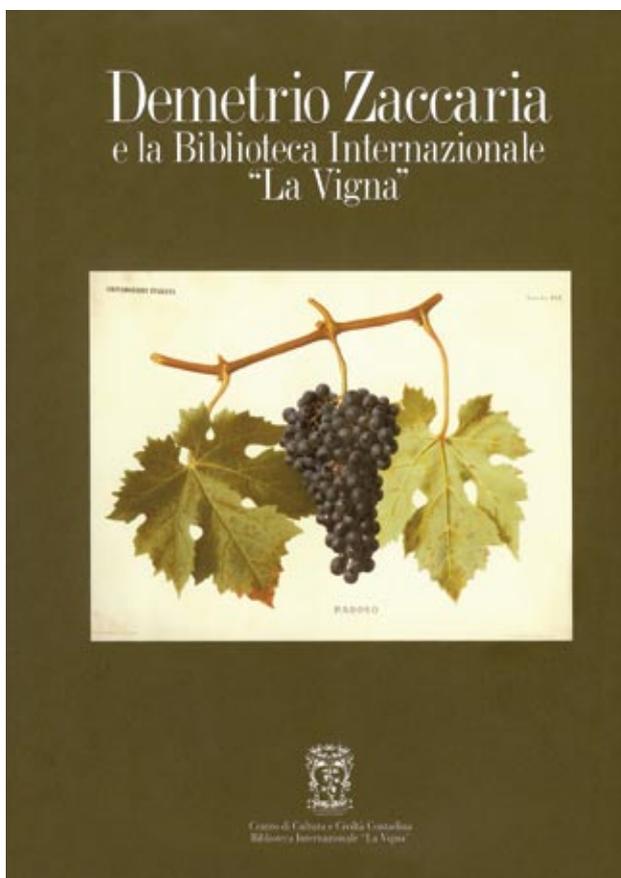
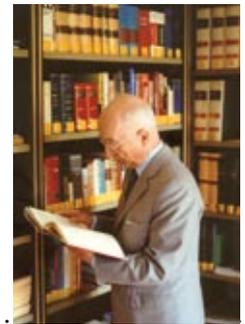
... e Bacco insegnò agli uomini gli usi e le virtù del cacao.

Girolamo Giuntini compose nel Settecento uno Scherzo ditirambico in lode della cioccolata dove osò addirittura pensare che la dea Venere sia nata non dalla spuma delle acque ma da quella del cioccolato!

Da Dioniso, al vino al cioccolato: dopo aver celebrato l'energia divina, il ditirambo esalta l'ebbrezza dell'alcool e il vigore del cioccolato, piaceri della vita, piaceri del palato.



Demetrio Zaccaria e la Biblioteca Internazionale "La Vigna"

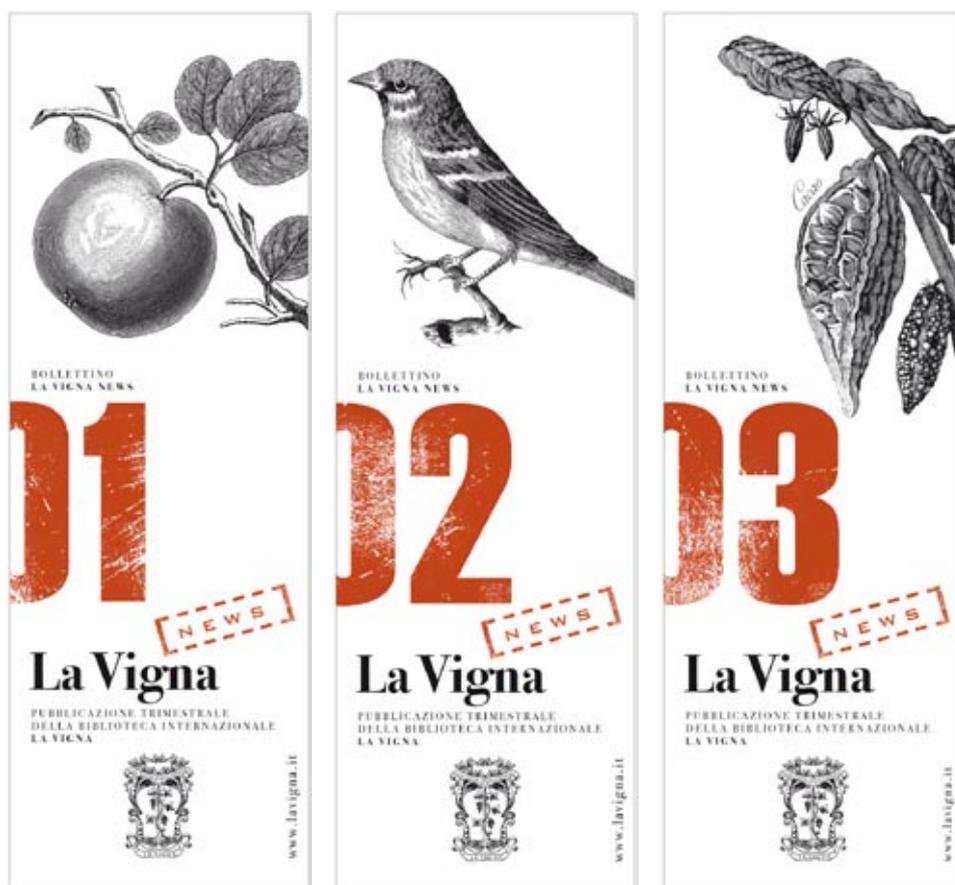


Demetrio Zaccaria è stato più volte definito un *business man*, un *self made man*, imprenditore di se stesso, termini internazionali, come, del resto, internazionale e sopra le righe fu tutta la sua vita. Ed è quello che scaturisce dal volume pubblicato in occasione del 15° anniversario della sua morte, un viaggio attraverso la vita, le molteplici e diverse realizzazioni, la generosità verso la comunità vicentina e il ricordo che di lui conserva chi l'ha conosciuto.

Il volume raccoglie non solo la biografia, ma anche i ricordi di quanti sono stati partecipi dell'avventura di Demetrio Zaccaria.

La ricorrenza del quindicesimo anniversario della morte, avvenuta il 27 novembre 1993 all'età di 81 anni, è parsa una scadenza obbligata per raccogliere in un volume l'avvincente biografia di un personaggio così benemerito e l'occasione per la biblioteca di assaporare ancora una volta il gusto delle sue antiche origini.

A.B.



Segnalibri per la promozione del Bollettino "La Vigna News" e per l'iniziativa "La Vigna. Adotta un libro"

"La Vigna". Progetto "Adotta un libro"

I libri sono come il vino buono, più invecchiano e più conservano sapori indimenticabili. In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, La Vigna di Vicenza sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico e importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Per questo oggi propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - un progetto speciale:

La Vigna. Adotta un libro

www.lavigna.it/adottaunlibro

Scegli il libro più vicino ai tuoi interessi, in una ampia lista di titoli e concorda un contributo economico esentasse sulla base dello sviluppo del libro adottato.

Consentirai:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro;
- in casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell'originale.

In cambio, l'adozione ti darà diritto a una personalizzazione del progetto: ad esempio, a pubblicare il libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; a utilizzarne contenuti e immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale; a promuovere l'iniziativa con eventi mirati.

FORMA, prima adesione al progetto “Adotta un libro”

*“Lo ammetto, è a me che piace la cioccolata. Scoprire che non è solo una mia privata curiosità, ma una gloriosa tradizione, mi ha fatto adottare questo **Altro parere intorno alla natura ed all’uso della cioccolata**, dedicato in tempi lontani (ma quanto civili, quanto a questo!) a un nobile palato.*

E oggi anche ai nostri, non meno nobili, grazie a questa prima ‘adozione’ di un libro che Forma, l’azienda che rappresento, ha inteso realizzare e proporre come esempio del progetto di digitalizzazione dei libri della Biblioteca “La Vigna” di Vicenza.

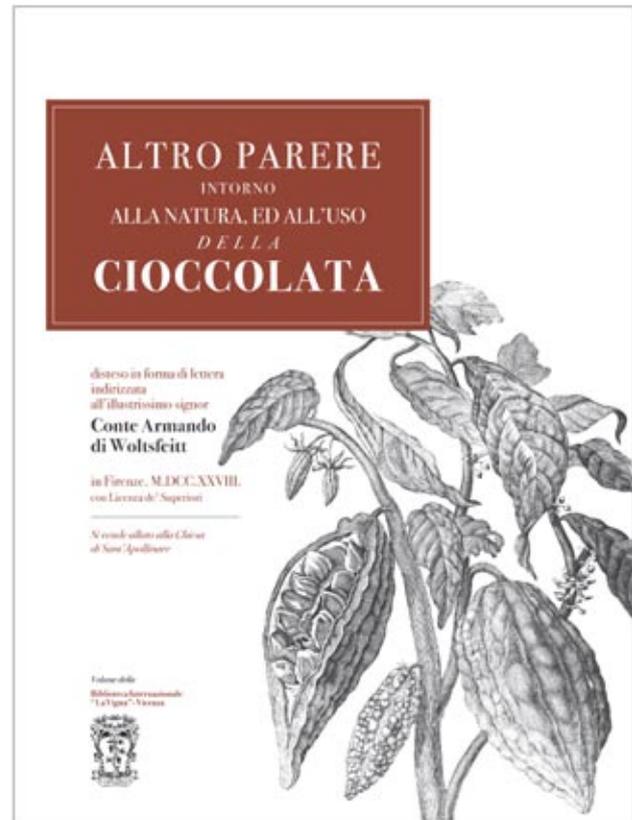
Ho trasformato un piccolo peccato di gola in un motivo di orgoglio: abbiamo volentieri sperimentato su di noi tutte le fasi del processo: la scansione fotografica ad alta definizione di ogni singola pagina del libro, la sua informatizzazione, la realizzazione di questa anastatica fin nei suoi aspetti grafici - minimali e discreti, come devono essere di fronte a queste autorevoli testimonianze del passato.

E ora grazie alle nostre competenze informatiche è di nuovo patrimonio di tutti; grazie alla nostra passione, avete in mano anche questa copia cartacea; grazie a questo innovativo progetto de “La Vigna” possiamo contribuire tutti a conservare e anzi rendere vivo il nostro straordinario patrimonio librario”.

Gaetano Bertolo

Forma srl - Tecnologie per internet

Forma lavora con imprenditori ed enti pubblici per progettare e realizzare siti e portali web: spazi e servizi virtuali personalizzati, per i quali offre ai partner consulenza e assistenza complete - fino alla grafica e alla comunicazione - flessibilità e ottimizzazione dei costi. Fra le prime aziende in Italia ad operare esclusivamente in questo ambito, vanta esperienza più che decennale e un team di ingegneri e informatici flessibile e dinamico,



all'avanguardia con le più solide e accreditate tecnologie. Opera con trasparenza, a partire da un preliminare studio di fattibilità; garantisce soluzioni rigorosamente testate e interoperabili, cioè fruibili con qualsiasi piattaforma e configurazione (nel più autentico spirito di Internet, contro le barriere virtuali); nell'interesse del partner, utilizza in prevalenza software libero e formati aperti.

www.webforma.it

Estratto delle opere sul cioccolato presenti nel catalogo della biblioteca internazionale "La Vigna"

“Per i più golosi “La Vigna” presenta le opere possedute sul cioccolato. Un viaggio attraverso le ricette e la storia di questa dolce tentazione. Dal XVI secolo ai giorni nostri, molti scrittori e poeti furono ispirati dal cioccolato e produssero opere scientifiche, componimenti fantasiosi e poesie, fino ai moderni libri con tante ricette da far venire l’acquolina in bocca!”

BARRETT, VALERIE

Il libro del cioccolato. - Trento : Reverdito, 1986. - 128 p.: ill. ; 29 cm.
Segn.: D XX 514

BERNACHON, MAURICE

La passione del cioccolato. - Firenze : Bonechi, 1986. - 117 p., [13] c. di tav. : ill. ; 27 cm.
Segn.: D XX 1529

BONDI, CLEMENTE

Poemetti e rime varie. - In Venezia : appresso Giacomo Storti, 1791 (In Venezia : appresso Gaspare Storti, 1778). - 174, [6] p. ; 8o. (Contiene: Il cioccolato.
Segn.: B XVIII 196

BOURGOIN D'ORLI, P. H. F.

Guide pratique de la culture du cafier et du cacaoyer suivis de la fabrication du chocolat. - Paris : E. Lacroix, 1867. - 100 p. ; 19 cm.
Segn.: B XIX 758

CASATI, ELIO

Il cioccolato : storia, leggenda, medicina, divagazioni, e poi... 99 torte dall'Ada alla Zita. - Bologna : Calderini, 1990. - 138 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: C XX 5926

CHIAPPARINO, FRANCESCO

L'industria del cioccolato in Italia, Germania e Svizzera: consumi, mercati e imprese tra '800 e prima guerra mondiale. - Bologna : Il mulino, [1997]. - 312 p. ; 22 cm.
Segn.: C XX 6677

CIOCCA, GIUSEPPE

Pasticciere confettiere moderno : origini e storia della pasticceria; pasticceria, torte e paste di fondo...cioccolato; praline... - 12. ed. - Milano : Hoepli, 1963. - 560 p. : ill.; 25 cm. *Segn.: C XX 2816*

CIOCCOLATA: squisita gentilezza : mostra bibliografica / a cura di Artemisia Calcagni Abrami ... [et al.] ; catalogo a cura di Piero Scapecchi e Learco Nencetti. - Firenze : Vallecchi, [2005]. - 206 p. : ill. ; 28 cm. *Segn.: BIBL C 81*

CIOCCOLATO: il cibo degli dei / Nathalie Bailleux ... [et al.]. - Milano : A. Mondadori, 1996. - 216 p. : ill. ; 31 cm. *Segn.: E XX 432*

Il cioccolato ed il suo valore alimentare / a cura della Federazione nazionale fascista dell'industria dolciaria. - Torino : Stabilimento grafico Foa, 1933. - 91 p. : ill. ; 24 cm. *Segn.: C XX 5708*

CONCINA, DANIELE

Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo di digiuno, esposte in una lettera a monsig. illustriss., e reverendiss. arcivescovo N. N. - In Venezia : appresso Simone Occhi, 1748. - 8!, CXCVI p. ; 8o. *Segn.: C XVIII 86*

CORRADO, VINCENZO

La cioccolata a Fille ed il caffè a Nice lavoro dell'ex-celestino Vincenzo Corrado. - Terza edizione migliorata ed accresciuta da un dialogo sul buon gusto de' cibi fra un dottor Partenopeo ed un filosofo Salentino. - Napoli : dalla tipografia di Angelo Trani, 1828. - 103, [5] p., [1] c. di tav.: ritr. ; 8o. *Segn.: B XIX 427*

Il cuoco moderno ridotto a perfezione secondo il gusto italiano, e francese ovvero Nuovo trattato del vero modo di cucinare sia in grasso, che in magro; ed il pasticciere, e confettiere che istruisce a fabbricare paste, dolci, e composte d'ogni qualita: cioccolata, acquavite, ed ogni sorta di rosoglj, gelati, e conserve; con la disposizione di una tavola ordinata al piu recente gusto. Opera divisa in tre parti unite in un sol volume di L.O.G. - In Milano : presso Gaetano Motta al Malcantone, 1809. - XXIV, 336 p. ; 12o.
Segn.: B XIX 530

DELLA BONA, GIOVANNI

Dell'uso e dell'abuso del caffè dissertazione storico-fisico-medica del dottor Giovanni Dalla Bona. - Terza edizione con aggiunte, massime intorno alla cioccolata, ed al rosoli. - Livorno : per Gio. Paolo Fantechi all'insegna della Verità, 1762. - 123, [1] p.; 4°.
Segn.: C XVIII 57

Dolci, cioccolato, miele e confetture. - Bra : Slow Food, ©2004. - 121 p. : ill. ; 21 cm. ((In testa al front.: Master of Food.
Segn.: C XXI 624

DUFOUR, PHILIPPE SYLVESTRE

Tractatus noui de potu caphe; de chinensium the; et de chocolata. - Parisiis : apud Petrum Muguet, 1685. - [6], 202, [6] p., [4] c. di tav. : ill. ; 12o. ((A p. 192 Dialogus de chocolata, di Bartolomeo Marradon.
Segn.: A XVII 34

DURANTE, CASTORE

Herbario nuovo di Castore Durante medico, & cittadino romano, con figure, che rappresentano le viue piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie Orientali, & Occidentali, ... con due tavole copiosissime, ... Con aggiunta dei discorsi a quelle figure, che erano nell'appendice, fatti da Gio. Maria Ferro spetiale alla sanita; & hora in questa nouissima impressione vi si e posto in fine l'herbe the, caffè, ribes de gli arabi, e cioccolata ... - Venetia : presso Gian Giacomo Hertz, 1684. - [12], 480, [28] p. : ill. ; 2o.
Segn.: E XVII 2

FELICI, GIOVANNI BATTISTA

Parere intorno all'uso della cioccolata scritto in una lettera dal conte dottor Gio. Batista Felici all'illustriss. signora Lisabetta Girolami d'Ambra. - In Firenze : appresso Giuseppe Manni, 1728. - XI, [1], 88 p. ; 4o.
Segn.: C XVIII 137

FRITSCH, J.

Fabrication du chocolat d'après les procédés les plus récents: études du cacao brut, production et consommation... - Paris : Desforges, [19..]. - XI, 344 p. : ill. ; 26 cm.
Segn.: D XX 1389

La giornata del cioccolato : relazioni, interventi & contributi: 22 novembre 2001. - Milano : Accademia italiana della cucina, stampa 2002. - 95 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: C XXI 126

GIUNTINI, GIROLAMO

Altro parere intorno alla natura, ed all'uso della cioccolata disteso in forma di lettera indirizzata all'illustrissimo signor conte Armando di Woltsfeitt. - In Firenze : si vende allato alla chiesa di Sant'Apollinare, 1728. - 32 p. ; 4o. ((Dedicatoria di Francesco Zeti. - Contiene anche: Scherzo ditirambico in lode della cioccolata di Girolamo Giuntini; In lode dell'albero che produce il cacao di B.P.S.E. *Segn.: MSC A XVIII 1(9)*

Les grandes cultures du monde, leur histoire, leur exploitation, leurs differents usages... le riz, la vigne, le froment, le cacao... - Paris : E. Flammarion, [19..?]. - [4], VIII, 378 p., [13] c. di tav. : ill. ; 27 cm. *Segn.: D XX 735*

HEAD, BRANDON

The food of the gods...; a popular account of cocoa. - London : G. Routledge & sons, [19..?]. - IX, [1], 109, [3] p., [38] c. di tav. di cui 2 geogr. : ill. ; 19 cm.
Segn.: B XX 1184

MALASPINA, MARCELLO

Saggi di poesie diverse dell'illustrissimo, e clarissimo sig. senatore Marcello Malaspina de' marchesi di Filattiera e Terra rossa Accademico della Crusca. - In Firenze : nella stamperia di Bernardo Paperini, 1741. - XXXI, [1], 131, [1]; VIII, 42, [2] p., [1] c. di tav. : ill. ; 4o. ((Marca sul front. - Front. in rosso e nero. - Ritr. dell'A. dopo la p. XIV. - Contiene: Bacco in America componimento ditirambico in lode della cioccolata colle note fatte al medesimo dal dottore Giuseppe Bianchini di Prato.
Segn.: D XVIII 11

MENABUOI, MARCO

Cioccolato : mito e storia di un celebre e raffinato alimento. - Fiesole : Nardini, [1995]. - 116 p. : ill. ; 25x10 cm.
Segn.: C XX 5754

MUELLER, WOLF

Bibliographie des Kaffee, des Kakao der Schokolade, des Tee und deren Surrogate bis zum Jahre 1900. - Bad Bocklet [etc.] : W. Krieg, 1960. - X, 225 p., [7] c. di tav. : ill. ; 26 cm.
Segn.: BIBL B 12

MUELLER, WOLF

Bibliographie des kakao : seiner geschichte, kultur, verwendung, verarbeitung, wirtschaftlichen bedeutung. - Hamburg : G.M. Rieck, 1951. - 120 p. ; 30 cm.
Segn.: BIBL C 43

MUZZARELLI, A.

Il tempio della fedeltà La cioccolata La bottega del caffè poemetti coll'aggiunta di altri componimenti. - In Bologna: per Ferdinando Pisarri, 1774. - CXXV, [3] p. : ill. ; 4o.
Segn.: C XVIII 3

NARIZZANO, AGOSTINO

Cose semplici sul cacao e sul cioccolato. - [S.l. : s.n.], stampa 1983 (Colognola ai Colli : Parise Adriano). - 155 p., [4] c. di tav. : ill. ; 24 cm.
Segn.: C XX 957

NICCOLINI ADIMARI, FIAMMA

Il libro della cioccolata. La lunga via dalle fave di cacao alla cioccolata. - Milano : Sonzogno, 1984. - 114, [3] p. : ill. ; 21 cm. *Segn.: C XX 1422*

PARADISI, AGOSTINO

Due lettere dell'illustrissimo sig. Agostino Paradisi consigliere del sereniss. sig. Rinaldo I. d'Este ... scritte all'illustrissimo sig. commendatore fr. Cappone Capponi ... e dedicate dallo stampatore al serenissimo sig. principe Gian-Federigo d'Este. Nella prima di dette due lettere si discorre della natura, delle proprietà, e della virtù del cioccolato. Nell'altra si cerca se il cioccolato in bevanda rompa il digiuno ecclesiastico. - In Modena : per il Soliani stampatore ducale, 1715. - XV, [1], 48 p. ; 4o. *Segn.: MSC A XVIII 4(7)*

PASTO', LODOVICO

La cioccolata elegia traduzione dal latino con il testo latino in fine. Aggiuntovi El zabagion. - Verona : tipografia di Pietro Bisesti, 1821. - 31, [1] p. ; 12o.
Segn.: MSC A XIX 9(27)

POLLI, PIETRO

Caffè e surrogati, tè, cioccolatte, zafferano, pepi ed altri stimolanti : alimenti nervosi e stimolanti. - Milano : F.lli Dumolard, 1885. - XIV, 335 p. : ill. ; 19 cm.
Segn.: B XIX 647

Le ricette del cioccolato: preparazioni proposte nell'ambito della Giornata del cioccolato : 22 novembre 2001. - [Milano] : Accademia italiana della cucina, stampa 2002. - 138 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: C XXI 125

SAINT-ARROMAN, AUGUSTE

De l'action du café, du thé et du chocolat sur la santé et de leur influence sur l'intelligence et l'âme morale de l'homme / par A. Saint-Arroman. - Turin : Librairie de la Minerve subalpina, 1845. - 64 p. ; 23 cm. *Segn.: MSC B XIX 11(4)*

SCHIAFFINO, MARIAROSA

Cioccolato e cioccolatini. - Milano : Idealibri, 1985. - V, 108 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: C XX 1382

SCHIVELBUSCH, WOLFGANG

Storia dei generi voluttuari : spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe. - Milano : B. Mondadori, 1999. - X, 277 p. : ill. ; 17 cm.
Segn.: B XX 2084

SPAGNOLI, MARIO

Fabbricazione del cioccolato. - Milano : U. Hoepli, 1926. - XII, 152 p. : ill. ; 16 cm.
Segn.: A XX 41

Studi e problemi concernenti alcune industrie agricole. - Roma : Tip. delle terme, 1941. - 306 p. : ill. ; 24 cm.
Segn.: B IRA 332

TANARI, ERCOLE

Il cioccolato ditirambo. - (Bologna : nella stamperia di San Tommaso d'Aquino, 1786). - 22, [2] p. ; 4o. *Segn.: MSC B XVIII 1(2)*

The, caffè e cioccolato a Nove e in Europa. - Nove : Museo della Ceramica, [2001?]. - 72 p. : ill. ; 22 cm. ((Catalogo della Mostra tenuta a Nove nel 2001.
Segn.: C XXI 694

VALENTI, ADRIANO

Aromatici e nervini nell'alimentazione ... - Milano : U. Hoepli, 1904. - XV, 338, 64 p. ; 16 cm.
Segn.: A XX 58

WEINBERG, BENNETT ALAN

Caffeina : storia, cultura e scienza della sostanza più famosa del mondo. - Roma : Donzelli, [2002]. - XII, 403 p., [16] c. di tav. : ill. ; 22 cm.
Segn.: C XXI 365

A.S.



Amici de “La Vigna”

Il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale “La Vigna”, nella prospettiva di una decisa riqualificazione delle sue attività, realizzabile solo con la fidelizzazione e l’apporto sinergico delle forze culturali ed economiche del territorio, ha ufficialmente deliberato di dare il via all’iniziativa degli Amici de “La Vigna” a sostegno delle attività culturali ed istituzionali del Centro.

In questo primo anno di presidenza ho potuto accertare che solo con queste strategie la Biblioteca può qualificare le sue funzioni culturali a livello locale, italiano e internazionale; altrimenti una sopravvivenza asfittica, condizionata da mancanza di risorse che impediscono l’incremento del patrimonio librario, il potenziamento del personale specializzato, la ricerca scientifica, l’attività editoriale, la promozione di adeguate iniziative culturali...., è la premessa sicura di una sua lenta agonia.

Per aderire all’iniziativa, è sufficiente far pervenire alla Segreteria del Centro la “Scheda di adesione” e versare la quota annua mediante:

Bonifico bancario presso Unicredit Banca Spa -
Sede centrale di Vicenza - intestato a:
CCCC-Biblioteca “La Vigna”
Contrà Porta Santa Croce, 3 - Vicenza
IBAN: IT86 - CIN: Y - ABI: 02008 - CAB: 11820 -
Num. C/C: 000000867843

Assegno NON TRASFERIBILE intestato a CCCC-
Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Le quote per partecipare all’iniziativa per l’anno 2008 sono fissate in:

Sostenitori ordinari:

Enti pubblici / Aziende private: € 500,00 (*)

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti:

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00 (*)

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d’impresa l’erogazione liberale è deducibile ai sensi dell’art. 100, comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Ringraziando vivamente, anche a nome del Consiglio di Amministrazione e dell’Assemblea, della generosa risposta che sarà data a questo appello, porgo i più cordiali saluti.

Il Presidente
Prof. Mario Bagnara



Sostenitori dell'iniziativa Amici de "La Vigna"

APINDUSTRIA VICENZA (ordinario)
 ASCOM (ordinario)
 Associazione Artigiani Provincia di Vicenza
 (benemerito)
 Assoc. Micologica Bresadola (ordinario)
 Azienda Agricola Agrituristica Palazzetto Ardi
 (ordinario)
 Circolo fotografico vicentino (ordinario)
 Colli Vicentini sca (benemerito)
 Comune di Gambellara (ordinario)
 Comune di Monteviale (ordinario)
 Confcooperative Unione Prov. di Vicenza (ordinario)
 Confindustria Vicenza (benemerito)
 Confraternita Vite e Vino (ordinario)
 Cora' Domenico e Figli SpA (benemerito)
 Federazione Prov. Coldiretti Vicenza (ordinario)
 Lions Club Vicenza Host (benemerito)
 Mosele elettronica (ordinario)
 Ordine Architetti di Vicenza (ordinario)
 Rotary Club Vicenza Berici (benemerito)
 Slow Food del Vicentino (ordinario)

Alessi Mauro (benemerito)
 Alfonsi Mario (ordinario)
 Assirelli Tonino (onorario)
 Baba Castelli Anna Maria (ad honorem)
 Basso Alfonso (ordinario)
 Bernardi Ulderico (onorario)
 Bertoldo Antonio (ordinario)
 Bertolo Gaetano (ordinario)
 Bevilacqua Livio (benemerito)
 Boschetti Gian Paolo (benemerito)
 Campagnolo Antonio (benemerito)
 Cervato Gianfranco (ordinario)
 Da Rin Carlo (benemerito)
 Da Schio Giulio (ordinario)
 De Marzi Bepi (onorario)
 Diamanti Ilvo (onorario)
 Gabaldo Giancarlo (benemerito)
 Giarolo Ottaviano (benemerito)
 Girardi Alberto (ordinario)
 Loison Dario (onorario)
 Marzola Elena (ordinario)
 Nani Dino (onorario)
 Parise Francesco (benemerito)
 Pasquali Mauro (ordinario)
 Pelle Alfredo (ordinario)
 Pepe Carlo (benemerito)
 Peretto Dino (ordinario)
 Polato Ottaviano (ordinario)
 Risi Egle (ordinario)
 Saraconi Alberto (benemerito)
 Scienza Attilio (onorario)
 Tessaro Silvano (benemerito)
 Vescovi Gildo (benemerito)
 Visentin Gianluigi (benemerito)
 Vitale Lanfranco (ordinario)
 Zonin Gaetano (benemerito)
 Zoso Giuliano (benemerito)

Sostenitori delle attività del Centro



ENTUSIASMO
di Palazzetto Ardi

SCHEDA DI ADESIONE AMICI DE "LA VIGNA"

(da far pervenire anche via fax - 0444 321167 - alla Segreteria del Centro)

Il sottoscritto
(cognome e nome)

rappresentante legale di
(ragione sociale)

residente a in via

codice fiscale e-mail.....

telefono fax

CHIEDE

di aderire all'Iniziativa Amici de "La Vigna" in sostegno delle attività culturali ed istituzionali del Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale "La Vigna" come:

- Sostenitore ordinario
 Sostenitore benemerito

Versa la cifra di € per l'anno

Vicenza, li

(firma)

INFORMATIVA - Fornita ai sensi dell'art.13 del D.Lgs N.196/03

Il D.Lgs 196/03 prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Secondo la legge su indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e tutelando la sua riservatezza e i Suoi diritti. Ai sensi dell'art.13 della legge predetta, Le forniamo quindi le seguenti informazioni:

Finalità del trattamento: i dati relativi alla Sua persona vengono utilizzati esclusivamente per la divulgazioni delle attività culturali ed istituzionali del Centro e per motivi amministrativi.

Ambito di comunicazione e diffusione: essi non verranno in nessun modo comunicati a terzi. Dietro prestazione del Suo consenso espresso i Suoi dati potranno essere oggetto di pubblicazione.

Natura del conferimento: il conferimento dei dati suddetti ha natura obbligatoria, in quanto necessario per motivi amministrativi e contabili.

Modalità di trattamento: il trattamento dei dati è realizzato secondo modalità idonee a garantirne la sicurezza e la riservatezza, e potrà avvalersi di registrazioni manuali e/o di strumenti informatici atti a memorizzare e gestire i dati stessi. In relazione ai predetti trattamenti l'interessato potrà esercitare i diritti di cui all'art.7 del D.Lgs n.196/03

Titolare: Centro di Cultura e Civiltà Contadina - rappr. legale Mario Bagnara - Responsabile: Massimo Carta

In fede, *Il Presidente* (Mario Bagnara)

CONSENSO DELL'INTERESSATO

Il sottoscritto interessato, con la firma apposta in calce alla presente attesta il proprio libero consenso affinché il titolare proceda al trattamento dei propri dati personali come risultanti dalla presente scheda informativa ed inoltre

- dà il consenso alla pubblicità dei propri dati.
 nega il consenso alla pubblicità dei propri dati.

