

Chi ha “inventato” la pasta? Gli arabi, i cinesi o i napoletani? Che trattamenti subisce la margarina prima di arrivare nel nostro frigorifero? Da dove deriva il termine “bèchamel”? (...) Un libro ci svela tutti i segreti dei cibi che ritroviamo sulle nostre tavole, attraverso un racconto ricco di aneddoti, fatti curiosi e notizie bizzarre, ma anche di dati scientifici chiari e a portata di un pubblico di diverse età. (...)

L'articolo:

<http://www.ilfattoalimentare.it/la-storia-di-ci.html>

Il libro:

<http://www.danielapiazzaeditore.com/Novita2010/LaStoriaDiCioCheMangiamo.htm>