



REFERENCES ON FOOD - MEDITERRANEAN COOKING (II)

REFERENCIAS: COMIDA, COCINA Y GASTRONOMÍA

MEDITERRÁNEA (II)

[29/08/2016]

Xavier Fàbregas i Comadran

Veterinario

- ADRIÀ F., SOLER J., ADRIÀ A. 2003. Cuinar a casa amb Caprabo y Ferran Adrià. Quadern nº 1. ElBullibooks. El Bulli. Roses.
- AGULLÓ F. 1999. Libre de la cuina catalana. Alta Fulla. Barcelona.
- AGUSTÍ FR. M. 2001. Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril. Facsímil. Maxtor. Valladolid.
- ANÓNIMO. 2009. La cuinera catalana [1851]. Col·lecció El Cullerot núm. 52. Cossetània. Valls.
- ARA ROLDÁN A. 2007. Los alimentos de la A a la Z. Guía completa de alimentos y aditivos alimentarios. EDAF. Madrid.
- BAUDET J.C. 2013. Histoire de la cuisine. Une philosophie du goût. Jourdan. Bruxelles.
- BUSCA ISUSI J.M. 1976. Cocinar a presión. 258 recetas. Magefesa. Eléxpuru Hermanos. Bilbao.
- BUXEDA G. 2016. El llibre dels embotits. QuèViures, 2. Sidillà. La Bisbal d'Empordà.
- CAMBA J. 1968. La casa de Lúculo o el arte de comer (Nueva fisiología del gusto). Espasa-Calpe. Madrid.
- CAMPANILE. 1993. 100 recettes familiales d'automne. Austral. Meaux.
- CAPEL J.C., GÓMEZ E., LAPITZ J.J., MÉNDEZ Riestra E., SUEIRO J.V. 1982. Manual de la matanza (I). Penthalon. Madrid.
- CAPEL J.C., GÓMEZ E., LAPITZ J.J., MÉNDEZ Riestra E., SERRADILLA J.V., SUEIRO J.V. 1997. Manual de la matanza. R&B. Bilbao.
- CARLES I FONT J. 1996. Anem a buscar bolets. Altafulla. Barcelona.
- CENTRE D'ESTUDIS DEL PALLARS. Cuina pallaresa. La Cullereta. Home i Societat. Virgili & Pagès. Lleida.
- CHANG W.W., CHANG I.B., KUTSCHER H.W., KUTSCHER A.H. 1970. An encyclopedia of chinese food and cooking. Crown Publishers, Inc. New York.
- CMA. Carnes en piezas de Alemania. Catálogo. Bonn.
- CONSEJERIA DE SANIDAD Y SERVICIOS SOCIALES. 1994. Carnes y despojos para el consumo en Asturias. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias. Oviedo.
- CONSEJERIA DE SANIDAD Y SERVICIOS SOCIALES. 1995. Productos cárnicos para el consumo en Asturias. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias. Oviedo.

- COURTINE R. J. (GRIMOD DE LA REYNIÈRE A.). 1980. Manual de anfitriones y guía de golosos. Tusquets. Barcelona.
- COWAN B., DROUARD A., GRIMM V., MILLER H. D., OUTRAM A.K., SCHOLLIERS P., SHORE E., TEUTEBERG H. J., WALLEY-COHEN J., WOOLGAR C. M. 2009. Gastronomía. Historia del paladar. Ed: Freedman P. Publicacions Universitat de València. València.
- DADÁ DOS SANTOS A. 1998. Tempero da Dadá. Corrupio. Salvador de Bahía.
- DE COSTA R. 1993. La cocina varonil. Alianza. Madrid.
- DE JUANA SARDÓN E., DEL POZO SARDINERO J. L., DÍAZ YUBERO R., DONATE CANGAS P., GARCÍA GONZÁLEZ P., LÓPEZ FERNÁNDEZ L., LÓPEZ GARCÍA D., LÓPEZ MEDINA N., SOLER GALLEGO J. 1986. Guía de la inspección comercial de la carne. Vol. I. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.
- DE LA MOTA I. H. 1992. El libro del plátano. Alianza. Madrid.
- DELGADO C. 1985. Diccionario de gastronomía. Alianza. Madrid.
- DESCOBRIR. Catalunya país de bolets. Guia del boletaire SEAT.
- DÍAZ YUBERO I. 2013. Lo que nos enseñan los sabios gastrónomos y debe aprender quien aspira a serlo. Alianza. Madrid.
- DICKIE J. 2014. Delizia. La historia épica de la comida italiana. Debate. Penguin Random House. Barcelona.
- DOLL R. 1996. Pescats, nets i menjats. Vol. I. Editorial Noray. Barcelona.
- DOMÈNECH J. DE D. 2012. La batalla de l'ou. De quan passàvem gana (1936-1939). Pòrtic. Barcelona.
- DOMÈNECH I. 1915. La nueva cocina elegante española. Tratado práctico y completo de cocina, pastelería, repostería y refrescos. Imprenta Helénica. Madrid.
- DOMÈNECH I. 1984. La teca. La veritable cuina casolana de Catalunya. Edicions 80. Manuel Company. Barcelona.
- DOMINGO ALAVEDRA X. 1980. Cuando sólo nos queda la comida. Tusquets. Barcelona.
- DOMINGO ALAVEDRA X. 1981. La mesa del Buscón. Tusquets. Barcelona.
- DOMINGO X. 1992. El sabor de España. Tusquets. Barcelona.
- DOMINGO X. 1997. El vino trago a a trago. R & B. Barcelona.
- DOMINGO ALAVEDRA X. 2002. De la olla al mole, antropología de la cocina del descubrimiento. BMMC Editores. Málaga.

- D'AITONA S.Q. 1932. Maneres de guisar bolets. Facsímil Ramon Torra, SC, Manresa. Barcelona.
- DUMAS A. 2013. Diccionario de cocina. Gadir. Madrid.
- DURAN N. 2000. Plantes medicinals. Identificació i propietats. MiniGuiesNatura. Fundació Caixa Sabadell. ECSA. Barcelona.
- DURAN N. 2003. Fruits i plantes silvestres comestibles. MiniGuiesNatura. Fundació Caixa Sabadell. ECSA. Barcelona.
- DURAN N., MORGUÍ M., SALLÉS M. 2004. Plantes silvestres comestibles. Fruits, herbes, arrels, llavors, bolets. Pòrtic Natura. ECSA. Barcelona.
- ELLWOOD C. 1988. Cocina china. Elfos. Barcelona.
- ESCOLA SUPERIOR D'HOSTELERIA DE BARCELONA. 2008. Del mercat a la taula. Diputació de Barcelona. Barcelona.
- ESS-FOOD. 1990. Carnes. Catálogo. Copenhagen.
- FÀBREGA J. 2003. La cuina del país dels càtars. Cultura i plats d'Occitània, de Gascunya a Provença. Cossetània. Valls.
- FÀBREGA J. 2007. El convit del Tirant. Cuina i comensalitat de l'Edat Mitjana a Ferran Adrià. Pagès. Lleida.
- FÀBREGA J. 20XX. Història i teoria del suquet. Quaderns blaus. QB09. Càtedra d'Estudis Marítims. Universitat de Girona. Fundació Promediterrània per a la Conservació, l'Estudi i la Difusió del Patrimoni Marítim. Girona.
- FÀBREGA J. 2013. L'essència de la cuina catalana. Comanegra. Barcelona.
- FÀBREGA J. 2014. La cuina del 1714. Història i receptes. Viena. Barcelona.
- FÀBREGAS I SURROCA X. 1982. De la cuina al menjador. La Magrana. Barcelona.
- FÀBREGAS I SURROCA X. 1987. El fons ritual de la vida quotidiana. Edicions 62. Barcelona.
- FUMEY G., ETCHEVERRIA O. 2008. Atlas mundial de cocina y gastronomía. Una geografía gastronómica. Akal. Madrid.
- FUMEY G. 2012. Géopolitique de l'alimentation. Sciences Humaines Éditions. Auxerre.
- GARCÍA GÓMEZ L. J. 2013. Una historia comestible. Homínidos, cocina, cultura y ecología. Trea. Somonte-Cenero.
- GARCIA LLORCA A., BASSI J. 2002. La Vall de les Pomeres. Temps era temps a Riells i Viabrea. Ajuntament de Riells i Viabrea. Riells i Viabrea.

- GARCÍA-LOMAS G.A. 1986. Los pasiegos. Estudio crítico, etnográfico y pintoresco (Años 1011-1960). Ediciones de Librería Estudio. Santander.
- GARCÍA SALINES J. P. 1994. Guia de bolets. Les nostres 100 millors receptes. Les nostres tradicions. Avui-Prensa Catalana. Barcelona.
- GODARD M. 1991. Le goût de l'aigre. Quai Voltaire. Paris.
- GOLIGORSKY L. 1988. La fondue. CEAC. Barcelona.
- GOLIGORSKY L. 2005. Para entender de gastronomía. Guía básica para el gourmet aficionado. Robinbook. Barcelona.
- GRÜND LIBRAIRIE 1988. Japon. Cuisines sans frontières. Gründ. Paris.
- GUIX I FEIXAS J., ROCA I TORRENT A. 2013. Agenda del Pagès 2014. Hermes Comunicacions. Girona.
- HIDÉO D. 1986. Cuisine japonaise. Compagnie Internationale du Livre. Paris.
- HUGUET I SESMA A. 1991. Catàleg d'espècies d'interès pesquer a Catalunya. DARP. Generalitat de Catalunya.
- IGLESIAS C. 2001. Rías de Galicia. Pescados y mariscos. Productos y recetas. Àmbit Serveis Editorials. Barcelona.
- IGLESIAS P. 1988. El libro del tomate. Alianza. Madrid.
- INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA. 1999. Recetas con conejo. N° 1. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia.
- INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA. 1999. Recetas con pollo. N° 2. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia.
- INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA. 2000. Recetas con cítricos. N° 3. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia.
- INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA. 2000. Recetas con cebolla. N° 4. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia.
- INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA. 2002. Recetas con patata. N° 6. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia.
- INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA. 2002. Recetas con queso. N° 7. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia.
- INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA. 2005. Recetas con salazones. N° 8. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia.
- INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA. 2005. Recetas con pimientos. N° 9. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Valencia.

- KURLANSKY M. La historia vasca del Mundo. El Gallo de oro.
www.elgallodeoroediciones.com.
- LA VANGUARDIA. 1989. Las plantas medicinales. Guia 14. TISA. Barcelona.
- LA VANGUARDIA. 1990. 100 recetas de canelones. FLO. Rubí.
- LAVÍN S., CASAS E. 2007. Guia de fauna per practicar la caça a Catalunya. Federació Catalana Caça-SEFAS. Ediciones S. Barcelona.
- LAVÍN S., CASAS E. 2007. Guia de les espècies cinegètiques de Catalunya. Federació Catalana Caça-SEFAS. Ediciones S. Barcelona.
- LEBLANC B. 2010. Cocinas del Mundo: España. Parragon Books Ltd. Bath. UK.
- LLADONOSA I GIRÓ J. 1994. La cuina catalana d'ahir i avui. Enciclopèdia Catalana. Barcelona.
- LLADONOSA I GIRÓ J. 1996. El llibre dels arrossos del 7 Portes i altres arrossos. Empúries. Barcelona.
- LLADONOSA I GIRÓ J. 2007. El libro de los arroces. Península / Empúries. Barcelona.
- LLADONOSA I GIRÓ J. 2008. El Gran Llibre de la Cuina Catalana. Salsa Books. Grup Editorial 62. Barcelona.
- LLORENTE G., LOPE S. 1994. Guia dels animals que es venen al mercat. Pòrtic. Barcelona.
- MARCH FERRER L. 1990. La cocina mediterránea. Alianza. Madrid.
- MARCH FERRER L. 1993. Hecho en casa. Conservas, mermeladas y licores. Alianza. Madrid.
- MARCH FERRER L. 1996. El libro del aceite y la aceituna. Alianza. Madrid.
- MARCH FERRER L. 1998. El libro de la paella y de los arroces. Alianza. Madrid.
- MARTÍNEZ LLOPIS M. 1983. De cocina erótica. Para una historia del erotisme en la cocina. Argos Vergara. Barcelona.
- MERINO DE KORICÁN M.L. 1984. Alta gastronomía para diabéticos y regímenes de adelgazamiento. Alianza. Madrid.
- MICHELIN. 2008. Guía España y Portugal. Hoteles y restaurantes 2009. Michelin. Clermont-Ferrand.
- MOLENAAR T. 2000. Sa cuina. Cuina tradicional mallorquina. Zendera Zariquiey. Barcelona.
- MONTIGNAC M. 2009. La dieta Montignac. Coma por placer y manténgase delgado. H. Blume. Akal. Madrid.

- MUNTANÉ BARTRA J., MUNTANÉ MANAUT J., MUNTANÉ MANAUT N. 2010. La casa, la feina, la vida quotidiana de la Catalunya septentrional (Capcir, Cerdanya i Conflent). Institut d'Estudis Ceretans. Puigcerdà.
- MOULINEX ESPAÑA. 1988. Cocina fácil con picadora y robot. Trébol. Barcelona.
- MOULINEX ESPAÑA. 1988. La cocina ultrarápida con microondas II. Moulinex. Madrid.
- MURDOCH BOOKS. 1999. El libro esencial de la cocina asiática. Jane Bowring, Jane Price Ed. Köneman. Köln.
- ONDAH. La carne belga. Catálogo. Bruxelles.
- ORTEGA I. 1990. El libro de las carnes. Alianza. Madrid.
- ORTEGA I. 1993. Trucos y consejos de cocina. Alianza. Madrid.
- ORTEGA S. 1984. Nuevas recetas de cocina. Alianza. Madrid.
- PASCUAL R. 1997. Els bolets. On surten, com es coneixen, com es cuinen. Pòrtic. Barcelona.
- PASCUAL R. 2003. Guia pràctica del boletaire. MiniGuiesNatura. Fundació Caixa Sabadell. ECSA. Barcelona.
- PÉREZ J., URETA P., DACHE C., GOSÁLVEZ M., FONTANALS F., ÁLVAREZ G., COMELLES B., SÁNCHEZ J., COLL S., CORBERA J. LORENTE À. Espècies de la Mediterrània. Guia de peixos i espècies. Submarinisme, pesca, snorkeling. Club d'Immersion Biologia – Facultat de Biologia. mapasnavegacion@gmail.com.
- PERUCHO J. 1999. Gastronomía i cultura. El Mèdol. Tarragona.
- P.M.T.I. 1977. Nou manual de cuinar amb tota perfecció. Nuevo manual de guisar con toda perfección [1830]. Lluís Ripoll. Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat de Barcelona. Barcelona.
- POLLAN M. Saber comer. Debate. Random House Mondadori. Barcelona.
- POLLAN M. 2014. Cocinar. Una historia natural de la transformació. Debate. Penguin Random House Grupo Editorial. Barcelona.
- PORTES RIBES A. 2011. La cuina de Formentera. Institut d'Estudis Baleàrics. Palma.
- PRADERA N. 1946. La cocina de Nicolasa. Icharopena. Zarauz/Mayfe. Madrid.
- RISPA PIFARRÉ JM., FARRÉ DOMÉNECH M. 2012. El mas, una fonda com les d'abans. El Portarró. Butlletí del Parc Nacional d'Aigües Tortes i estany de Sant Maurici. Núm. 31. p. 11-16.

- RIPOLL L. 1985. Herbes i remeis casolans. HMB. Barcelona.
- RIBIÈRE F., FRÉDRIANI V. 2014. Steak (r)évolution. A la recherche du meilleur steak du Monde. De la Martinière. Paris.
- ROGERS K. M. 2012. Pork. A global history. The Edible Series. Reaktion Books Ltd. London.
- 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.
- ROSSI P. 2013. Comer. Necesidad, deseo, obsesión. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires.
- RULL X. 1999. Diccionari del vi amb licors i altres begudes. Universitat Rovira i Virgili- Enciclopèdia Catalana. Barcelona.
- SABATAI ROCA E. 1979. La cuina de l' àvia. Ed: Llorenç Torrado. La Magrana. Barcelona.
- SALGOT. 2007. Delicatessen del porc. Catàleg. Embotits Salgot. Aiguafreda.
- SALRACH J.M. 2012. El hambre en el mundo. Pasado y presente. Publicacions de la Universitat de València. València.
- SERRA SUÑOL V. 1949. Sabores. Cocina del hogar. Luis Gili. Barcelona.
- SCHLOTTER K., SPIELMANNS-ROME E., SCHMID G. M., FRANZ L. 2010. Culinaria China. Cocina. País. Gentes. Tandem Verlag GmbH. H. F. Ullmann. Potsdam.
- SCHRAEMLI H. 1982. Historia de la gastronomía. Destino. Barcelona.
- SIMÓN PALMER M. C. 1997. La cocina de palacio 1561-1931. Castalia. Madrid.
- SOPEXA. Las carnes de Francia. Catálogo. Barcelona.
- TOBATA A., DEVYNCK T. 1997. Cuisine du Japon. Du Laquet. Martel.
- TORRADO L. 1997. La dieta mediterránea. Plaza & Janés. Barcelona.
- TORRADO L. 2001. Una dieta mediterránea. Debolsillo. Barcelona.
- TORRENT M. 2006. La cocina del estudiante. RBA. Barcelona.
- TRADITION&QUALITÉ. 2012. Les grandes tables du monde. Les Éditions Culinaires. Paris.
- TOUSSAINT-SAMAT M. 1991. Historia natural y moral de los alimentos. 5 Los comestibles de lujo : el caviar, los mariscos y el jamón. Alianza. Madrid.
- TU XI. 1987. Cocina china 1 : platos al estilo Sichuan. Destino. Barcelona.

- VÁZQUEZ MONTALBÁN M. 2008. La cocina de los mediterráneos. Carvalho gastronómico. Zeta. Barcelona.
- VICENT M. 2006. Comer y beber a mi manera. Alfaguara. Santillana. Madrid.
- VIGARELLO G. 2010. Les métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité du Moyen Âge au XX^e siècle. Du Seuil. Paris.
- VILA F. 2013. Els nostres avis. Aurifany. Camprodon.
- VILA P. 2012. Les cuines del peix al segle XVIII. Quaderns blaus. QB030. Càtedra d'Estudis Marítims. Universitat de Girona. Fundació Promediterrània per a la Conservació, l'Estudi i la Difusió del Patrimoni Marítim. Girona.
- VITAU J. 2012. Les petits plats de l'histoire. Presses Universitaires de France. Paris.
- VITAU J. 2013. Le dessous des plats. Chroniques gourmandes. Presses Universitaires de France. Paris.
- VIUDA DE CARPINELL E. 1966. Carmencita o la buena cocinera. Manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc. Eugenio Subirana. Barcelona.
- VV AA. 2005. Cocinas del mundo. América del Sur. Vol. 29. Ciro. Barcelona.
- WRIGHT L. 1966. Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y la calefacción de hoy. Noguer. Barcelona.
- ZAMORA P. 1988. La alimentación infantil natural. Monográfico nº 17. Integral. Barcelona.
- ZARZALEJOS M. C. 1993. La cocina del Camino de Santiago. Alianza. Madrid.