

Edizioni 2016

In questa pagina potete trovare alcune un buon numero delle più recenti novità librarie, riferite soprattutto all'uso alimentare di piante spontanee ma con qualche segnalazione, molto discrezionale, per altri temi di etnobotanica. Naturalmente si tratta delle ultime uscite di cui siamo venuti a conoscenza o che ci sono state segnalate, e quindi, come ovvio, non sono esaustive, considerato che molte sono le edizioni a diffusione locale o di cui non riescono a tenere traccia neppure i principali operatori di vendite on line. Sono esclusi articoli o saggi brevi all'interno di pubblicazioni più ampie o altri contributi, per i quali si rimanda agli aggiornamenti delle bibliografie specifiche. Per facilitare l'utilizzo la descrizione bibliografica è stata semplificata al massimo (è stato usato il corsivo per il titolo e oltre all'autore viene indicata solamente la casa editrice), pur conservando gli elementi necessari a una individuazione dell'opera senza ricorrere al codice ISBN. I visitatori del sito potranno per questo tramite trovare facilmente in rete ulteriori informazioni e recensioni.

Ricordiamo agli editori e agli autori che la sezione riservata alla bibliografia e alle novità in libreria è aperta dal 2009 anche alle loro segnalazioni, come si può osservare in altre pagine. Chi volesse segnalarci le proprie novità editoriali è benvenuto e può farlo a titolo gratuito, come per le altre inserzioni del sito. Va inviata una scheda, con almeno una immagine della copertina (in dimensione utile alla pubblicazione on line), nello stile più o meno simile alle schede della pagina **In Evidenza**, che le ospita. Le recensioni eventualmente richieste saranno però rese, per serietà, solo dopo l'effettiva lettura della novità editoriale.

1. Aa. vv. *Erbe, erbe e dolci frutti di campi e boschi* Ecolibri
2. Aa. vv. *Erbe spontanee a tavola. Conoscerle, raccoglierele, cucinarle* Slow Food
3. Aa. vv. *Distillare e fare liquori d'erbe* Giunti Demetra
4. Aa. vv. *Fiori e piante medicinali. Salute e bellezza dell'uomo* Musumeci Editore
5. Aa. vv. *Il libro dei liquori fatti in casa, dalle grappe alle erbe e alla frutta* Mulino Don Chisciotte
6. Aa. vv. *Le Erbe della salute in Val Brembana* Ecolibri
7. Aa. vv. *Le tecniche di distillazione. Uva, frutta ed erbe* Edizioni del Baldo
8. Aa. vv. *Piante aromatiche e medicinali in giardino e in vaso* De Vecchi
9. Boureux Christophe *Le Piante della Bibbia e la loro simbologia* Queriniana
10. Brentani Katia *Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino* Edizioni del Loggione
11. Fiorito Alberto e Pirrone Simona *Erbe, spezie* Gribaudo

12. Lancellotti Angelo *Le erbe aromatiche in cucina* Bibliotheca Culinaria
13. Leone Mia *200 piante del benessere. Le proprietà curative, le modalità di utilizzo, il ricettario dei rimedi sinergici* Edises
14. Hurst Kim *Storie segrete delle erbe. Proprietà e curiosità di 150 specie* Editore Ricca
15. Loschi Luciano *Le buone erbe. Come riconoscerle. Proprietà salutari. Uso in cucina* Il Formichiere
16. Macchiella M. Rosa *Erbe spontanee. Riconoscere e cucinare le erbe di campagna* Ed. Lui
17. Martinelli Maurizio *Le piante nell'Italia antica. La selezione dalla preistoria agli etruschi e le piante legate agli dèi ed alle offerte sacre* Pontecorboli Editore
18. Pagliarani Giordana *Mille e una spezia per la cucina e la salute* L'Età dell'Acquario
19. Ravasi Jennifer *La buona cucina con le erbe di campagna* Youcanprint
20. Rorato Giampiero *Erbe e sparsi. Ricette con erbe spontanee* De Bastiani
21. Samorini Giorgio *Mitologia delle piante inebrianti* Edizioni Studio Tesi
22. Solfarelli Cristina *Cucinare con i fiori* Crescere