

Dopo Expo e dopo un anno e qualche mese in cui si è parlato in ogni occasione di cucina, talvolta con esperti improvvisati, vale la pena ricordare due libri su cibo e tavola. Sono dei classici. Opere da conservare perché contengono pagine sempre attuali, capaci di collegare il gran lavoro compiuto dalla bocca a quello dell'intelletto, frutto positivo di un anno gremito di eventi culinari, di appuntamenti gastronomici e da cose che non durano comunque come i libri. (...)

L'articolo:

<http://www.ilsole24ore.com/art/cultura/2015-11-03/cortesie-tavola-100145.shtml?uuid=ACf6tQSB>

I libri:

<http://www.olschki.it/libro/9788822263797>

<http://www.lavita felice.it/scheda-libro/bonvesin-de-la-riva/cinquanta-cortesie-da-tavola-9788877997104-315172.html>

Informazione di base:

https://it.wikipedia.org/wiki/Galateo_%28costume%29

<https://en.wikipedia.org/wiki/Etiquette>

https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89tiquette_%28code%29

https://es.wikipedia.org/wiki/Etiqueta_%28c%C3%B3digo%29

https://it.wikipedia.org/wiki/Servizio_a_tavola

https://en.wikipedia.org/wiki/Table_manners

https://fr.wikipedia.org/wiki/Arts_de_la_table

https://es.wikipedia.org/wiki/Etiqueta_sobre_la_mesa