



POLLENZO (CN)

Biblioteca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Nasce nel 2004 per gli studenti. Saggi storico-antropologici, ricettari classici e volumi di approfondimento su singoli ingredienti, ma anche una ricca collezione di riviste



MILANO

Fondazione Giangiacomo Feltrinelli. Viale Pasubio 5. Si può consultare anche un libro a tema gastronomico, da "I biscotti di Baudelaire" di Alice B. Toklas a "La scienza in cucina" di Hervé This. Ogni giorno, alle 16, il tè di Marcel Proust con le madeleine



VICENZA

Biblioteca La Vigna. Palazzo Brusarosco Zaccaria. Agricoltura, cultura e civiltà del mondo contadino con ben 52 mila volumi. Molte opere riguardano temi come la coltura della patata e dell'olivo. Di pregio la collezione di testi sull'enologia



COLORENO (PARMA)

Biblioteca di Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Piazza Garibaldi, 26. Oltre 12 mila volumi, per un centinaio di argomenti: letteratura gastronomica, cucina dei popoli antichi, dietetica, educazione alimentare, vino e analisi sensoriale



FORLÌ/POPOLI (FC)

Biblioteca di Casa Artusi. Via A. Costa, 23. Ospita la Collezione Artusiana (archivio e libreria dell'Artusi, tutte le edizioni de "La Scienza in Cucina e l'arte di mangiar bene") e la raccolta di gastronomia italiana con una collezione storica e moderna di libri, riviste, documenti multimediali di argomento enogastronomico



MUSICA. LE NOTE VERDI

"Botanica", nuovo progetto musicale di Deproducers in collaborazione con Aboca e Stefano Mancuso (massimo esperto di neurobiologia vegetale), debutterà all'Auditorium Parco della Musica di Roma il 21 marzo, giorno d'uscita dell'omonimo disco. Il progetto arriva dopo il successo di "Planetario", che ha raccontato in musica l'universo, gli astri, la luna e le stelle.



TUSCANA (VT)

Biblioteca e Museo della Cucina di Campus Etoile Academy. Largo della Pace, 1. Ha una collezione privata di testi antichi sulla cucina. Oggi è confluita nella Fondazione Coquinaria Boscolo, che include numerose edizioni originali dal 500 in poi. In mostra oggetti dell'arte culinaria