



REFERENCES ON FOOD - MEDITERRANEAN COOKING
ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y PRODUCTOS [28/04/12]

Xavier Fàbregas i Comadran
Veterinario

- ABAD ALEGRÍA F. 2001. Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas. Cuadernos de Aragón, 28, Separata. Institución "Fernando el Católico". Diputación de Zaragoza. Zaragoza. 69 p.
- ABAD ALEGRIA F. 2007. Diccionario de la cocina cristiana de España.
- ABAD ALEGRÍA F. 2008. Pimientos, guindillas y pimentón. Una sinfonía en rojo. Ediciones Trea. Somonte-Cenero.
- ABAD ALEGRIA F. 2011. Nuevas líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX). Ediciones Trea. Somonte-Cenero.
- ABAD ALEGRIA F., GONZÁLEZ VIVANCO P. 2005. Embutidos y curados del valle del Ebro.
- ABÚ MARWAN ABD AL-MALIK B. ZUHR. 1992. Tratado de los alimentos. Expiración García Sánchez (ed). Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe. Madrid.
- ADRIÀ F., FUSTER V., CORBELLÀ J. 2010. La cocina de la salud. El manual para disfrutar de una vida sana. Planeta. Barcelona.
- AGULLÓ F. 1999. Llibre de la cuina catalana. Altafulla. Barcelona.
- ALMERICH L. 1945. El hostal, la fonda, la taberna y el café en la vida barcelonesa. Monografías Históricas de Barcelona, nº 3. Librería Millá. Barcelona.
- ALSINA I CANALS J.-J. 2007. Gastronomia, festes i tradicions a Catalunya. Morales i Torres Editors. Barcelona.
- AMADES J. 1936. Costums i tradicions d'hostals i tavernes. Tallers Gràfics P. Arnau. Barcelona.
- AMADES J. 1982. Costumari català. El curs de l'any. Vol. I: Hivern. Salvat Editores-Edicions 62. Barcelona.
- AMADES J. 1983. Costumari català. El curs de l'any. Vol. II: Les Carnestoltes – La Quaresma – Setmana Santa – El cicle pasqual. Salvat Editores-Edicions 62. Barcelona.
- AMADES J. 1983. Costumari català. El curs de l'any. Vol. III: Corpus - Primavera. Salvat Editores-Edicions 62. Barcelona.
- AMADES J. 1983. Costumari català. El curs de l'any. Vol. IV: Estiu. Salvat Editores-Edicions 62. Barcelona.

- AMADES J. 1983. Costumari català. El curs de l'any. Vol. V: Tardor. Salvat Editores-Edicions 62. Barcelona.
- AMATE P. 1992. Embutidos. Colección Alimentos de España. MAPA. Ediciones El País-Aguilar de Ediciones. Madrid.
- AMICH-GALÍ J. 2006. Los elementos científicos de la gastronomía. Ediciones Científico-Promocionales EOPRO. Barcelona.
- ANECÁS, MAPA, MERCASA. 2004. Els menuts. MAPA. Madrid.
- ANGULO A. 2009. El animal que cocina. Gastronomía para homínidos. 451 Editores. Madrid.
- ANÓNIMO. 2002. La Bíblia. Bíblia Catalana Interconfessional. Editorial Claret-Associació Bíblica de Catalunya-Societats Bíbliques Unides. Barcelona.
- ANÓNIMO. Favourite casserole recipes One-pot casseroles and stews. J. Salmon Ltd. Sevenoaks (England).
- ANÓNIMO. Favourite country recipes from England's village homes. J. Salmon Ltd. Sevenoaks (England).
- ANÓNIMO. Favourite english recipes. Traditional fare from around the Counties. J. Salmon Ltd. Sevenoaks (England).
- ANÓNIMO. 1979. Libre de Sent Soví. Grewe R. (ed.). Barcino. Barcelona.
- ANÓNIMO. 1999. La cocina francesa clásica. Le cordon bleu. Ediciones Primera Plana. Barcelona.
- ANORO F. 1996. Guia turística i gastronòmica del Pla de la Selva. Ajuntament de Sils. Sils.
- ANORO F. 2002. Les cuineres de Sils. La Magrana. Barcelona. 242 p.
- ANORO F., COSTA L., FIGUERAS N., LLINÀS J. 1994. La cuina a Sils. Ajuntament de Sils. Sils.
- ANORO F. LA CUINA DE SILS. 1998. Les nostres receptes de cuina. Ajuntament de Sils. Sils.
- ANORO F., LA CUINA A SILS. 1999. Quaderns de cuina. Ajuntament de Sils. Sils.
- ANORO F., LA CUINA A SILS. 2000. Quaderns de cuina. Ajuntament de Sils. Sils.
- ANORO F., LA CUINA DE SILS. 2002. La cuina a Sils. Deu anys de gastronomia popular. Ajuntament de Sils. Sils
- APICIO M. G. 2006. De Re Coquinaria. Antologia de recetas de la Roma Imperial. Alba. Barcelona.

- ARGUIÑANO K. 1992. El menú de cada día. RTVE–Ediciones del Serbal. Barcelona.
- ARGUIÑANO K. 1993. El menú de cada día. 2. Asegarce-RTVE-Ediciones del Serbal. Barcelona.
- ARNAU J., HUGAS M., MONFORT J.M. 1987. El jamón curado: aspectos técnicos. Institut Català de la Carn - IRTA. Monells.
- ARSUAGA J. L. 2002. Los aborígenes. La alimentación en la evolución humana. RBA. Barcelona.
- BALLESTER P. 1973. De re cibaria. Cocina-Pastelería-Repostería Menorquinas. Editorial Sintesis. Barcelona.
- BANEGAS LÓPEZ R.A. 2005. Seguretat, qualitat i higiene a la venda de carn a Barcelona durant el segle XIV. Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics. Núm. XVI, p. 75-95.
- BELLO RODRÍGUEZ J. 2008. Ciencia y tecnología culinaria. Ediciones Díaz de Santos. Madrid.
- BERTHELLE L. 1978. Las recetas secretas de los mejores restaurantes de Francia. 3 Vol. Luis de Caralt Editor. Barcelona.
- BOUDAN CH. 2008. Geopolítica del gusto. La guerra culinaria. Ediciones Trea. Gijón.
- BRILLAT-SAVARIN . 1982. Physiologie du goût. Éditions Flammarion. Paris.
- CALERA A. M. 2000. Cuina catalana. Edicions Cadí. Barcelona.
- CAMBA J. 1937. La casa de Lúculo o el arte de comer (nueva fisiología del gusto). Espasa-Calpe. Madrid.
- CAMPILLO J. E. 2010. Comer sano para vivir más y mejor. Destino. Barcelona.
- CÁNDIDO. 1970. La cocina española. Plaza y Janés. Esplugues de Llobregat.
- CAPEL J. C. 1992. Jamón. Colección Alimentos de España. MAPA. Ediciones El País-Aguilar de Ediciones. Madrid.
- CAPEL J. C. 2008. Cocina con firma I Ferran Adrià. El País, S.L. Madrid.
- CARÊME M. A. 1980. El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes. Los 5 sentidos. Tusquets Editores. Barcelona.
- CASAS C. 1994. Florian. 60 receptes per poder-les fer a casa. Edicions 62. Barcelona.
- CASTAÑER A., FUERTES T. 1991. El libro del jamón y la matanza. Alianza Editorial. Madrid.
- CASTELL I CASTELL R. 2005. Menjar com animals. Editorial Antinea. Vinaròs.
- CASTELLÓ GUASCH J. 1971. Bon profit (el libro de la cocina ibicenca). Palma de

Mallorca.

- CENTRE DE PROMOCIÓ DE LA CULTURA TRADICIONAL I POPULAR CATALANA. 1998. Agenda 1998 de les tradicions populars catalanes. Departament de Cultura. Generalitat de Catalunya-Descobrir. Barcelona.
- CENTRE DE PROMOCIÓ DE LA CULTURA TRADICIONAL I POPULAR CATALANA. 2000. Agenda 2000 de les tradicions populars catalanes. Departament de Benestar Social. Generalitat de Catalunya-Descobrir. Barcelona.
- COENDERS A. 2004. Química culinaria. Acribia. Zaragoza.
- COMADIRA N. 1997. Fórmules magistrals. Un dietari. Empúries. Barcelona.
- COMERÇ ASSOCIAT DE TREMP. 2006. La cuina del codony. Garsineu Edicions. Tremp.
- CONCEPCIÓN J. L. 1985. Cocina canaria típica, práctica, postres y licores. Asociación Cultural de las Islas Canarias. La Laguna.
- CONDE DE SERT. 2007. El goloso. Una historia europea de la buena mesa. Alianza. Madrid.
- CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO. 1989. La industria chacinera extremeña. Junta de Extremadura. Mérida.
- CONTRERAS J. 2007. Alimentación y religión. Humanitas, 16, Junio. Observatorio de la alimentación. Parc Científic de Barcelona. Universitat de Barcelona. www.odela-ub.com.
- CORDÓN F. 1980. Cocinar hizo al hombre. Los 5 sentidos. Tusquets. Barcelona.
- CUNQUEIRO A. 1981. La cocina cristiana de Occidente. Los 5 sentidos. Tusquets. Barcelona.
- CUNQUEIRO A., FILGUEIRA IGLESIAS A. 1993. Cocina gallega. Everest. León.
- D'ADAMO P. J. 2009. Los grupos sanguíneos y la alimentación. Ediciones B. Barcelona.
- DE LA SERNA V. 1987. Parada y fonda. Tusquets Editores. Barcelona.
- DE NOLA RUBERTO. 1972. Libro de cocina. Paneuropea de Ediciones y Publicaciones, SA. Barcelona.
- DOLCET J., REINA F. 1999. El llibre de les botifarres crues. Fundació Oficis de la Carn. Barcelona.

- DOLCET LLAVERIA J., PONS I ARGIMON I. 2010. Els embotits de Catalunya. DAAAR. Generalitat de Catalunya. Edicions 62. Barcelona.
- DOMÉNECH I. 1915. La nueva cocina elegante. Tratado práctico y completo de cocina, pastelería, repostería y refrescos. Imprenta Helénica. Madrid.
- DOMINGO X. 1981. La mesa del Buscón. Tusquets Editores. Barcelona.
- DUCASSE A. 2000. Encuentros con sabor. Pequeño tratado sobre la excelencia francesa. Los 5 sentidos. Tusquets Editores. Barcelona.
- DUCASSE A. 2004. Diccionario del amante de la cocina. Paidós. Barcelona.
- DUCH G. 2010. Lo que hay que tragar. Los libros del lince. Barcelona.
- DUCH G. 2011. Alimentos bajo sospecha. Los libros del lince. Barcelona.
- DUMAY R. 2009. De la gastronomie française. Éditions de La Table Ronde. Paris.
- ESCOLASUPERIOR D'HOSTALERIA DE BARCELONA. 2008. Del mercat a la taula. Diputació de Barcelona.
- ESPEITX E., CÁCERES J, MASSANÉS T. 2001. Com a la llosa res. Transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i a l'Alt Urgell. CPCPTC. Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació. Generalitat de Catalunya. Barcelona.
- FÀBREGA J. 1995. El llibre del porc: guia dels embotits i pernils, amb receptari. Edicions de la Magrana. Barcelona.
- FÀBREGA J. 1995. La cuina catalana. Vol. I. Edicions de la Magrana. Barcelona.
- FÀBREGA J. 1999. Els quatre elements i les arrels del menjar: els oficis de la terra, el mar, el bosc i la muntanya a la regió de Girona. Diputació de Girona.
- FÀBREGA J. 1999. La cuina de Mallorca. Edicions de la Magrana. Barcelona.
- FÀBREGA J. 2000. La cultura del gust als Països Catalans. El Mèdol. Tarragona.
- FÀBREGAS I COMADRAN X. 2001. Carnes exòtiques: ungulados salvajes africanos. Viandar. N° 14. Bilbao. p. 42-45.
- FÀBREGAS I COMADRAN X. 2001. Hipofagia: calidad y consumo de la carne de caballo. Viandar. N° 20. Bilbao. p. 46-51.
- FÀBREGAS I COMADRAN X. 2003. Las carnes en la literatura culinaria catalana medieval. Eurocarne. N° 116. Madrid. p. 113-117.
- FÀBREGAS I COMADRAN X. 2010. Usos i costums de bon pagès al galliner i a la cuina. Quaderns de la Selva, 22, 209-225. Centre d'Estudis Selvatans. Santa Coloma de Farners.

- FÀBREGAS I COMADRAN X. 2011. La matança del porc a la Selva (I). Quaderns de la Selva, 23, 259-279. Centre d'Estudis Selvatans. Santa Coloma de Farners.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO F. 2004. Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Los 5 sentidos. Tusquets Editores. Barcelona.
- FERNÁNDEZ MONTES M. J. 1992. Carnes. Colección Alimentos de España. MAPA. Ediciones El País-Aguilar de Ediciones. Madrid.
- FERRIÈRES M. 2002. Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle. Éditions du Seuil. Paris.
- FERRIÈRES M. 2007. Nourritures canailles. Éditions du Seuil. Paris.
- FISCHLER C. 1995. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama. Barcelona.
- FONT M. 2009. Eivissa & Formentera. Gastronomia i cuina. Triangle Postals. Sant Lluís. Menorca.
- FLANDRIN J-L, MONTANARI M. 2004. Historia de la alimentación. Trea. Gijón.
- FLORES CERDÁN M. T., DELEUZE ISASI P. 1988. Código Alimentario español. Editorial Tecnos. Madrid.
- FRABETTI C., GORGUES M. 1981. La buena cocina vegetariana. Bruguera. Barcelona. 185 p.
- FUSTER V., CORBELLA J. 2006. La Ciència de la Salut. Els meus consells per a una vida sana. Columna. Barcelona.
- GARCIA SALINES J. P. 1994. Guia de bolets. Les 100 millors receptes. Avui. Les nostres tradicions nº 3. Bibliotex. Barcelona
- GARSINEU EDICIONS. 1999. Cuina pallaresa. Garsineu Edicions. Tremp.
- GASTROTECA. Guia de compra a pagès. www.gastroteca.cat
- GÁZQUEZ ORTIZ A. 2000. Porcus, puerco, cerdo. El cerdo en la gastronomía española. Alianza Editorial. Madrid.
- GERGELY A. 1999. Especialidades húngaras. Culinaria. Könemann Verlagsgesellschaft mbH. Köln. Alemania.
- GIL DE ANTUÑANO M. J. 1997. El libro de las técnicas de cocina. Diario El País, SA. Madrid.
- GÖÖCK R. 1990. Las 100 mejores recetas de cocina más famosas del mundo. Editorial Everest. León.

- GRANDE COVIÁN F. 1988. Nutrición y salud. Editorial Temas de Hoy. Madrid.
- GRANDE COVIÁN F. 1992. Alimentación y nutrición. Salvat Ediciones Generales. Barcelona.
- GRAS I CASANOVAS M. M., PÉREZ I SAMPER M. À. 1999. Els tractats d'agricultura i l'alimentació pagesa a l'època moderna. Estudis d'Història Agrària. núm. 13. Barcelona.
- GUIDONET RIERA A. 2010 ¿Miedo a comer?. Crisis alimentaria en contextos de abundancia. Observatorio de la Alimentación. Icaria. Barcelona.
- HARGITAI G. 2001. Cocina húngara. Média Nova. Gyula. Hungría.
- HARRIS M. 1980. Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura. Alianza. Madrid.
- HARRIS M. 1985. Bueno para comer. Alianza. Madrid.
- HARRIS M. 1995. Nuestra especie. Alianza. Madrid.
- HARRIS M. 2011. Caníbales y reyes. Alianza Editorial. Madrid.
- HELL B. 1988. Le sauvage consommé. *Terrain*, Numéro 10 - *Des hommes et des bêtes* avril 1988, [En ligne], mis en ligne le 17 juillet 2005. URL: <http://terrain.revues.org/document2931.html>. Consulté 12/10/05.
- HOCINE BENKHEIRA M. 2000. Islâm et interdits alimentaires. Presses Universitaires de France. Paris.
- HUMBERTCLAUDE P. Carnes. Vaca, ternera, cerdo, cordero. Susaeta Ediciones. Madrid.
- INIESTA M., PUJAL C., 1994. Menges de l'Alt Urgell. Garsineu Edicions. Tremp.
- INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA. 2006. Corpus de la Cuina Catalana. Columna. Barcelona.
- INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO. 2009. El gran libro del huevo. Editorial Everest. León.
- INSTITUTO TOMÁS PASCUAL SANZ-CSIC. 2008. Genética, nutrición y enfermedad. Coord.: Maria Pilar Vaquero. EDIMSA. Madrid.
- JEREZ M.P. 1999. Cocinar es fácil con María Pilar. Hiria Liburuak-R&B Ediciones. Alegia (Gipuzkoa).
- KERMOAL J., BARTOLOMEI M. 2002. La Mafia se sienta a la mesa. Fábula. Tusquets Editores. Barcelona.
- KILANI M. 2002. Crise de la "vache folle" et déclin de la raison sacrificielle. *Terrain*, n° 38, p. 113-126.

- KOSTIOUKOVITCH E. 2009. Por qué a los italianos les gusta hablar de comida. Un itinerario a través de la historia, la cultura y las costumbres. Tusquets Editores. Barcelona.
- KUPER J. 2001. La cocina de los antropólogos. Tusquets Editores. Barcelona.
- KURLANSKY M. 1997. El bacalao. Biografía del pez que cambió el mundo. Península. Barcelona.
- KURLANSKY M. 2003. Sal. Historia de la única piedra comestible. Península. Barcelona.
- LAJUSTICIA BERGASA A. M. 1980. Alimentos de régimen. Plaza & Janés. Barcelona.
- LAURIOUX B. 1989. Le Moyen age à table. Adam Biro. Paris.
- LA VANGUARDIA. 2006. La cuina de Nadal. Plats de festa. Edicions 62. Barcelona.
- LEPRÊTRE B. 2010. La cuisine romaine antique. Ysec Éditions. Louviers. France.
- LLADONOSA J. 1979. La cuina que torna. Laia. Barcelona.
- LLADONOSA J. 1998. La cuina catalana més antiga. Empúries. Barcelona.
- LLONA LARRAURI J. 1987. La carne y los consumidores. Departamento de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social. Gobierno Vasco.
- LLONA LARRAURI J. 1995. Ciencia, curiosidades y mitos gastronómicos. Editorial La Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao.
- LONG-SOLÍS J. 1986. Capsicum y cultura. La historia del chilli. Fondo de Cultura Económica. México.
- LUJÁN N. 1982. Carnet de ruta. Las recetas de Pickwick. Los 5 sentidos. Tusquets Editores. Barcelona.
- LUJÁN N. 1990. Diccionari Luján de gastronomia catalana. La Campana. Barcelona.
- LUJÁN N. 1997. Historia de la gastronomía. Folio. Barcelona.
- LUJÁN N., BETTONICA L. 1974. Teoría y anécdota de la gastronomía. Salvat Editores. Barcelona.
- LUJÁN N., PERUCHO J. 2003. El libro de la cocina española. Gastronomía e historia. Los 5 sentidos. Tusquets Editores. Barcelona.
- MAHOMA. 1995. El Corán. El libro sagrado del Islam. M. E. Editores. Madrid.
- MAPA. 1983. Catálogo de embutidos y jamones curados de España. MAPA. Madrid.
- MARANGES I. 2006. La cuina catalana medieval, un festí per als sentits. Col.lecció Bofarull, núm. 9. Rafael Dalmau, Editor. Barcelona.
- MARCET A., THIBAUT E. 1993. Aspectes de l'Edat Mitjana a Catalunya Nord. Història i Cuina a finals del segle XV. Associació d'Expansió Cultural Catalana. Centre

- de Documentació i d'Animació de la Cultura Catalana. Perpinyà.
- MARTÍN BEJARANO S. 2001. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. 2 Vols. Ediciones Martín & Macias. Plasencia.
- MARTÍNEZ LLOPIS M. M. 1998. Historia de la gastronomía española. Editorial Altaya. Barcelona.
- MASON J. 2005. An unnatural order: why we are destroying the planet and each other? Lantern Books. New York.
- McGEE H. 2007. la cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y de la cultura de la comida. Debate. Random House Mondadori. Barcelona.
- MEDINA I. 2006. Carnes de caza. Diario El País, S.L. Madrid.
- MESTRE R. 1998. Guía de los embutidos de España. Plaza & Janés Editores. Barcelona. 110 p.
- MESTRE ROBERT. 1977. Libre del coch. Leimgruber V. (ed.). Curial Edicions Catalanes. Barcelona.
- MORÉ D., CULLELL J. S. 2003. Cuina de Tossa. La història, les receptes. Ajuntament de Tossa de Mar-Arxiu Municipal. Tossa de Mar.
- MUÑOZ A., GARRIDO M. D., ROS G. 1996. El cerdo en la alimentación. Fuertes, SA. Murcia.
- MUSEU D'HISTÒRIA DE LA CIUTAT DE BARCELONA. 1994. Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica. Electa-Ajuntament de Barcelona.
- NABHAN G. P. 2006. Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural. Fondo de Cultura Económica. México, D.F.
- NAVARRO RUBIO P. 1966. Tratado de cocina. Ediciones Jover. Barcelona.
- NESTLE M. 2007. Food politics. How the food industry influences nutrition and health. University of California Press. Berkeley. USA.
- NICOLASA. 1946. La cocina de Nicolasa. Mayfe. Madrid.
- NOEL N. 2000. La cuisine du bon gras. Lacour Éditeur. Nîmes.
- NÚÑEZ R. 2007. Un científico en la cocina. Planeta. Barcelona.
- ORTEGA S. 1980. Mil ochenta recetas de cocina. Alianza Editorial. Madrid.
- PALAU J. 2004. La cuina del Pirineu català. Col.lecció Rebost i cuina, 1. Farell Editors.
- PANCORBO L. 2008. El banquete humano. Una historia cultural del canibalismo. Siglo XXI de España Editores. Madrid.
- PASTOUREAU M. 2009. Le cochon. Histoire d'un cousin mal aimé. Gallimard. Paris.

- PATEL R. 2008. Obesos y famélicos. El impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial. Los libros del lince. Barcelona.
- PATOU-MATHIS, M. 2009. Mangeurs de viande. De la préhistoire à nos jours. Éditions Perrin. Paris.
- PAYERAS L., FALCONER J. 2005. La cultura del porc a les Illes Balears, les matances. Institut d'Innovació Empresarial de les Illes Balears. Palma.
- PÉREZ DE ESPINARDO J. 2000. El Libro del Pimentón. Turbinto, Sociedad Cultural de Murcia. Murcia.
- PÉREZ ESCOHOTADO J. 2006. Crítica de la razón gastronómica. Global Rhythm Press. Barcelona.
- PICH I SOLER J. 2001. La degustació: estudis sobre la percepció del gust i l'acceptació dels aliments. Edicions UIB.
- PLA J. 1972. El que hem menjat. Destino. Barcelona.
- POLLAN M. 2009. El detective en el supermercado. Ediciones Temas de Hoy. Madrid.
- POLLAN M. 2010. El dilema omnívoro. IXO Editorial. Donostia.
- PONT C. (Coord.) 2011. Dossier El porc i els embotits. En: Cadí Pedraforca. Núm. 11. p. 35-80. Editorial Gavarres. Cassà de la Selva.
- PUJOL I PUIGVEHÍ A. 1997. Arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella: d'Apici a Josep Pla. Icaria. Barcelona.
- REVEL J.-F. 1996. Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días. Los 5 sentidos. Tusquets Editores. Barcelona.
- REYNIERS A. 1988. Le hérisson au pays des Tsiganes. Terrain, nº 10. <http://terrain.revues.org/index2930.html>
- RIAZ M. N., CHAUDRY M. M. 2004. Halal food production. CRC Press. Boca Raton (USA). www.crcpress.com
- RITCHIE C. I. A.. 1996. Comida y civilización. Alianza. Madrid.
- RITZER G. 1996. La McDonalización de la sociedad. Ariel. Barcelona.
- RIVAS QUINTAS E. 2008. A cociña e a matanza. Léxico rural do noroeste hispano. Nº 3. Gráficas Orensanas. Ourense.
- ROIG X. 2000. El gastrònom accidental als EEUU. La Campana. Barcelona.
- RONCALÉS RABINAL P., MARTÍNEZ LUNA L. A. 2001. La matanza domiciliaria del

- cerdo en el valle del Ebro. Tecnología cárnica tradicional. Institución "Fernando el Católico". Diputación de Zaragoza. Zaragoza.
- ROTBURG R. I., RABB T. K. 1990. El hambre en la historia. Siglo Veintiuno. Madrid.
- ROWLEY A. 2008. Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar. Ediciones Trea. Gijón.
- SAKR A.H. 1996. Understanding Halal foods-falacies and facts. Cedar Graphics. United Kingdom.
- SAFRAN FOER J. 2011. Comer animales. Editorial Seix Barral. Barcelona.
- SALAS-SALVADÓ J., GARCÍA-LORDA P., SÁNCHEZ RIPOLLÉS J. M. 2005. La alimentación y la nutrición a través de la historia. Editorial Glosa. Barcelona.
- SALGADO MOSQUERA J.M., PÉREZ NEGREIRA M. DEL MAR, MARTÍNEZ LATAS I. 2003. Galicia para comérsela. Vol II. Hércules de Ediciones. A Coruña.
- SANTAMARIA S. 2000. L'ètica del gust. Cadí. Barcelona.
- SANTAMARIA S. 2008. La cocina al desnudo. Prácticos Gastronomía. Ediciones Temas de Hoy, SA. Madrid.
- SANZ EGAÑA C. 1944. La carne como alimento. Ediciones Pegaso. Madrid.
- SANZ EGAÑA C. 1948. Enciclopedia de la Carne. Espasa-Calpe, SA. Madrid.
- SECRETARIA DE COMERÇ I TURISME. 2006. Catalunya en festes. Departament d'Economia i Finances. Generalitat de Catalunya-Turisme de Catalunya. Barcelona.
- SERRANO-RÍOS M., MATEOS J. A. 2009. Nutrición y alimentación. Nuevas perspectivas. In: Serrano-Ríos, Mateos Ed. McGraw-Hill – Interamericana. Aravaca.
- SCHLOSSER E. 2002. Fast food. El lado oscuro de la comida rápida. Grijalbo. Barcelona.
- SEGUÍ DE QUERALT M. 1991. Cuinar és senzill. Edicions Gea. Barcelona.
- SEN M. 2005. Guies gastronòmiques de Catalunya. Pla d'Urgell / Segrià. Ciro Ediciones, SA. Madrid.
- SINGER P., MASON J. 1980. Animal Factories. Three Rivers Press.
- SINGER P. 1999. Liberación Animal. Trotta. Madrid.
- SINGER P., MASON J. 2009. Somos lo que comemos. La importancia de los alimentos que decidimos consumir. Paidós Ibérica. Barcelona.
- SOLÉ I SUGRANYÉS C. 1996. Fruits silvestres del Pirineu. Receptari. Edicions Garsineu. Tremp.

- SUBIRÓS J. 1993. Les receptes del Motel Empordà. Edicions de la Magrana. Barcelona.
- SUEIRO E. 1993. Amigos de la cocina gallega. Santiago de Compostela.
- TELEVISIÓ DE CATALUNYA. 2005. Cuina X Selters. La cuina de mercat d'Ismael Prados. Edicions de la Magrana. Barcelona.
- THEMA EQUIPO EDITORIAL. 1990. Cocina aragonesa. Susaeta Ediciones, SA. Madrid.
- THEMA EQUIPO EDITORIAL. 1990. Cocina extremeña. Susaeta Ediciones, SA. Madrid.
- TOHARIA M. 2007. Confieso que he comido. Le pourquoi pas? A Coruña.
- TORRADO L. 1985. Els embotits de Catalunya. Edició FECIC-DARP. Barcelona.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. 1991. Historia natural y moral de los alimentos. 1 La miel, las legumbres y la caza. Alianza. Madrid.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. 1991. Historia natural y moral de los alimentos. 2 La carne, los productos lácteos y los cereales. Alianza. Madrid.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. 1991. Historia natural y moral de los alimentos. 3 El aceite, el pan y el vino. Alianza. Madrid.
- TURISMO VERDE. 2004. Escapadas a la Fiestas de Catalunya. Què Fem?. Las guias imprescindibles. La Vanguardia. Barcelona.
- VV AA. 1972. Enciclopedia de la cocina. 10 Vol. Salvat. Pamplona.
- VV AA. 1994. La alimentación en las culturas islámicas. Manuela Marín, David Waynes (ed.). Agencia Española de Cooperación Internacional. Madrid.
- VV AA. 1994. Carnes y despojos para el consumo en Asturias. Servicio de Veterinaria de Salud Pública e Higiene Alimentaria. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias. Oviedo.
- VV AA. 1995. Productos cárnicos para el consumo en Asturias. Servicio de Veterinaria de Salud Pública e Higiene Alimentaria. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias. Oviedo.
- VV AA. 1995. Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Institut d'Estudis Ilerdencs. 2 Vols. Lleida.
- VV AA. 1995. Cultura alimentaria en España y América. Antonio Garrido Aranda (ed.). Editorial La Val de Onsera (Huesca).
- VV AA: 1995. Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Jesús Contreras (ed.). Publicacions de la Universitat de Barcelona. Barcelona.
- VV AA. 1996. La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición. F. Xavier

- Medina (ed.). Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació.. Icaria-Antrazyt. Barcelona.
- VV AA. 1997. El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición. A. Barusi, F. Xavier Medina, G. Colesanti (ed.). Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació. Icaria-Antrazyt. Barcelona.
- VV AA. 1999. Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional 1998. 2 Vols. Editorial La Val de Onsera (Huesca).
- VV AA. 2004. El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias. Garrido Aranda A. (ed.). Servicio de Publicaciones. Universidad de Córdoba. Córdoba.
- VV. AA. 2005. La nostra cuina. Carn de porc. La Vanguardia. Edicions 62. Barcelona.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN M. 1988 . Las recetas de Carvalho. Planeta. Barcelona.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN M. 2001 . Contra los gourmets. Mondadori. Barcelona.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN M. 2004. L'art del menjar a Catalunya. El llibre roig de la identitat gastronòmica catalana. Edicions 62. Barcelona.
- VALESSERT A., LARBALÉTRIER A. 2009. Cría y aprovechamiento del cerdo. Salchichería. Las trufas y las tuferas. Facsímil 1893, Garnier Hnos., París. Editorial Maxtor. Valladolid.
- VERROUST J., PASTOUREAU M., BUREN R. 1987. Le cochon: histoire, symbolique et cuisine du porc. Sang de la terre. Paris.
- VIAILLES N. 1988. La viande ou la bête. Terrain, nº 10, p 86-96.
- VIAILLES N. 1999. Le sang et la chair. Les abbatoirs des pays de l'Adour. Collection Ethnologie de France. <http://terrain.revues.org/index1999.html>
- VILA MEDINYÀ J. M. 2000. Les litúrgies del menjar a les terres gironines. Diputació de Girona. Girona.
- VILARRASA I VALL S. 1975. La vida a pagès. Impremta Maideu. Ripoll.
- VINCENT O. 1987. Chasse et rituel. Terrain, nº 8, p 63-70.
- WILSON A. 1997. Cocina cajún. Könemann. Köln.
- ZATYKÓ L. 2006. Selection of paprika in ancient times and today. Acta Agronomica Hungarica, 54 (2), p. 167-178. Akademiai Kiadó. Budapest.

