

02



[NEWS]

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 1, n° 2 - Vicenza 15 settembre 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
Francesca Basso

Segreteria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Progetto grafico Paolo Pasetto, Vicenza

Registrazione Tribunale di Vicenza n. 1170 del 3 marzo 2008

Editoriale

.....
di Alessandra Balestra e Francesca Basso

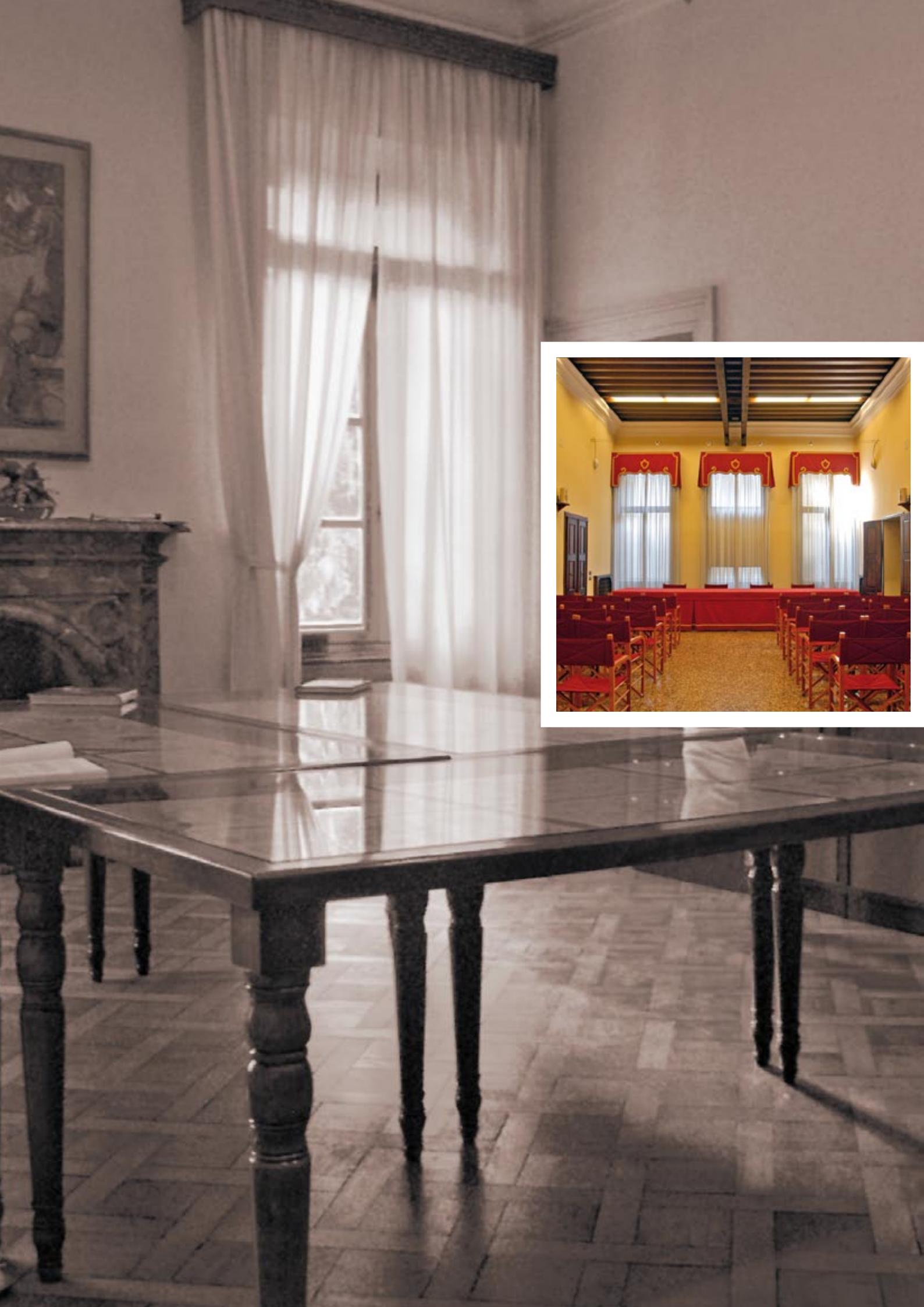
Con il secondo numero del nostro giornale informatico prosegue il percorso alla ricerca di interessanti tematiche relative alla cultura contadina locale e curiosità legate al nostro territorio, puntualmente protagoniste degli incontri culturali promossi dalla nostra Biblioteca.

Tra queste particolare rilievo hanno avuto la presentazione della ristampa anastatica “La cacciagione dei volatili” di Giovanni Pontini e la mostra fotografica “Il vicentino... ha riso di gusto” di cui si potranno trovare interessanti approfondimenti all'interno di questo numero.

Il nostro scopo è quello di favorire la conoscenza e lo studio delle tradizioni locali anche attraverso interventi di appassionati e studiosi che, grazie al giornale, potranno proporre contributi personali.

La nostra pubblicazione costituisce inoltre un efficace strumento per anticipare le iniziative del prossimo trimestre e in particolare il convegno su Demetrio Zaccaria organizzato in occasione della pubblicazione del volume a lui dedicato.

Ci auguriamo, dunque, che la lettura del bollettino stimoli sempre più la partecipazione agli eventi culturali della Biblioteca, importanti momenti di arricchimento e condivisione, oltre a far conoscere l'importanza e la ricchezza del patrimonio librario.



02

Indice

EDITORIALE

ARTICOLI

6

*Pasticceria Loison dona a "La Vigna"
un Regime de Santé*

10

*Michele Savonarola.
Il Libreto di tutte le cosse che se manzano*

AVVENIMENTI

15

*A "La Vigna" ristampa anastatica di un volume sulla
caccia nel '700: avvio di una collaborazione
triennale con la Fondazione "Monte di Pieta'"*

16

Mostra fotografica "Il Vicentino ha... riso di gusto"

25

MANIFESTAZIONI IN PROGRAMMA

26

INIZIATIVE



Pasticceria Loison dona a “La Vigna” un *Regime de Santé* del 1690

di Alessandra Balestra

Medioevo, un periodo buio e pieno di paure nell'immaginario comune, in cui il corpo era spesso visto come origine del peccato, prigioniero dello spirito. Difficile pensare che si siano diffusi in questo periodo i primi manuali di dietetica nei quali si raccomandava parsimonia nel mangiare, quando, fuori dai giardini dei palazzi dei signori, la gente “comune” cui la “dieta” era imposta forzatamente dalle disastrose condizioni di lavoro e di vita, non faceva che fantasticare su piatti e banchetti con centinaia di portate e damigiane di vino.

I testi divulgativi contenenti le regole della salute erano un genere letterario presente nella tradizione greca e araba che fecero la loro comparsa in Europa a partire dalla metà del XIII secolo, per poi raggiungere la massima diffusione alla fine del Medioevo; testi naturalmente indirizzati a uomini di rango sociale elevato, che fornivano consigli atti ad evitare il rischio di malattie, conservare lo stato di buona salute ed essere più longevi, migliorando l'efficienza fisica.

Regimina Sanitatis, così furono chiamati tutti i trattati appartenenti a questo filone, da quando, tra il XII e il XIII secolo, a Salerno venne redatto il primo esemplare.

Probabilmente composto e certamente commentato

da Arnaldo da Villanova (c. 1240-1312) su materiale preesistente in gran parte proveniente dalla Scuola Medica Salernitana, il Regimen Sanitatis fu un testo di grande fortuna, tanto che, dopo la prima edizione a stampa in latino nel 1479, fu protagonista di frequenti ristampe, modifiche, aggiunte, ma anche volgarizzamenti e traduzioni in diverse lingue.

“Essere di cattivo umore” o “farsi il sangue marcio”: chi mai direbbe che queste espressioni siano state coniate proprio nel Regimen? Per non parlare del dilagante interesse per le piante e le erbe medicinali che, seppur protagoniste nella medicina da tempi immemorabili, vengono in questo trattato riprese con grande attenzione. Ed impariamo così che la salvia è febbrifuga, l'ortica in decotto frena la tosse, l'issopo, pianta sacra nella Bibbia, pulisce i polmoni e dona un bel colorito.

René Moreau, uno studioso seicentesco del Regimen, racconta che l'allora futuro re d'Inghilterra Roberto II, figlio di Guglielmo il Conquistatore, si fermò a Salerno sulla via del ritorno dalle crociate, per curarsi le ferite provocate dai combattimenti e i medici salernitani, oltre a curarlo, gli dedicarono anche un manoscritto contenente precetti per una vita ed un'alimentazione



sane e corrette; altri affermano che il nobile “Roberto” nella dedica dell’opera sia invece un non ben identificato nobile della Normandia.

Qualunque sia il reale movente, certo è che, sebbene a tratti un po’ sorpassata dal punto di vista strettamente medico, quest’opera risulta straordinariamente attuale in una società come la nostra in cui l’obesità, il consumo sfrenato e il maltrattamento del corpo sono piaghe dilaganti.

Luoghi, fattori climatici, igiene, attività fisica, tutti questi aspetti dovevano essere curati, se si voleva conservare un buono stato di salute, ma, soprattutto, stare attenti all’alimentazione.

Parecchi sono i cibi che vanno ad incrementare la lista delle sostanze nocive, tra cui diverse leccornie: quanti avranno pensato almeno una volta al celebre detto che Oscar Wilde ha messo per iscritto: “Tutto ciò che è buono o è immorale, o è illegale, o ingrassa!” Ben ce lo potrebbe confermare il protagonista della tavola qui riprodotta, tratta dal volume *La Gastronomie* di Berchoux, opera ottocentesca conservata negli scaffali della Biblioteca “La Vigna”, che raffigura un gentiluomo decisamente amante dei cibi gustosi!

Il Regimen, comunemente conosciuto anche come *Flos Medicinae Salerni* (Il fiore della medicina di Salerno) o *Lilium Medicinae* (Il giglio della medicina) è ricco di curiosità e suggerimenti tenuti in grande considerazione in ambito medico sino al XIX secolo ed ancora oggi non c’è dottore che possa trovarsi in disaccordo con quanto affermato nel trattato riguardo al pasto serale: “Se la notte dormir sonno soave tu brami, usa frugale, e parca cena”. Confutabili, ma non meno interessanti sono poi altre affermazioni: è vero che la pera fa ingrassare e l’aceto rende malinconici e nervosi?

In questo contesto e all’interno di questo filone letterario si inserisce il volume *Regime de Santé*, pubblicato a Parigi nel 1690, che, recentemente acquisito dalla Biblioteca Internazionale “La Vigna” grazie al contributo dell’azienda Pasticceria Loison di Costabissara, va ad incrementare il già ricco e prezioso patrimonio librario. Si tratta di una traduzione francese di una delle svariate versioni del *Regimen Sanitatis* che si sono susseguite nel corso dei secoli, un bell’esemplare rilegato in pelle con titolo e fregi dorati sul dorso.

Regole e precetti per curare il corpo sono quindi gli argomenti di quest’opera nella quale a suggerimenti

prettamente dietetici sono affiancati consigli su come vivere una vita non solo sana, ma anche felice. Interessanti sono infatti i passaggi dai quali si evince ciò che da tempo la medicina attuale ha sollevato e continua ad affermare con sempre più convinzione: l’atteggiamento della mente e del cuore influenza il corpo tanto quanto una corretta alimentazione e un sano stile di vita.

Così, accanto agli inviti accorati di mescolare il vino con l’acqua nei pasti quotidiani e di non consumare troppa carne, di respirare aria pulita e di curare la qualità dei cibi più che la quantità, il *Regime de Santé* è ricco di piccole, ma preziose perle di saggezza: tutto il trattato si basa sul principio ippocratico del “*a laedentibus et juvantibus desumuntur indicationes*” cioè, detto in parole semplici, dalle cose che fanno bene così come da quelle che producono effetti negativi sul corpo, si possono ricavare utili informazioni sul modo di curare la nostra salute ed ormai, grazie sia agli antichi proverbi dei nostri nonni sia alla pubblicità televisiva, famosissimo è il detto “prevenire è meglio che curare!”

E quale migliore cura dell’ascolto del proprio corpo, sempre pronto a suggerirci cosa sia utile e buono e cosa invece sia necessario evitare, dal momento che ogni organismo, a prescindere dalle regole universalmente valide, reagisce e vive in maniera unica e ha bisogno di un trattamento personalizzato?

Questo trattato ci insegna quindi che siamo noi che abbiamo i mezzi per capire ciò che ci fa stare bene, poiché siamo gli unici capaci di vivere da dentro le reazioni del nostro corpo agli alimenti.

Per tutti però vale la regola di evitare gli eccessi, non solo nei pasti, ma in ogni cosa. Divertente ed inaspettato è il finale di quest’opera in cui, sorprendentemente, viene concesso uno sgarro alla regola e ci viene insegnato che non si deve esagerare mai in nulla tranne che in un sentimento, il quale aiuterà il corpo a mantenersi attivo e in salute: eccediamo pure nella gioia!



Libreto de lo Excellentissimo physico
 & Maestro Michele Savonarola: de
 tutte le cose che se manzano comuna-
 mente: quale sono contrarie & quale
 al proposito: & como se apparecchia-
 no: & di quelle se beueno per Italia: e
 de sei cose non naturale: & le regule p
 cōseruare la sanita de li corpi huma-
 ni Con dubij notabilissimi Noua-
 mente Stampato.

Michele Savonarola.

Il Libreto de tutte le cosse che se manzano

di Francesca Basso



Padova, Prato della Valle, statua numero 87, seconda a destra di chi, per uscire dall'isola Memnia, attraversa il ponte Nord. Aspetto da gentiluomo vestito in toga e senza spada, viso austero ma benevolo, capelli corti, barba e baffi curatissimi: potrebbe essere confuso con qualsiasi altro personaggio in quella sorta di immenso pantheon di padovani illustri che è Prato della Valle.

Ma un nome ce l'ha e di un certo peso per chi conosca almeno superficialmente la storia di Padova.

È Michele Savonarola in medicina professore celeberrimo: così riporta l'epigrafe ai piedi della statua che non rende, però, giustizia agli interessi di un personaggio che, come era uso in età rinascimentale, fu anche e contemporaneamente astrologo, fisico, moralista e soprattutto dietologo e gastronomo attento.

Ma, chi impedì davvero a Michele Savonarola di godere di una fama imperitura presso i posteri, fu proprio il sangue del suo sangue, ovvero il ben più celebre nipote fra' Gerolamo, croce e delizia dei Fiorentini, che la morte sul rogo rese, lui sì, davvero immortale.

Di certo, e la storia continua a dimostrarcelo, la fama bacia più spesso genio e sregolatezza che studio, costanza e morigeratezza, caratteristiche queste appartenute di sicuro a Michele Savonarola. Nato a Padova, probabilmente nel 1384, discendente di una importante famiglia di lanaioli (una della arti più nobili di



quei tempi) con interessi nel commercio e nelle rendite fondiari e legata al potere locale, il giovane Savonarola decise di intraprendere gli studi di medicina che lo portarono a diventare prima assistente del Cermisone, uno dei medici più importanti di Padova, e poi a svolgere la professione a Bassano del Grappa. Noi, abituati a considerare il passato come un paradiso perduto di valori, non possiamo che sorprenderci nel sentire il medico Savonarola “farsi due conti”, affermando che l’arte medica deve avere come scopo *lucrum et gratia* e che il paziente “ideale” è quello che porta un *magnum introitum*. È proprio questa la motivazione che lo spinse a trasferirsi nuovamente a Padova dove avrebbe potuto assistere pazienti ben più facoltosi (si prese addirittura cura della salute della moglie del Doge di Venezia) e dove si dedicò per anni alla professione e ai suoi molteplici interessi. Il treno che passa una sola

volta nella vita passò per Savonarola a ben 55 anni, un’età certo avanzata per l’epoca. Ma non se lo lasciò scappare. E si trasferì quale medico di corte a Ferrara al servizio degli Estensi. Un periodo meraviglioso per il medico padovano, che ottenne numerosi riconoscimenti e favori fra i quali la cittadinanza ferrarese per lui e i suoi discendenti nonché la concessione di un feudo. Di sicuro fu la possibilità di scrivere e di dedicarsi agli argomenti che più lo interessavano a rendere quegli anni indimenticabili, fino alla morte avvenuta a Ferrara forse nel 1466. Certo in vita non ebbe mai la soddisfazione più grande per ogni studioso, quella di vedere pubblicate le sue opere. Solamente le maggiori furono stampate grazie all’interessamento dei tipografi veneziani, fra i più attivi d’Europa, mentre le altre sono rimaste solo in forma di manoscritto.

Opere maggiori, opere minori: distinzioni che lasciano



il tempo che trovano. Il *Libreto de tutte le cosse che se manzano*, oggi considerata l'opera più interessante e "attuale" del medico padovano, era nelle intenzioni dell'autore un trattato minore. A suggerircelo il titolo modesto, l'uso della lingua volgare e la palese preferenza di Savonarola per altri settori della scienza medica come la ginecologia. Tuttavia, oggi, un'opera che descriva le caratteristiche dei vari alimenti e consigli i modi di cottura più salutari, non possiamo che sentirla vicina e in un certo senso "viva". Non potrebbe forse essere considerata l'antesignana di quei moderni manuali o semplici riviste che riportano le liste di cibi permessi e vietati redatte da dietologi o sedicenti tali?

Ecco, dunque, non un vero e proprio trattato di gastronomia, ma nemmeno un'opera medica tout court. Savonarola, primo fra tutti, esprime dunque l'esigenza di completare le indicazioni scientifiche con consigli pratici su come cucinare, affinché il cibo sia nutrimento e non nocimento. Una sensibilità, quella del medico padovano, in linea quindi con la tensione

del Rinascimento verso il sapere umanistico che mette l'uomo al centro del mondo e che il "fisico" cerca di agevolare nella sua esistenza.

Scritto dopo il 1452, ma edito nel 1515, il volume (uno dei fiori all'occhiello della Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza in tema di gastronomia) consta di 63 carte e si presenta suddiviso in ventisei capitoli, ventitrè dedicati ai vari alimenti consumati soprattutto nel territorio padovano-ferrarese (dal frumento al sale) e tre rivolti ad illustrare norme e regole per rispettare un giusto regime sanitario. Un testo antico non può prescindere da fonti che ne legittimino l'autorità e il "Libretto" non sfugge alla regola. Avicenna, la Scuola salernitana e quella araba hanno certamente influenzato Savonarola in campo medico, Maestro Martino e numerosi libri de cucina veneta in quello culinario. Ma sono il contatto e l'osservazione della realtà quotidiana che permettono a Savonarola di regalarci un quadro straordinario del vitto di tutti i giorni e a noi di fare un raffronto fra l'alimentazione di allora e quella di oggi.



Ciò che sorprende, è sicuramente la poca attenzione dedicata dal medico padovano alla pasta, base della nostra tradizione alimentare: la sconsiglia in quanto generatrice di humori flematici e putrescibili e, nell'elencarne qualche tipo, dimentica di citare proprio i "nostri" bigoli e macaron (nel senso di gnocco). Anche il riso, amatissimo da Veneti e Ferraresi, ha poco risalto nella trattazione, forse perché scarsamente utilizzato a causa dell'elevato prezzo di vendita di quegli anni. Savonarola consiglia invece tutte le varietà di legumi dai semplici fagioli alle lenticchie nonostante manifestano la lor malizia (la ventosità dei cibi era un problema molto sentito all'epoca). A proposito delle erbe giudica favorevolmente l'endivia e la chiama per la prima volta radichio, un nome veneto destinato a diffondersi in tutta Italia, mentre sorprende il veloce accenno rivolto agli asparagi che danno poco nutrimento e non troppo bono. Un "mistero" questo, considerando che Savonarola aveva soggiornato per qualche tempo a Bassano del Grappa, patria degli asparagi. Grande interesse

dimostra per la carne, soprattutto per quella dei volatili, celebrando così, ancora una volta, la sua origine veneta e padovana in particolare. La carne del gallo giovane e di media grossezza viene definita la migliore e il suo brodo, con l'aggiunta di zucchero, è singolar medicina. Lo scarsissimo interesse della cucina padovana verso il pesce è confermata da Savonarola che ne fa un elenco sbrigativo.

Stranamente anche sull'uva e sul vino il medico si sofferma brevemente, nonostante già all'epoca il succo dell'uva fosse considerato essenziale, se non alla guarigione del paziente, almeno alla sua "ripresa".

Insomma dal Libreto traspare la figura di un medico consapevole del suo "debito" nei confronti dei Grandi, ma anche osservatore attento e rispettoso della saggezza e della cultura gastronomica popolare di due popolazioni, la padovana e la ferrarese, che ancora oggi puntano, con successo, alla valorizzazione della cucina tradizionale e del territorio.

Passera.



Dall'Acqua

A “La Vigna” ristampa anastatica di un volume sulla caccia nel ‘700: avvio di una collaborazione triennale con la Fondazione “Monte di Pietà”

Martedì 12 febbraio 2008 alle ore 17,30, presso la Biblioteca Internazionale “La Vigna”, nel corso di un convegno sull’Ornitologia e la Caccia, è stata presentata la ristampa anastatica dell’opera di Giovanni Pontini *La cacciagione dei volatili, ossia l’arte di pigliare uccelli in ogni maniera*, edita a Vicenza nel 1758: primo frutto di una collaborazione triennale con la Fondazione “Monte di Pietà” di Vicenza.

Dopo l’introduzione di Mario Bagnara, Presidente de “La Vigna”, e di Mario Nicoli, Presidente della Fondazione “Monte di Pietà”, sono intervenuti Fausto Barbagli, Conservatore di Ornitologia del Museo di Storia Naturale dell’Università di Firenze su “L’opera di Giovanni Pontini nella Caccia e nell’Ornitologia del XVIII secolo” e Fabio Perco zoologo, Direttore della Riserva Naturale Foce dell’Isonzo su “Passato e futuro nell’attività venatoria”.

Con l’occasione sono stati messi in mostra anche alcuni volumi del Fondo sulla Caccia donato recentemente dall’Avv. Mariano Galla.

A.B.

Mostra fotografica “Il Vicentino ha... riso di gusto”



Tra gli eventi di rilievo promossi in collaborazione con la Biblioteca “La Vigna” non è certo da dimenticare la mostra fotografica dal titolo “Il Vicentino ha... riso di gusto: dalle bonifiche benedettine ai piatti della tradizione gastronomica vicentina” organizzata ed allestita dal Circolo Fotografico Vicentino e presieduta direttamente dal presidente Angelo Nicoletti. Inaugurata il 30 maggio 2008 e rimasta aperta per tutto il mese di giugno, la mostra, composta di 53 foto a colori 50x30 centimetri tutte raffiguranti il riso di Grumolo delle Abbadesse o uno dei processi della sua lavorazione, ha riproposto e rinnovato il valore di un cereale così consumato ed apprezzato dai vicentini ma ancora non totalmente conosciuto. Quale luogo poteva quindi essere più adatto se non “La Vigna” per far meglio riscoprire ai cittadini un importante elemento della nostra storia gastronomica locale; inoltre, la conoscenza di tutti i percorsi e processi produttivi del riso è indispensabile non solo per apprezzarne il valore ma anche per approfondire gli aspetti legati alla nostra cultura e civiltà contadina.

I fotografi che hanno lavorato a questo progetto, oltre ad Angelo Nicoletti, sono stati Gianfranco Pozzer, Alfonsina Zonin, Amedeo Pretto, Flavio Scabio e Roberto De Biasio; le aziende agricole che hanno collaborato alla realizzazione delle foto sono state quelle di Costantino Barban, di Umberto Rossato e di Paolo Pavan.

La sera dell'inaugurazione molti sono stati gli interventi che hanno concorso alla presentazione e valorizzazione di questo progetto: oltre al presidente Mario Bagnara sono infatti intervenuti Sante Bortolami dell'Università di Padova su “Le bonifiche medioevali”, Maria Luisa Teso, sindaco di Grumolo su “La storia del riso di Grumolo”, Mauro Pasquali, fiduciario Slow Food di Vicenza su “Il presidio Slow Food del riso di Grumolo e il riso nella gastronomia vicentina” e Angelo Nicoletti su “Il gusto della fotografia”. Per l'occasione “La Vigna” ha esposto alcuni dei molti libri sul riso in essa conservati del XIX e XX secolo che riguardano non solo la coltivazione di questo cereale, ma anche le malattie che colpiscono le sue piante, gli aspetti

economici della sua produzione, il suo utilizzo in cucina, fino agli studi storico-sociologici sulla condizione dei lavoratori nelle risaie; fra gli altri il volume “La coltivazione del riso” del marchese veronese Giovambattista Spolverini edita nel 1764 ha occupato nella mostra una posizione di spicco: di quest’opera, la prima esclusivamente dedicata al riso, “La Vigna” possiede ben 5 edizioni, tutte comprese tra il XVIII e il XIX secolo.

La specie “riso” appartiene alla famiglia dei cereali, ma se i suoi elementi morfologici ne sanciscono la parentela con il mais e la segale, a differenza degli altri membri della famiglia il riso è pianta acquatica. La coltura del riso non nasce, quindi come pratica di sfruttamento della terra, ma dell’acqua; seminato e raccolto nelle paludi, il riso conquista, lentamente i campi che, in ossequio alle sue esigenze, vengono modellati per essere ricoperti da una coltre d’acqua.

Il tema del riso viene trattato all’interno di opere generali degli scrittori rustici, dobbiamo attendere il 1758 perché veda la luce la prima composizione esclusivamente dedicata a questo cereale. “La coltivazione del riso” del marchese veronese Giovambattista Spolverini è un poema che non nasconde la sostanziale esiguità del suo contenuto agronomico; le stesse pratiche di coltivazione del riso non fanno che ripetere nozioni espresse numerose volte negli scrittori precedenti. L’opera, però conosce un considerevole successo, che si tradurrà in 12 successive ristampe, la Biblioteca “La Vigna” ne conserva 5 edizioni: 1764, la seconda edizione; 1785, all’interno dei Poemi georgici; 1796, edizione veronese; 1810, edizione padovana preceduta da una dissertazione di Ippolito Pindemonte nella quale si enunciano i motivi ispiratori della poesia agreste del secolo; 1826, in una raccolta di Poemi georgici.

Tra i libri del 19. sec. conservati presso “La Vigna” la maggior parte riguardano la coltivazione del riso, ma ve ne sono alcuni sulle varie malattie che lo colpiscono e non vengono trascurati anche gli aspetti economici di tale coltura fino ad arrivare alle leggi e ai regolamenti. Nel 20° sec. oltre a manuali di coltivazione appaiono pubblicazioni sulle varietà di riso e alcuni studi storico-sociologici sulla condizione dei lavoratori delle risaie; numerosi sono i volumi che trattano l’utilizzo del riso in cucina.

A.B.

ESTRATTO DELLE OPERE SUL RISO PRESENTI NEL CATALOGO DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE “LA VIGNA”

Della regulation delle risare: et della prohibition di metter a semina di risi niuna sorte di terreni, buoni per seminarvi formenti: Parti dell’Eccellentissimo Senato, di 17 settembre 1594 et di 15 luglio 1595”.

[Venezia]: stampata in Calle delle Rasse, [1595?]

Segn.: MSC. B XVI 1-1

SPOLVERINI, GIOVAMBATISTA

La coltivazione del riso. Poema del marchese Gian Battista Spolverini. Edizione seconda.

In Bergamo: per Francesco Locatelli, 1764. - [8], 140 p.; 8°. Segn.: B XVIII 102

CLEMENTI AFRICO

L’agricoltura sperimentata, ovvero Piano generale di agricoltura per uso dell’Italia nel quale s’insegna l’unico metodo di preparare le terre per avere una raccolta in ogni classe che renda un cinquanta per cento più degli altri, e in particolare non solo per coltivare le viti, il formento, il riso, il lino, ma ancora per fare li vini; articolo importantissimo trascurato dalla maggior parte delle persone fino ad ora.

Opera nella quale si descrive la maniera di coltivare ogni sorta di alberi ... Edizione arricchita di una descrizione di ciò che si deve fare ogni mese ... Aggiuntovi la maniera di fabbricare le case di villa, li granaj, le colombaje ... con un trattato sopra li tori, vacche... [Africo Clemente padovano]. In Venezia: presso Antonio Graziosi, 1772. - XVI, 312 p.: ill.; 8°. Segn.: B XVIII 87

ANTONIO MARIA : DA ALBOGASIO

L’ortolano in villa e l’accurato giardiniere in città cioè regole pratiche, e fondate sull’esperienza di vecchj ortolani per coltivare qualunque sorta d’erbaggi, e di fiori, specialmente di garofani, per propagare ed inestare piante, e viti; il modo d’educar i bigatti; il trattato del tabacco; e la maniera di fare i vini di perfetta qualità. Opera di Casimiro Affaitati.

Edizione seconda veneta accresciuta d’altre regole cavate dalla sperienza di trenta e più anni per seminare, e piantare, allevare con prestezza, e render le piante de’ mori abbondanti di foglia; un trattato circa la cultura, seminerio, raccolta de’ risi; ed un trattato de’ cavalieri ovvero vermicelli che fano la seta. Adornata di figure.

In Venezia: presso Francesco Locatelli a S. Bartolommeo, 1779. - 300 p.: ill.; 12o. Segn.: B XVIII 108

SPOLVERINI, GIOVAMBATISTA

La coltivazione del riso.

In: Raccolta di poemi georgici.

Lucca: F. Bonsignori, 1785. - p. 133-315.

Segn.: A XVIII 38-2

ANTONIO MARIA : DA ALBOGASIO

L'ortolano in villa e l'accurato giardiniere in città cioè regole pratiche, e fondate sull'esperienza di vecchj ortolani per coltivare qualunque sorta d'erbaggi, e di fiori, specialmente di garofani, per propagare ed innestare piante, e viti; il modo d'educar i bigatti, il trattato del tabacco; e la maniera di fare i vini di perfetta qualità. Opera di Casimiro Affaitati. Edizione terza veneta accresciuta d'altre regole cavate dalla sperienza di trenta e più anni per seminare, piantare, allevare con prestezza, e render le piante de' mori abbondanti di foglia; un trattato circa la cultura de' risi; ed altro de' cavalieri, ovvero vermicelli che fanno la seta ...

Bassano : a spese Remondini di Venezia, 1787. - 338, [2] p.: ill.; 12o. *Segn.: B XVIII 110*

ANGELI, LUIGI

Memoria sulla coltivazione del riso introdotta dal cavalier Morelli in vicinanza di Conselice del signor dottore Luigi Angeli imolese.

Seconda edizione riveduta e corretta dall'autore.

In Venezia: nella stamperia di Giacomo Storti, 1790. - 72 p.: ill.; 8o. *Segn.: MSC A XVIII 2-10*

MAINARDI, DANIEL

Della coltivazione del riso e della coltura dei prati e degli arativi con la descrizione ed uso di una nuova macchina per trebbiare qualunque sorta di grano di Daniel Mainardi ingegnere e pubblico perito.

In Padova: nella stamperia del Seminario. - LVI p., \1! c. di tav.: ill.; 8o. *Segn.: MSC A XVIII 2-2*

SPOLVERINI, GIOVAMBATISTA

La coltivazione del riso del marchese Gian Battista Spolverini.

Verona: dalla stamperia Giuliani, 1796. - XVI, 224 p.: 1 ritr.; 4°. *Segn.: D XVIII 32*

BIROLI, GIOVANNI

Del riso trattato economico-rustico del signor dottor Giovanni Birolì novarese ...

Milano: dalla tipografia di Giovanni Silvestri, contrada del Bocchetto num. 2536, 1807. - [4], 151, [3] p.; 8o.

Segn.: C XIX 339

SPOLVERINI, GIOVAMBATISTA

La coltivazione del riso di Giovambattista Spolverini.

Edizione ottava con l'elogio dell'autore nuovamente scritto da Ippolito Pindemonte ...

Padova: dalla stamperia del Seminario, 1810. - VIII, 421 p.; 8°. *Segn.: C XIX 656*

ANTONIO MARIA : DA ALBOGASIO

L'ortolano in villa e l'accurato giardiniere in città cioè regole pratiche, e fondate sull'esperienza di vecchj ortolani per coltivare qualunque sorta d'erbaggi, e di fiori, specialmente di garofani, per propagare ed innestare piante, e viti; il modo d'educar i bigatti, il trattato del tabacco; e la maniera di fare i vini di perfetta qualità. Opera di Casimiro Affaitati. Edizione quarta accresciuta d'altre regole ... un trattato circa la cultura de' risi; ed altro de' cavalieri, ovvero vermicelli che fanno la seta. Adornata di figure.

Bassano: nella stamperia Giuseppe Remondini e figli, 1812. - 323, \1! p.: ill.; 12o.

Segn.: B XIX 377

ALDINI, ANTONIO

Osservazioni sul discorso pubblicato per le stampe Marsigli di Bologna col titolo Delle risaje e de' pessimi loro effetti. Vi ha nel fine il predetto discorso.

Forlì: tipografia Casali, 1815. - 72, 36 p., [1] c. di tav. ripieg.: tab.; 8°. ((L'autore è Antonio Aldini, cfr. Melzi, G. Anonime e pseudonime, v. 2., p. 297.

Segn.: C XIX 310

DE_GREGORY, GASPARE ANTONIO

Solution du problème économique-politique concernant la conservation ou la suppression de la culture du riz en Lombardie et basse Italie avec l'indication des moyens propres à former des rizières sans porter atteinte à la salubrité publique G. De Gregory!

Turin: de l'Imprimerie Royale, 1818. - 236 p., 4 c. di tav.: ill.; 8°. *Segn.: C XIX 798*

Manifesto camerale portante una provvisoria variazione nella fissazione dei dazj di dogana sul transito delle granaglie, sui risi, e sui vini. In data delli 7 nov. 1818.

Torino : Stamperia Reale, s.d. - 2 c.; 30x21.

Segn.: MSC C XIX 1-11

MONDELLINO, GIOVANNI

Relazione del nuovo trebbiatojo per i cereali e segnatamente pel riso inventato ed eseguito da Gio. Mondellino Milanese.

Milano : dalla tip. de' Fratelli Sonzogno, 1823. - 24 p., (2) c. di tav. ripieg. : ill.; 8°. *Segn.: MSC B XIX 22-29*

LOMENI, IGNAZIO

Del riso cinese o secco discorso del dottore Ignazio Lomeni.
Milano: per G. Silvestri, 1825. - 85, [3] p. ; 8o.
Segn.: MSC A XIX 11-18

SPOLVERINI, GIOVAMBATISTA

La coltivazione del riso.
In: Raccolta di poemi georgici.
Milano: Silvestri, 1826. - V. 2, p. 107-253.
Segn.: A XIX 16-2

ASTOLFI, GIUSEPPE

Congetture dell'ingegnere Giuseppe Astolfi... sopra la malattia del brusone che infesta il riso e i rimedi che possono prevenirla e sopra alcuni metodi d'avvicendamento che possono per le risaje utilmente praticarsi.
Bologna: nella tipografia Marsigli, 1828. - 16, [2] p.; 8o.
Segn.: MSC A XIX 10-4

DE JORIO, FILIPPO

Della coltivazione delle cereali con osservazioni relative al regno di Napoli: trattato / del sig. Filippo De Iorio da Paternò.
Napoli: dalla tip. del Vesuvio, 1838. - VIII, 308 p.; 22 cm.
Segn.: C XIX 187

SANDRI, GIULIO

Sulla vera causa del carolo del riso e sui mezzi di riparare a questo disastro : cenni letti nella pubblica adunanza del 4 gennaio 1838 dell'Accademia d'agricoltura commercio ed arti di Verona da Giulio Sandri.
Verona : Paolo Libanti, 1838. - 54 p., 1 c. di tav. ripieg. ; 23 cm. *Segn.: MSC B XIX 22-22*

BIANCO, LUIGI

Il pettine raccogliatore del riso ed altri grani / del privilegiato Luigi Bianco.
Milano : Tipografia di V. Guglielmini, 1845. - 28 p., [1] c. di tab.; 22 cm. *Segn.: MSC A XIX 27-17*

DOSSENA, FELICE

Sul brusone : malattia che affligge il riso nostrale e sul modo di salvarlo / ricerche dell'ingegnere Felice Dossena.
Milano : Soc. tip. de' classici italiani, 1845. - 72 p. ; 22 cm. *Segn.: CAP 1431*

DOSSENA, FELICE

Sul brusore, malattia che affligge il riso nostrale e sul modo

di salvarlo / ricerche dell'ingegnere Felice Dossena
Milano: dalla Società tip. de' classici italiani, 1845. - 72 p.; 20 cm. *Segn.: CAP 61*

GHILARDUCCI, TOMMASO

Considerazioni intorno alla proscrizione delle risaje nel lucchese : per dirigersi al ministero toscano nell'interesse dei minori Minutoli-Tegrini / dell'avvocato Tommaso Ghilarducci.
Lucca: Tip. Giusti, 1848. - 127 p.: 1 tab. ripieg.; 25 cm.
Segn.: B XIX 851

BESOZZI, GIACOMO

Della risicoltura in ordine all'igiene ed all'economia / saggio del dott. cav. Giacomo Besozzi.
Genova: Tipografia di Luigi Sambolino, 1863. - 162 p. ; 25 cm. *Segn.: C XIX 392*

GALLI, LEONARDO

Sulla risicoltura. Pensieri del professore Leonardo Galli, susseguiti da brevi appunti intorno allo schema di legge sulla risicoltura del commendatore dottore Benedetto Trompeo. Torino: Tip. G. Favale, 1863. - 20 p. ; 20 cm.
Segn.: MSC A XIX 16-13

GARBASSO, GIORGIO

Risposta ad alcuni quisiti sopra le risaie del Piemonte.
In: L'economia rurale e il repertorio d'agricoltura, 1865. - P.245-255, 283-297. *Segn.: PRD 233*

PARETO, RAFFAELE

Sulle bonificazioni, risaie ed irrigazioni del Regno d'Italia: relazione a S. E. il ministro di agricoltura, industria e commercio (Luigi Torelli) / [Raffaele Pareto].
Milano: Tipografia e litografia degli ingegneri, 1865. - 269 p., 10 c. di tav. ripieg.: c. geogr.; 32 cm.
Segn.: E XIX 9

Legge 12 giugno 1866 n. 2967 e regolamento per la coltivazione del riso nella provincia di Ravenna approvato con regio decreto delli 17 febbraio 1870.

Ravenna: Stab. tip. G. Angeletti, 1870. - 15 p.; 24 cm.
Segn.: MSC B XIX 7-2

Legge e regolamento sulla coltivazione del riso.

Bologna: Regia tipografia, 1870. - 13 p.; 21 cm.
Segn.: CAP 2546-18

SELMI, ANTONIO

Riso e risaie : lezioni di economia chimico-agricola e di igiene rurale date nell'Istituto tecnico provinciale di

Mantova dal prof. Antonio Selmi.

Milano: Tipografia editrice lombarda, 1875. - XV, 317 p., [6] c. di tav.: ill. ; 19 cm. *Segn.: B XIX 526*

GIANZANA, SEBASTIANO

Dei consorzi di difesa, di irrigazione, di scolo e di bonifica, della competenza giudiziaria ed amministrativa in materia d'acque, della responsabilità dello Stato in punto alle acque pubbliche, questioni legali sulle risaie.

Torino : Unione tipografico editrice, 1880. - 522 p. ; 23 cm (Fa parte di: Le acque nel diritto civile italiano)

Segn.: CAP 1196 2.2

Condizioni della coltivazione e del commercio del riso in Italia.

Roma: Tip. Eredi Botta, 1883. - 87 p. ; 23 cm. ((In testa al front.: Ministero di agricoltura industria e commercio, Direzione generale dell'agricoltura.

Segn.: PRD 62.65 1883

BORDIGA, ORESTE

Sulla coltivazione del riso.

In: Società degli agricoltori italiani, Roma. L'Italia agricola alla fine del secolo XIX...

Roma : Tip. Unione coop. Editr., 1901. - 31 p.

Segn.: D XX 44

NICOLA, A.

Il lavoro nelle risaie : osservazioni sul recente progetto di legge ...

Pisa: dalla Tip. Orsolino Prosperi, 1904. - 26 p.; 25 cm.

Segn.: MSC B XX 40-3

Relazione dei risicoltori della provincia di Bologna alla commissione governativa d'inchiesta sulle risaie.

Bologna: Tip. P. Neri, 1904. - 22 p. ; 28 cm. (Relazione di Giovanni Enrico Sturani). *Segn.: CAP 1430*

ERCOLANI, G.

La malaria e le risaie in Italia.

Milano: U. Hoepli, 1905. - [8], 203, [1], 64 p., [2] c. di tav.: ill.; 15 cm. *Segn.: A XX 93*

MOSCHINI, ROBERTO

La coltivazione del riso in Italia.

Verona: Drucker, 1907. - 84 p. ; 25 cm.

Segn.: MSC B XX 2-18

GOBBETTI VITTORIO

Il riso : come si dovrebbe coltivare in Italia.

Casale Monferrato: Tip. Cassone, 1908. - VII, 202 p.: ill.;

19 cm. *Segn.: IRA A 93*

ABBADO, MICHELE

La cleistogamia nelle graminacee e in particolare nel riso.

Pavia: Tip. successori F.lli Fusi, 1909. - P. 224-250 ; 24 cm. ((Estr. da: Atti della Società italiana di scienze naturali, vol. XLVIII. *Segn.: CAP 2542-24*

VOLI, GIOVANNI

Disposizioni legislative e regolamenti sulla coltivazione del riso e sull'igiene del suolo e delle abitazioni rurali.

Novara: stabilimento tipografico Cattaneo, 1911. - 189, [3] p.; 23 cm. *Segn.: C XX 2591*

BERNARDINI, LUIGI

Sulla composizione chimica dell'embrione del riso / nota di Luigi Bernardini.

Roma: Tip. Della Accademia dei Lincei, 1912. - P. 284-289 ; 28 cm. *Segn.: MSC C XX 41-27*

DAL BUONO, UGO

Tecnologia del riso: con studi analitici originali e con un'appendice sull'uso del riso come alimentazione.

Milano: Hoepli, 1921. - VIII, 176 p. : ill. ; 15 cm.

Segn.: A XX 86

POLI, POLO

Risicoltura.

Torino: Unione tipografico-editrice torinese, 1921. - 115 p.: ill.; 28 cm. (Fa parte di: Nuova enciclopedia agraria italiana). *Segn.: D XX 173 e IRA C 100-10*

SCANO, GIULIO

Il riso : Note pratiche.

Catania: F. Battiato, 1924. - 74 p.; 19 cm.

Segn.: CAP 1400

NOVELLI, NOVELLO

La risicoltura in Italia : note storiche ed agrarie / Novello Novelli, Giovanni Sampietro.

Roma: tip. della Camera dei Deputati, 1925. - XII, 130 p.: ill.; 30 cm. *Segn.: IRA C 73*

BALDI, SILVIO

Il riso rosso Gorei: esposizione di Torino 1928, salone dell'agricoltura.

Salussola: [s.n., 1928?] (Vercelli : Tip. Gallardi). - [4] c.: ill.; 25 cm. *Segn.: CAP 2545-31*

CHIAPPELLI, RICCARDO

Piscicoltura in risaia.

Torino [etc.]: Paravia, 1928. - 74 p., 12 p. di tav.: ill.; 17

cm. *Segn.: IRA A 86 e MSC A XX 40-2*

Sui problemi attuali della risicoltura in Italia / relatore Salvatore Pugliese.

Roma : Provveditorato generale dello Stato, Libreria, 1928. - 80 p. ; 23 cm. *Segn.: CAP 1432*

TOURNON, ADRIANO

Il problema del riso / relatore ing. Tournon.

Roma: Provveditorato generale dello Stato, 1928. - 29 p., [1] c. di tav. : ill.; 24 cm. *Segn.: CAP 2551-12*

PINOLINI, DOMENICO

Il riso e la sua coltivazione.

Milano: Vallardi, 1929. - [8], 282 p.: ill.; 19 cm.

Segn.: B XX 223

CHIAPPELLI, RICCARDO

Le varietà di riso coltivate in Italia e cenni sulla botanica e sulla selezione.

Vercelli: Tipografia Gallardi, 1930. - 136 p.: ill.; 28 cm.

Segn.: IRA C 93

RANDONE, PIER ANDREA

Primo contributo ad uno studio sul trapianto del riso con particolare riguardo alle sue risultanze economiche.

[Pavia, 1930]. - P. 433-492; 27 cm

Segn.: MSC C XX 4-23

CHIAPPELLI, RICCARDO

Malattie e nemici del riso.

Vercelli: Tip. Gallardi, 1933. - 131 p., [3] c. di tav.: ill. ; 29 cm. *Segn.: IRA C 92*

ENTE NAZIONALE RISI

Mangiate riso: il riso è salute.

Milano: Ufficio propaganda dell'Ente nazionale risi, 1933.

- 16 p.; 21 cm. *Segn.: MSC A XX 71-27*

BANDINI, MARIO

Caratteri e problemi della risicoltura italiana.

Roma: [s.n.], 1935. - 472 p., [7] c. di tav. ; 27 cm.

Segn.: C IRA 51

CHIAPPELLI, RICCARDO

Il riso : pratiche colturali / Riccardo Chiappelli ; prefazione [di] N. Novelli.

Vercelli: Tipografia Gallardi, 1935. - 183 p.: ill.; 28 cm.

Segn.: IRA C 94

SAMPIETRO, GIOVANNI

Le macchine per la coltura e l'industria del riso.

Vercelli: Tip. Gallardi, 1935. - 158 p.: ill.; 29 cm. ((In testa al front.: Stazione sperimentale di risicoltura, Vercelli.

Segn.: IRA C 90

PIACCO, ROMEO

Il riso.

Torino: SEI, 1942. - 304, [4] p. : ill.; 19 cm.

Segn.: B XX 7

Le più recenti razze elette : avena, frumento, mais, orzo, pomodoro, riso, segale, sorgo / dell'Istituto di allevamento vegetale per la cerealicoltura, Bologna.

Bologna: Istituto di allevamento vegetale per la cerealicoltura, 1953. - 39 p.: ill.; 12 cm.

Segn.: IRA A 436

ENTE NAZIONALE RISI, MILANO

Ente Nazionale Risi, 25. anno di fondazione.

[S.l. : s.n.], 1956. - 16 p. ; 39 cm. + 16 tav.

Segn.: F XX 58

PIACCO, ROMEO

Manuale di risicoltura.

Bologna: Edizioni agricole, [1957]. - 149 p. : ill.; 22 cm.

Segn.: IRA A 658

LECCE, MICHELE

Un'azienda risiera veronese nel 17. e 18. secolo [di] M. Lecce. Milano, 1959. - P. [2], 65-80; 23 cm. (Estr. da: Economia e storia, 1959, n. 1) *Segn.: MSC B XX 5-7*

Gastronomia pavese : storia, notizie, ricettario con le carte degli itinerari gastronomici, del vino, del riso / pref. di Cesare Angelini e Introduzione alla cucina pavese di Mario Soldati.

Pavia: R. Giardini, 1965. - 383 p. : tav. ; 24 c. ((A cura di P. M. Prunetti e G. Nicosia, i nomi dei quali figurano in testa al front. *Segn.: C XXX 4431*

Tutto riso : suggerimenti per una cucina a base di riso.

2. ed. [S. l.] : Ente nazionale risi, 1965. - 207 p.: ill.; 24 cm. *Segn.: C XX 4720*

Minestre, zuppe, riso.

Firenze : Sansoni ; New York : Time Life, 1972. - 80 p.: ill.; 27 cm. ((Consulente generale M. Alberini.

Segn.: D XX 1010

STUCCHI, LORENZA

Risi e risotti. Milano: Fabbri, 1973. - 98 p.: ill.; 24 cm.

Segn.: C XX 4406

BASSI, GIOVANNI

La ballata del risotto.

Milano: Mursia, 1975. - 187 p. : ill.; 23 cm.

Segn.: C XX 24

CURT, MANUEL MARTINEZ

El arroz valenciano, su riqueza y su gastronomía.

Valencia: Caja rural provincial, 1976.- 95, [5] p., [4] c. di tav.; 17 cm. *Segn.: B XX 1536*

FACCINI, LUIGI

L'economia risicola lombarda dagli inizi del 18. secolo all'unità. Milano : SugarCo, 1976. - 201 p.: ill.; 21 cm.

Segn.: FAG 16

FACCINI, LUIGI

Uomini e lavoro in risaia : il dibattito sulla risicoltura nel '700 e nell'800 / a cura di Luigi Faccini.

Milano: F. Angeli, 1976. - 255 p.; 22 cm.

Segn.: FAG 39

FOGLIANI, GIUSEPPE

Le malattie del riso. Appunti da una lezione del prof. Giuseppe Fogliani. Corsi di aggiornamento per periti grandine presso la Facoltà di agraria dell'Università Cattolica del S. Cuore di Piacenza.

[S.l.], 1977. - P. 23-34 : ill.; 27 cm. (Estr. da: Il ponte del concordato italiano grandine, 1977)

Segn.: MSC C XX 8-9

9. convegno internazionale sulla risicoltura : problemi e prospettive nella nuova realtà della grande Europa : atti ufficiali.

[Vercelli?: s.n.], [1980?]. - 685 p., 20! c. di tav.: ill.; 24 cm.

Segn.: IRA B 769

SICHERI, GIUSEPPE

La confraternita del vino e della Panissa nei ristoranti di Vercelli. [S.l.: s.n.], stampa 1980 (Vercelli: Litografia C.S.E.). - 129p., [2] c. di tav.: ill.; 22 cm. *Segn.: C XX 67*

BALDI, GIORGIO

Varietà di riso in Italia. [Di] G. Baldi, Giovanni Fossati, Mario Moletti.

[Milano]: Ente nazionale risi, 1981. - 50 c. a fogli mobili: ill.; 30 cm. *Segn.: E XX 49*

FRANZO, RENZO

Per il progresso della economia risicola. [Milano]: Ente nazionale risi, 1981.- 15 p.: ill.; 30 cm. *Segn.: E XX 47*

MOLETTI, MARIO

Difesa fitosanitaria e diserbo nella risicoltura italiana.

[Milano]: Ente nazionale risi, 1981. - 49 c. a fogli mobili: ill.; 30 cm. *Segn.: E XX 48*

SANDRI, AMEDEO

Risi e risotti veneti / Amedeo Sandri, Maurizio Falloppi.

Milano : Nuova editrice periodici italiani, 1981. - 164 p.: ill.; 21 cm. *Segn.: C XX 319*

CARRERES ORTELLS, R.

Almacenamiento del arroz cascara [di] R. Carreres Ortells.

Madrid: Ministerio de agricultura... Instituto nacional de investigaciones agrarias, 1982. - 31 p.: ill.; 24 cm.

Segn.: PRD 247-2

CARRERES ORTELLS, R.

Secado del arroz cascara [di] R. Carreres Ortells.

Madrid: Ministerio de agricultura ... Instituto nacional de investigaciones agrarias, 1982. - 29 p. : ill.; 24 cm.

Segn.: PRD 247-1

Risaie del Casalese: condizione contadina e lavoro nella cultura orale di un'area tra Monferrato e Vercellese / a cura di Maura Guaschino. Torino, 1982. - 53 p.: ill.

Segn.: PRD 195

NAVARRO, VINCENZO

Intorno a Ribera. Parole [Di] Vincenzo Navarro

Ribera: Biblioteca Comunale A. Gramsci, 1983. - 80, [4] p.: ill.; 24 cm. *Segn.: C XX 943*

CARNEVALE MAFFÈ, AGOSTINA

Oggi riso [di] Agostina Carnevale Maffè

Milano: Lib. Meravigli Ed., 1984. - 135, [6] p.: ill.; 24 cm. *Segn.: C XX 1300*

GOUROU, PIERRE

Riz et civilisation.

Paris: Fayard, 1984. - 299 p.: ill.; 24 cm.

Segn.: C XX 2657

SANTOPRETE, GIANCARLO

Effetti della disciplina legislativa sul riso : verso una nuova classificazione mercantile / Giancarlo Santoprete, Maria Rosa Cavana...

Bologna: Regione Emilia Romagna, 1984. - 52 p.; 24 cm. *Segn.: MSC B XX 46-3*

PEDROTTI, WALTER

Il riso in cucina: ricette.

Custoza: La casa verde, 1985. – 55, [10] p.: ill.; 21 cm.
Segn.: MSC A XX 25-23

GRIST, DONALD HONEY

Rice.

London; New York : Longman, 1986. - XX, 599 p.: ill.; 22 cm. *Segn.: C XX 5078*

Le ricchezze della nostra terra: il riso / a cura di Antonio Rinarelli, Roberto Baraggioli; coord. Guglielmo Solavagione.

Torino: Quaderno agricolo, [1986]. - 191 p.: ill.; 24 cm.
Segn.: C XX 2221

TINARELLI, ANTONIO

Il riso : le ricchezze della nostra terra / a cura di Antonio Tinarelli, Roberto Baraggioli ; coordinamento Guglielmo Solavagione.

Torino: Federagrario, 1986. - 191 p.: ill.; 24 cm.
Segn.: FAG 120

FAGIANI, FERNANDO

La pianura risicola piemontese nel primo sessantennio del secolo 19.

A, il vercellese. Parte prima.

[Firenze], 1988. - P. 118-158 ; 24 cm. ((Estr. da: Rivista di storia dell'agricoltura. - 1988, n. 1.
Segn.: MSC B XX 85-9

FAGIANI, FERNANDO

La pianura risicola piemontese nel primo sessantennio del secolo 19. B, Il vercellese (parte seconda), il novarese, la lomellina. Firenze, 1988. - P. 24-67; 24 cm. ((Estr. da: Rivista di storia dell'agricoltura. - 1988, n. 2.

Segn.: MSC B XX 85-10

HOSHIKAWA, KIYOCHIKA

The growing rice plant: an anatomical monograph.

Tokyo: Nobunkyo, 1989. - XVI, 310 p.: ill.; 27 cm.
Segn.: D XX 1305

Questo è il riso / [testi di Giorgio De Robertis].

Milano: L'editoriale, 1989. - 130 p.: ill.; 29 cm.
Segn.: D XX 1299

Il riso nella ristorazione.

[S.l.]: Ente nazionale risi, [198_]. - 192 p.: ill. ; 24 cm.
Segn.: C XX 3314

LAZZARINI, ANTONIO

Fra terra e acqua: l'azienda risicola di una famiglia veneziana

nel delta del Po.

Roma: Edizioni di storia e letteratura. - 2 v. ; 26 cm.

Segn.: C XX 5636 1-2

GUARNASCHELLI GOTTI, MARCO

La cucina milanese.

Padova: F. Muzzio, 1991. - XII, 347 p. : ill. ; 23 cm. ((In sovraccoperta: Canali, riso e ingegno.

Segn.: C XX 6051

Prospects for rice consumption in Europe : proceedings of the Symposium : October, 24th 1992, Villa Pindemonte, Isola della Scala (Verona), Italy / edited by P. Berni.

S. l. s. n.l., stampa 1994 (Verona : Fiorini). - 329 p.; 24 cm. *Segn.: C XX 6844*

ORTALI, VITTORIO

Il riso : la lunga storia di un famoso cereale simbolo di pace e prosperità.

Fiesole: Nardini, \1995!. - 115 p. : ill.; 25x10 cm.

Segn.: C XX 5828

SALTINI, ANTONIO

I semi della civiltà : frumento, riso e mais nella storia delle società umane / Antonio Saltini ; prefazione di Luigi Bernabò Brea. Bologna : Avenue media, stampa 1996. - IX, 181 p.: ill.; 21 cm. *Segn.: C XX 5774*

Celebrazioni, conviviali & relazioni delle delegazioni per l'anno del riso: 1997.

Milano: Accademia italiana della cucina, stampa 1999. - 111 p.: ill.; 21 cm. ((Ed. f. c. - Suppl. a: Notiziario dell'Accademia italiana della cucina, n. 1000, novembre 1999. *Segn.: MSC A XX 87- 17*

Guida Gallo 2000 ai migliori risotti dai più grandi ristoranti del mondo. 3. ed. - Robbio Lomellina : Riso Gallo

[Novara]: De Agostini, stampa 1999. - 155 p. : ill. ; 22 cm.
Segn.: C XX 6628

PAOLINI, DAVIDE

Dal riso ai risotti : cultura e creatività del made in Italy in cucina / Davide Paolini, Michela Vuga.

Milano: Mondadori, 1999. - 143 p.: ill.; 28 cm.

Segn.: D XXX 1624

CHIAPPELLI, RICCARDO

Il riso [di] Riccardo Chiappelli.

Torino: Paravia, s.d. - 100 p., 28 tav.; 16 cm.

Segn.: B XX 209

Les grandes cultures du monde, leur histoire, leur exploitation, leurs différents usages, sous la direction de mr. le dr. Van Someren Brand...

Paris: E. Flammarion, [19..?]. - [4], VIII, 378 p., [13] c. di tav.: ill.; 27 cm. *Segn.: D XX 735*

Insalate di riso.

[S.l.]: Ente nazionale risi, [19..?]. - 30 p.: ill.; 15 cm.
Segn.: MSC A XX 43-20

PORTALUPI, RENZO

Spaghetti, riso e altre paste in cucina.

Milano: Editrice Nord, [19..?]. - 342 p.; 21 cm.
Segn.: C XX 3272

Riso e frutta.

Milano: Ente nazionale risi, [19..?]. - 12 p.; 15 cm.
Segn.: MSC A XX 43-18

ROMANO, FERNAND V.

Piatti di riso.

Milano: Ente nazionale risi, [19..?]. - 29, [1] p.; 15 cm.
Segn.: MSC A XX 43-19

SCHNITZIER, W.H.

Rice: diseases, pests, weeds and nutritional disorders.

Ludwigshafen: BASF, [s.d.]. - 152 p.: ill.; 21 cm.
Segn.: C XX 5

CALZECCHI ONESTI, ALESSANDRA

Le vie del riso : ricette a base di riso da tutto il mondo.

Bologna: Calderini Edagricole, 2000. - XIX, 343: ill.; 21 cm. *Segn.: C XX 6408*

GIROTTTO, MARINA

Dalle terre del riso : storia, ambiente e gastronomia : 200 ricette tra cucina internazionale e tradizione vercellese / Marina Girotto, Maria Luisa Ronco.

[Santhià] : GS, 2000. - 388 p., \16! c. di tav: ill.; 25 cm.
Segn.: C XX 6945

Le Abbadesse di Grumolo / a cura di Giulio Ardinghi.

\S.l. : s.n.!, stampa 2002 (Sandrigo: Tipolitografia Arti Grafiche Urbani). - 99 p., \1! c. ripieg. : ill.; 24 cm.
Segn.: C XXI 148

Frumento, riso e mais nel piatto : storie e ricette dei cereali vicentini / testi di Antonio Di Lorenzo... [et al.] ; fotografie di Cristiano Bulegato.

Vicenza: Terra ferma, 2003. - 77 p.: ill.; 27 cm.
Segn.: D XXI 56

ARDIZZONE, FRANCO

La risicoltura antica : gli attrezzi e le macchine agricole / [Testi di Franco Ardizzone, Gianni Massetti, Bartolomeo Vigino ; fotografie di Gianni Massetti e Franco Ardizzone].

[S.l.: s.n.], stampa 2004 (Vercelli: Saviolo). - 83 p.: ill.; 20 cm. *Segn.: B XXI 28*

Cereali, pane, pasta e riso / [a cura di Valter Bordo e Antonio Tinarelli].

Bra: Slow Food, ©2004. - 122 p.: ill. ; 21 cm.
Segn.: C XXI 625

Il riso vicentino / [ricerche e testi prof. Pierluigi Lovo].

Vicenza: Vicenza qualità, [2006?]. - 21 p.: ill.; 17 cm.
Segn.: MSC A XXI 3-16

Sentimenti e voti di alcuni celebri professori di filosofia e medicina in proposito delle risaje. - Rist. anast. / a cura della Società agraria di Lombardia.

Milano: Società agraria di Lombardia, [2006]. - [8], LVI p.; 25 cm. ((Ripr. dell'ed.: Faenza, G. Archi, 1769. - Ed. di 600 esempl. f. c. *Segn.: C XXI 512*



Manifestazioni in programma

OTTOBRE

Venerdì 3 / ore 18.00

Convegno “Gastronomia veneta in epoca palladiana”. Intervengono Danilo Gasparini, docente di Storia dell'Agricoltura e di Storia dell'Alimentazione presso il corso di laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione dell'Università di Padova e Otello Fabris, docente di Storia della Gastronomia veneta presso l'Istituto Alberghiero “G. Maffioli” di Castelfranco.

Mercoledì 8

Inaugurazione a Villa Caldogno della Mostra “Alberi per il futuro” organizzata dall'associazione “Amici dei parchi”. La mostra sarà visitabile presso la Biblioteca Internazionale “La Vigna” fino al 31 ottobre.

Venerdì 10 / ore 17.30

Presentazione del Calendario Meteorognostico 2009.

Domenica 12 / ore 18.30

Concerto Spazio e Musica - “Il Caos delle lingue”, con la partecipazione di Pino Costalunga e del Consort Veneto.

Giovedì 16, 23 e 30 / ore 20.00-23.00

Corso di cultura e degustazione del tè organizzata dall'Associazione Italiana Cultura del Tè.

Martedì 21 / ore 17.30

Presentazione del libro “Una terra, una storia, una fede” di Terenzio Sartore. Intervengono Marino Nardello, Bepi De Marzi e Antonio Ranzolin.

Mercoledì 29 / ore 20.30

Presentazione del libro “Cuoretica” di Andrea Ingrosso all'interno della manifestazione “Vino, Poesia, Musica”.

NOVEMBRE

Mercoledì 5 / ore 17.30

Convegno su Carlo Scarpa.

Martedì 11

Manifestazione “Estate di San Martino” e Mostra dell'artista Franco Vianello organizzate dall'Accademia Internazionale “La Donna e il Vino”. La mostra dell'artista sarà visitabile da martedì 12 a giovedì 20.



Mercoledì 19 / ore 17.30

Sabato 22

Giovedì 27

Venerdì 28

Lunedì 8

Venerdì 12

.....

Conferenza “Puccini nell’intimità e nell’arte”. Interviene il Prof. Natalino Tacchetti.

Inaugurazione della mostra dell’artista Anna Maria Trevisan. La mostra sarà visitabile fino a sabato 6 dicembre.

Presentazione del volume in ricordo di Demetrio Zaccaria e convegno a 15 anni dalla sua morte.

Convegno “Memoriae Causa” nel trentesimo anniversario della morte di Carlo Scarpa.

DICEMBRE

Cena organizzata dall’Accademia Italiana della Cucina.

Inaugurazione della Mostra organizzata dal Circolo di pittura “La Soffitta” di Vicenza.



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"

ALESSI Mauro
 ALFONSI Mario
Apindustria Vicenza
 ASCOM
 ASSIRELLI Tonino
Associazione Artigiani Provincia di Vicenza
 Associazione Micologica Bresadola
BABA CASTELLI Anna Maria (ad honorem)
 BASSO Alfonso
 BERNARDI Ulderico
 BERTOLDO Antonio
BERTOLO Gaetano
 BEVILACQUA Livio
 BOSCHETTI Gian Paolo
 CAMPAGNOLO Antonio
 CERVATO Gianfranco
Circolo fotografico vicentino
Colli Vicentini sca
 Comune di Gambellara
Comune di Monteviale
 Confcooperative Unione Prov. di Vicenza
 Confindustria Vicenza
 Confraternita Vite e Vino
 CORÀ Domenico e Figli SpA

Sostenitori delle attività del Centro



ENTUSIASMO
di Palazzetto Ardi

DA RIN Carlo
 DA SCHIO Giulio
 DE MARZI Bepi
 DIAMANTI Ilvo
 Federazione Prov. Coldiretti Vicenza
GABALDO Giancarlo
 GIAROLO Ottaviano
 GIRARDI Alberto
Lions Club Vicenza Host
 LOISON Dario
MARZOLA Elena
 MOSELE ELETTRONICA
Ordine Architetti di Vicenza
PARISE Francesco
 PASQUALI Mauro
PELLE Alfredo
PEPE Carlo
 PERETTO Dino
 POLATO Ottaviano
 RISI Egle
Rotary Club Vicenza Berici
 SARACONI Alberto
 SCIENZA Attilio
 SLOW FOOD Condotta di Vicenza
 TESSARO Silvano
 VESCOVI Gildo
 VISENTIN Gianluigi
 VITALE Lanfranco
 ZONIN Gaetano
 ZOSO Giuliano

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.

