

Títol: La flor de totes les cuines: en els 500 anys del *Llibre del coc* de mestre Robert

Comissaris: Joan Santanach i Suñol
Antoni Riera i Melis

Dates: 16 de setembre 2020-15 d'octubre de 2020

Lloc: Biblioteca de Catalunya. Espai zero

Vitrina 1

1

Llibre d'aparellar de menjar. Entre 1351 i 1400.

Top.: [Ms. 2112](#)

2

Llibre d'aparellar de menjar. Estudi introductor i crític de Joan Santanach i Suñol; adaptació al català modern de Mònica Barrieras i Angàs. Barcelona: Millennium Liber, DL 2014. Facsímil del manuscrit 2112 de la Biblioteca de Catalunya.

Top.: [16-VI-136](#) i [16-VI-137](#)

3

Libre de Sent Soví: receptari de cuina. A cura de Rudolf Grewe. Barcelona: Barcino: Fundació Jaume I, 1979.

Top.: [2006-8-6700](#)

4

Libre de Sent Soví. A cura de Joan Santanach i Suñol; prefaci de Carme Rusalleda. Barcelona: Barcino, 2006.

Top.: [2006-8-43656](#)

5

The Book of Sent Soví: Medieval Recipes from Catalonia. Edited by Joan Santanach; translated by Robin M. Vogelzang. Woodbridge: Tamesis; Barcelona: Barcino, 2008.

Top.: [2008-8-45993](#)

6

Libre de Sent Soví. Presentacions, Francesc Solé i Parellada, Carles Duarte; edició, Joan Santanach; adaptació al català modern, Mònica Barrieras; estudis introductoris, Antoni Riera, Joan Santanach, Ramon A. Banegas. Barcelona: Restaurant de les 7 Portes: Editorial Barcino, 2014.

Top.: [2014-8-19522](#)

Vitrina 2

7

ROBERT, Mestre. *Libre de doctrina pera ben servir, de tallar y del art de coch, ço es de qualseuol manera d[e] potatges y salses*. Co[m]post p[er] lo dilige[n]t mestre Robert, coch del Serenissimo Senyor Do[n] Ferrando rey de Napols. Fonch estampada lapresent obra a quinze d[e]l mes d[e] noembre enla nobla ciutat de Barcelona: per Carles Amoros prouensal, lany Mil.D.XX. [1520].

Top.: [11-VI-14](#) o [Esp. 14-8°](#)

8

ROBERT, Mestre. *Libro de cozina*. Co[m]puesto por maestro Ruberto de Nola ... de muchos potajes y salsas y guisados para el tie[m]po d[e]l carnal y de la q[ua]resma ...Fure imprimida ... en ... Toledo: por Ramon de Petras: a costas y despensas de Diego Perez Dauila ..., [21 Nov 1525].

Top.: [11-VI-15](#)

9

ROBERT, Mestre. *Libre del coch. Aci comensa lo libre lo qual ha co[m]post lo diligent mestre Robert, coch del serenissim señor don Ferra[n]do rey d[e] Napols ...*; [ara de nou remirat per Gaspar de mossen Ciurana]. En Barcelona: en la estampa de Pau Cortey y Pedro Malo, any 1568.

Top.: [Bon. 7-III-22](#)

10

Libro de guisados: [cómo se servía de comer al Rey Hernando de Nápoles]. Ruperto de Nola; edición y estudio por Dionisio Pérez ("Post-Thebussem"). Madrid: Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, 1929

Top.: [2016-8-705](#)

11

ROBERT, Mestre. *Libre del coch: tractat de cuina medieval*. Mestre Robert; edició a cura de Veronika Leimgruber. Barcelona: Departament de Filologia Catalana, Universitat de Barcelona: Curial, 1977.

Top.: [64-8-337](#)

12

ROBERT, Mestre. *Llibre del coc*. Edició: Joan Santanach; adaptació al català modern: Mònica Barrieras; estudis introductoris: Antoni Riera, Joan Santanach, Fundació Alícia. Barcelona: Restaurant de les 7 Portes: Editorial Barcino, desembre 2018.

Top.: [2019-8-9438](#)

Vitrina 3

13

Llibre molt apte per al govern de la Cartoixa de Montalegre. Escrit entre 1718 i 1719.
Amb anotacions fins al 1729.

Top.: [Ms. 8938](#)

14

IGLÉSIES, Josep. *El Llibre de cuina de Scala Dei*. Prefaci i transcripció per Josep Iglésies. Barcelona: Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, 1963.

Top.: [64-8-C 6/4](#)

15

ROGER, Francesc. *Art de la cuyna*. Entre 1751 i 1800.

Top.: [Ms. 1781](#)

16

FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT. *Instrucció breu y util per los cuyners principians segons lo estil dels carmelitas descalços*. Finals s. XVIII-principis s. XIX.

Top.: [Ms. 55](#)

17

La cuynera catalana, ó sia, Reglas utils, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé. Escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia. Barcelona: Imprempta de Valentí Torras, [1843-1855].

Top.: [10-II-36](#)

18

CIRERA, Felip. *Avisos ó sian reglas sencillas a un principiant cuyner ó cuynera: adaptadas a la capacitat dels menos instruits*. Segona edició. Vich: Imprempta de Lluçia Anglada, 1860.

Top.: [16-III-9/1](#)

19

Carmencita, o, La buena cocinera: manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc., etc.: con multitud de recetas especiales que no se hallan en los tratados publicados hasta el día. Escrito por doña Eladia M. Vda. de Carpinell. 7ª edición ilustrada con grabados, reformada con multitud de recetas modernas. Barcelona: Gasso Hermanos, editores, 1914.

Top.: [2020-8-8717](#)

20

AGULLÓ I VIDAL, Ferran. *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Llibreria F. Puig i Alfonso, 1928.

Top.: [2005-8-13843](#)

21

DOMÈNECH, Ignasi. *La teca: la veritable cuina casolana de Catalunya*. Barcelona: Tipografia Bonet de Quintilla i Cardona, [1924?].

Top.: [64-8-140](#)

22

RONDISSONI, Josep. *Classes de cuina. Curs 1925-1926*. Professor: Josep Rondissoni. Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, [1926?].

Top.: [2019-8-5598](#)

Vitrina 4

23

Menús de guerra. Barcelona: Generalitat de Catalunya, Conselleria de Proveïments, Departament de Premsa i Propaganda, [1937?].

Top.: [16-III-37/6](#)

24

SERRA SUÑOL, Victoria. *Sabores: cocina del hogar*. Con ilustraciones. Tercera edición revisada. Barcelona: Luis Gili, 1952.

Top.: [64-8-109](#)

25

LUJÁN, Néstor. *Las recetas de Pickwich*. Barcelona: Editorial Taber, DL 1969. (Estética del gusto / Colección dirigida por Juan Perucho).

Top.: [2007-8-7975](#)

26

PLA, Josep. *El que hem menjat*. Barcelona: Edicions Destino, 1972. (Obra completa. Volum 22).

Top.: [2014-8-9987](#)

27

ANDREWS, Colman. *Catalan Cuisine: Europe's Last Great Culinary Secret*. Colman Andrews
New York: Atheneum, 1988.

Top.: [2006-8-4021](#)

28

LLADONOSA I GIRÓ, Josep. *El gran llibre de la cuina catalana*. Edició a cura de Jaume Fàbrega. Setena edició. Barcelona: Empúries, 1997.

Top.: [1998-8-3851](#)

29

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel. *L'art del menjar a Catalunya: crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Fotografies de Jordi Gumí; pròleg de Nèstor Luján. Primera edició. Barcelona: Edicions 62, 1977.

Top.: [AAG-Fol-3](#)

30

Corpus de la cuina catalana. Prefaci de Xavier Mestres; presentació de Pepa Aymamí; pròleg de Toni Massanés. Barcelona: Institut Català de la Cuina: Columna, 2006.
Top.: [2007-4-317](#)

31

COMADIRA, Narcís. *Fórmules magistrals: un dietari: amb il·lustracions de l'autor i un índex de plats i productes*. Barcelona: Empúries, 2011.
Top.: [2011-8-21613](#)

Vitrina 5

32

El Bulli: el sabor del Mediterrani. Ferran Adrià... [et al.]. Barcelona: Editorial Empúries, 1993.
Top.: [1999-Fol-662](#)

33

PLA, Josep. *La nostra cuina tradicional*. [Il·lustracions de:] Ferran Adrià; introducció i selecció de textos a cura de Jaume Fàbrega. Barcelona: Associació de Bibliòfils de Barcelona: Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, [2019].
Top.: [Aguiló-Gfol-11](#)

34

ROCA, Joan. *Cuina amb Joan Roca: tècniques bàsiques per cuinar a casa*. Primera edició en aquest format. Barcelona: Planeta, 2015.
Top.: [2015-8-15989](#)

35

RUSCALLEDA, Carme. *Cuinar per ser feliç*. Pròleg de Tana Collados. Tercera edició. Barcelona: Columna, 2001.
Top.: [2002-4-2999](#)

36

SANTAMARIA, Santi. *El gust de la diversitat: el món culinari de Santi Santamaria*. Pròleg d'Alain Ducasse; cloenda de Josep Vilella; [fotografies: Joan Llenas]. Barcelona: Cadí, 2001.
Top.: [2005-Fol-1807](#)