

Uso alimentare e gastronomico delle piante spontanee. Bibliografia

Le pagine di questa sezione ospitano una bibliografia *in progress* che segnala pubblicazioni sui temi dell'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante spontanee, comprensivi di preparazioni particolari (liquori, grappe, ecc.). Si tratta per lo più di pubblicazioni a carattere divulgativo anche se non mancano i riferimenti a ricerche più approfondite e a indagini specifiche sui temi del sito. Si tratta di una bibliografia evidentemente non esaustiva e realizzata per comodità dei nostri visitatori, rimandandosi alle bibliografie specializzate, disponibili in Rete, per esigenze di studio e ricerca. Per approfondimenti rimandiamo anche alla nostra bibliografia regionale, ricca di spunti.

Per facilitare la lettura la descrizione bibliografica è stata semplificata il più possibile - è stato usato il corsivo per il titolo - pur conservando gli elementi necessari a una individuazione sicura dell'opera mentre per facilitare il download la bibliografia è stata predisposta in formato pdf. Vengono segnalate pubblicazioni riferite in generale all'Italia o ad aree di valenza sovregionale. Si tratta, nel complesso, di studi e pubblicazioni in italiano, con qualche eccezione fatta alla lingua laddove comunque il riferimento al nostro territorio era evidente. Rispetto alla notevole e significativa produzione di contributi in altre lingue o riferibili a contesti geografici e culturali che possono riguardarci da vicino questo è un limite notevole, ma al momento, come avviene del resto per il nostro sito che si presenta solo in italiano, non possiamo fare di più con le sole risorse di cui disponiamo.

1. AA.vv *Buone erbe selvatiche* S.l., Giunti Demetra 1997
2. AA.vv *Cucinare con le erbe selvatiche* S.l., Reverdito Editore 2008
3. AA.vv *Erbe e aromi* S.l., Giunti Demetra 2004
4. AA.vv *Erbe e aromi. Gusto e salute dalle piante* S.l., Demetra Editore 2004
5. AA.Vv. *Erbe, erbe e dolci frutti di campi e boschi* S.l., Mulino Don Chisciotte 2007
6. Aa.Vv. *Erbette buone selvatiche raccolte in siepi, rive, boschi e prati* S.l., Edizioni Del Baldo 2009
7. AA.vv *Erbe aromatiche sul balcone* S.l., Fabbri Editori 2006
8. AA.vv *Essenze, principi attivi, tisane, liquori e unguenti...e in più il ricettario delle erbe selvatiche* S.l., Demetra Editore 2006
9. AA. Vv. *Fare e distillare liquori d'erbe* S.l., Giunti Demetra 2012
10. Aa. vv. *Il bosco e le erbe di campo in cucina. Le ricette tradizionali della civiltà rurale* S. l., Dutch communications & ED 2011
11. AA.vv *Il libro dei liquori fatti in casa. D'erbe, frutta ..* S.l., Giunti Demetra 2009
12. AA. vv. *La buona cucina delle Dolomiti. Le ricette del bosco* S. l., Touring Club Italiano 2011
13. AA.vv. *Le buone erbe: erbe mangerecce, erbe velenose, ricette* Villa Verucchio, La pieve 1995

14. AA.vv. *Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina. Con un racconto di vincenzo cerami* S.l., Debatte 2009
15. AA.vv. *Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina* S.l., Debatte 2009
16. AA.vv. *Le erbe dalla A alla Z: in cucina, salute, bellezza* Milano, Peruzzo 1982
17. AA.vv. *Liquori d'erbe fatte in casa* S.l., Giunti 2008
18. AA.vv. *Liquori d'erbe, grappe, amari e ...* S.l., Giunti Demetra 2009
19. AA.vv. *Marmellate e altre delizie del bosco* S.l., Reverdito Edizioni 2009
20. AA. Vv. *Nuova enciclopedia delle erbe. Riconoscimento e uso medicinale alimentare, aromatico, cosmetico* S.l., Edizioni del Baldo 2012
21. AA.vv. *Nuovissimo manuale teorico pratico ed economico del liquorista per comporre ogni specie di liquori, rosoli, tinture, elisir, siropi, vini nostrani e forastieri nonché contiene molti segreti utili ed interessanti ai venditori di vino, droghieri, birrai, cuochi e da chiunque per la domestica economia* Milano L. Cioffi 1861
22. AA.vv. *Piante eduli spontanee. Descrizione, habitat e uso alimentare* S.l., Felici 2007
23. AA. vv. *Riconoscere e cucinare le buone erbe* S. l., L'Informatore Agrario 2011
24. AA. Vv. *Rimedi dalla natura. Ricette e infusi dalle erbe medicinali* S.l., Tecniche Nuove 2012
25. AA.vv. *Salute, benessere e cucina con le erbe : guida completa al riconoscimento e all'uso* S.l., Gribaudo 2006
26. AA.vv. *Spezie ed erbe. Aromi e profumi in cucina* S.l., Food Editore 2008
27. Accati Garibaldi Elena e Tosco Uberto *Le piante aromatiche: utilizzazione e coltivazione* Torino, Paravia 1975
28. Aliotta G. *Edible wild plants in Italy* Informatore Botanico Italiano 19(1) 17-30, 1987
29. Anedda, Anna *Le castagne, un sapore antico* Torino, Edizioni del Capricorno 1985
30. Antonelli G. *Le piante che ridanno la salute ossia le piante alimentari e alcune selvatiche comuni italiane nella medicina domestica* Roma, Azienda Libreria Cattolica Italiana 1950
31. Azzolini Bruno *Frutti del sottobosco: morfologia di piante fruttifere* Trento, G.B. Monauni 1974
32. Azzolini Bruno *Insalate curative e aromatiche* Trento, G.B. Monauni 1976
33. Baccaro G. *Il capperò* Bologna, Edagricole 1978
34. Barbero Emanuela, Sagramora Annalaura e Cattelan Alessandro *La cucina etica* S. l., Sonda 2011

35. Ballerini Luigi *Erbe da mangiare* S.l., Mondadori 2008
36. Bernini A. et al. *Frutti di bosco e di macchia* Milano, Hoepli 1983
37. Ballerini Luigi e Parzen Jeremy a cura di *Maestro Martino Libro de arte coquinaria* S.l., Guido Tommasi Editore 2003
38. Bertini Iacopo, Giampietro Michelangelo e Lugli Andrea *Alimenti ed erbe per la salute e il benessere* Il Pensiero Scientifico 2012
39. Bettini Arrigo a cura di *Il millepianta. Guida alle piante dei vivai d'Italia* S.l., Il Millepianta 2012
40. Betto G. *Erbe: storie e ricette di cucina* Bologna, Edagricole 1982
41. Bianco V. V. *Piante spontanee della flora italiana utilizzate come ortaggi* in F. Pimpini e Bianco V. V., *Orticoltura* Bologna, Patron 1990
42. Bianco V.V., Santamaria P., Elia A. *Nutritional value and nitrate content in edible wild species used in southern Italy*. In Acta Hort. 467: 71-87, 1998
43. Biffi Sauro e Ceroni Rinaldi Roberto *Giardino delle erbe «A. Rinaldi Ceroni» di Casola Valsenio* S.l., Longo Angelo 2012
44. Bissegger Meret *La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere raccogliere e cucinare le erbe spontanee* Bellinzona, Casa-grande 2011
45. Bongiovanni Diego *Ricette con i fiori. Più di 140 modi per portare nuovi sapori, colori e profumi in cucina* S.l., Araba Fenice 2008
46. Boni P. *Nutrirsi al naturale con erbe selvatiche* S.l., Edizioni Paoline 1986
47. Bosso Bianca *Cucinare con le piante officinali* S.l., Airplane 2003
48. Bottari C. *Cucinare con erbe e fiori. Profumi, aromi e sapori per portare la fantasia sulla vostra tavola* S.l., Food Editore 2005
49. Bosso Bianca *Piante amiche: conoscerle e utilizzarle: ricette di infusi, decotti, liquori, marmellate, preparazioni di cucina, tinture per filati, cosmetici, profumi, passatempi ed altro* Bologna, Edagricole 1992
50. Bottari Cristina a cura di *Erbe aromatiche dalla A alla Z. Coltivarle e cucinarle* S.l., Leonardo Publishing 2008
51. Bourgeois Laurent *Ricette e rimedi con il timo* Milano, Vallardi 2012
52. Bremness Lesley *Erbe e aromi* S.l., Tecniche Nuove Editore 1997
53. Brentani Katia *Cucinare con erbe fiori e bacche dell'Appennino* S. l., Damster Edizioni 2011
54. Buratti Paolo et al. *Piante eduli spontanee: descrizione, habitat e uso alimentare* Ghezzano (Pisa), Felici Editore 2007
55. Bussotti Luciana e Barsotti Gianfranco *Fiori, frutti e semi in cucina selvatici* S.l., Debatte 2009

56. Caffaro Corti L. e Gastaldo P. *Primo contributo bibliografico alla conoscenza delle ricerche etnobotaniche in Italia* Informatore Bot. Ital. 12(3): 305-312 S.l., S.n. 1980
57. Campanini Enrica *Dizionario di fitoterapia e piante medicinali* S.l., Tecniche Nuove 2012
58. Campolmi Bruno *50 frutti selvatici commestibili* Firenze, Olimpia Edizioni 1985
59. Campolmi Bruno *50 piante selvatiche aromatiche in cucina* Firenze, Olimpia Edizioni 1989
60. Campolmi Bruno *50 piante selvatiche per erbe cotte* Firenze, Olimpia Edizioni 1985
61. Campolmi Bruno *Piante selvatiche in cucina* Firenze, Olimpia Edizioni 19993
62. Capatti A. e Montanari M. *La cucina italiana, storia di una cultura* Roma-Bari, Editori Laterza 2010
63. Cattabiani A. *Florario miti leggende e simboli di fiori e piante* Milano, Mondadori 1996
64. Ceruti A. *Piante medicinali e alimentari* Torino, Loescher 1957
65. Chevallier Andrew *Piante medicinali: guida alla fitoterapia, disturbi comuni e rimedi, le piante della salute dalla A alla Z* Milano, Mondadori 2011 2012
66. Chiej Gamacchio Roberto *Piante selvatiche. Come riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucina.* S.l., Demetra Edizioni 2006
67. Ciccarese Davide *Cucinare le erbe selvatiche* S. l., Ponte alle Grazie 2011
68. Colombo Bruno Michele *Erbe da Bere Fiori da mangiare* S.l., Nordpress 2008
69. Corbetta Francesco *Piante spontanee mangerecce* Bologna, Edagricole 1991
70. Corbetta Francesco *Novantanove piante spontanee mangerecce* S.l., Airplane Editore 2005
71. Corcos Renzo *Di erbe si vive. L'erboristeria in cucina* S.l., Sugarco 1981
72. Couplan F. Styner *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques* S.l., Delachaux et Niestle Sa 2009
73. Couplan Francois *Ricette e rimedi con l'ortica* Milano, Vallardi 2012
74. Creti Antonio e Creti Giorgio *Il libro degli ortaggi e delle erbe di campo* S.l., Idealibri Editore 2001
75. Creti Giorgio *Erbe e malerbe in cucina: ricette popolari ed elaborazioni professionali di chef della Federazione italiana cuochi* Milano, SIPIEL 1987
76. Cretti Luciano *Bacche e frutti selvatici* Ivrea, Priuli e Verlucca 1985

77. Cretti Luciano *Le buone erbe: per cucinare, guarire, profumare* Novara, De Agostini 1979
78. Da Broi F. *Il prato è servito* Nervesa, Francesco Da Broi Ed. Multimediali 2005
79. Da Legnano L. P. *Il libro completo delle erbe e piante aromatiche* S.l., Edizioni Mediterranée 1996
80. Davoli Maria Giovanna *Fiorology: tutti i segreti delle piante e dei fiori* Roma, Newton Compton 2012
81. Deiana Roberta *La cucina delle janas. Erbe e magia nella cucina sarda* S.l., Blu Edizioni 2012
82. Del Guerra Federica *Oltre 100 ricette per preparare marmellate naturali senza zucchero raffinato con frutta fresca secca, piante spontanee e fiori* S.l., Aam Terra Nuova Edizioni 2009
83. Della Beffa M. Teresa *Erbe* Novara, De Agostini 2010
84. Della Beffa Maria Teresa *Erbe. Conoscere, riconoscere e utilizzare erbe, arbusti, alberi e le loro proprietà gastronomiche* S. l., Istituto Geografico De Agostini 2011
85. De Nizza Gabriella *Erbe buone e facili* S.l., Goldwin 2012
86. De Simine Angela *Erbe, liquori e vini con le erbe medicinali* S.l., Reverdito Editore 2008
87. Del Principe Stefania e Mondo Luigi *Erbe aromatiche. Conoscere e usarle. Aromi e sapori* S.l., Gribaudo 2003
88. Della Loggia R. *Piante officinali per infusi e tisane* Milano, OEMF 1993
89. Denis Alain *Erbe, spezie, condimenti* S.l., Gambero rosso GRH 2005
90. Di Corato Riccardo *928 condimenti d'Italia : acque aromatiche, spezie, aceti balsamici, erbe, aromi, salse d'ogni epoca e d'ogni genere* Milano, Sonzogno 1978
91. Favet Annalisa *Erbe in pignata* S.l., Mgs Press 2005
92. Felici Costanzo *Scritti naturalistici. I, Dell'insalata e delle piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo* Urbino, Quattro Venti 1986
93. Fenaroli Giovanni *Sostanze aromatiche naturali* Milano, Hoepli 1963
94. Ferioli Eliana *Frutti selvatici: dove e quando raccogliarli, come riconoscere i commestibili dai velenosi, come utilizzarli* Milano, Fabbri 1976
95. Ferrero Marta *Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee* S.l., Graphot 2007
96. Flandrin Jean-Louis *Il gusto e la necessità* Milano, Il Saggiatore 1994
97. Forte F. *Frutti rari e curiosi d'Italia* Bologna, Edagricole 1982

98. Franceschi G. *Le erbe mangerecce sulla tavola rinascimentale*. In “*Funghi, tartufi ed erbe mangerecce: atti del convegno internazionale di studi*” L’Aquila, Università de L’Aquila 1996
99. Frély Rachel *Le piante che fanno bene alla salute* S.l., Armenia 2012
100. Furlan Ennio *Erbe... e dintorni. Per conoscere, raccogliere, conservare e cucinare erbe, germogli e bacche* S.l., Ribis 2012
101. Gandini Stefano e Strain Ingrid *La cucina con i fiori* S.l., Sperling & Kupfer 2001
102. Gatti Carlo e Luciano Riccardo *Erbe spontanee commestibili* S.l., Araba Fenice 2008
103. Geri Camporesi Carla *Le erbe buone in cucina* S.l., Paci Fazzi 2005
104. Gherardini Franco *Frutti selvatici* Firenze, Olimpia Edizioni 1976
105. Ghirardini M. P. et al. *The importance of a taste: A comparative study on wild food plants consumption in twenty-one local communities in Italy* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 3, 22. S.l., S.n. 2007
106. Gray Linda *Erbe aromatiche e spezie nell'orto di casa* Cornaredo, Il castello 2012
107. Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Bevande gustose, naturali, colorate, calde e fredde, alcoliche o quasi... Gelosamente custodite nella memoria* Pollone (BI), Leone & Griffa 1998
108. Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Buone ricette con erbe e fiori* Pollone (BI), Edizioni Leone & Griffa 1998
109. Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Erbe e fiori da bere. Tisane, bibite, sciroppi, infusi, aperitivi, digestivi, sorbetti, frappè, liquori* S.l., Graphot Editrice 2007
110. Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Erbe e fiori in pentola. 120 aromi per appetitose ricette* S.l., Graphot 2005
111. Guarrera P. M. *Food medicine and minor nourishment in the folk traditions of Central Italy (Marche, Abruzzo and Latium)* Fitoterapia 74 515-544 S.l., S.n. 2003
112. Guarrera P. M. e Manzi A. *Wild plants of organoleptic or nutritional interest and food traditions in central Italy: some interesting cases.* Plant Genetic Resources: characterization and utilization 3(3) 322-325(4) 2005
113. Guarrera P. M. e Tammaro F. *Piante amaro-aromatiche utilizzate nell'alimentazione ed in liquoristica in Abruzzo e in altre zone d'Italia Pages 105-119* In “*Funghi, Tartufi Erbe mangerecce. Convegno Internazionale. Atti. L'Aquila 28 Settembre 1 Ottobre 1995*”, L’Aquila, Accademia Italiana della Cucina Delegazione de L’Aquila, Università degli Studi de L’Aquila 1996
114. Guglielmi Libereso *Cucinare il giardino le ricette di Libereso* S. l., Edizioni Zem 2011
115. Hignard Lionel e Pontoppidan Alain Niels *A pranzo con la Regina dei prati* S.l., Motta 2004

116. Indrio F. *Piante selvatiche commestibili* Milano, Edizioni Ottaviano 1981
117. Kobold Markus *Liquori d'erbe e grappe medicinali* S.l., Giunti Demetra 2005
118. Kuster H. *Il libro delle erbe aromatiche* Milano, Garzanti 1989
119. Landi Silvano e Sarti Landi Velia *I frutti dei boschi: notizie, curiosità, golosità* Rieti, BIG 1987
120. Landi Silvano e Sarti Landi Velia *Erbe spontanee e piante aromatiche in cucina* Rieti, Secit 1990
121. La Rocca Arianna, Laura Cornara et al. *Piante e tradizioni a Cosio d'Arroscia* S.l., Araba Fenice 2012
122. La Rocca Felice e Paganucci Laura *Il levistico. Il sedano dei romani* S.l., Libreria Editrice Fiorentina 2009
123. La Rocca Felice *Il Cren. Rafano rusticano o barbaforte. Usi erboristici e ricette in cucina* S.l., Libreria Editrice Fiorentina 2005
124. La Rocca Felice e Paganucci Laura *La nepitella in 99 gustose ricette* S.l., Libreria Editrice Fiorentina 2007
125. Lancellotti A. *Le erbe aromatiche in cucina* Lodi, Bibliotheca culinaria 2001
126. Lanzani Abbà Alma *Il prato nel piatto* Verona, Mondadori 1960
127. Lanzani Abbà Alma *Il bosco in cucina* S.l., Mondadori 1988
128. Lazzari Turco Giulia *L'antico focolare. Ricette di montagna dell'Ottocento* S.l., Reverdito Editore 2005
129. Lazzarini Ennio *Guida ai frutti selvatici* Milano, Hoepli 2008
130. Lazzarini Ennio *Le erbe per un'alimentazione diversa: spontanee e coltivate* S.l., General communication 2006
131. Leporatti M. L. e Pavesi A. *New or uncommon uses of several medicinal plants in some areas of central Italy* Journal of Ethnopharmacology 29: 213-223 S.l., S.n. 1990
132. Lieutaghi P. *Il libro delle erbe* Milano, Rizzoli 1974
133. Lieutaghi Pierre *Il libro degli alberi e degli arbusti: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, la bellezza dei loro fiori e delle loro foglie* Milano, Rizzoli 1975
134. Lieutaghi Pierre *Il libro dei frutti selvatici: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, dove trovarli, come coltivarli e raccogliarli* Milano, Rizzoli 1974
135. Lippi Angelo *Da erbe per i poveri a cibo per buongustai: la riscoperta delle piante selvatiche di uso alimentare* Capannori, Associazione Il Ponte 1998
136. Loaldi Paola *Cucinare con le erbe: primi, carne, pesce e stuzzichini insaporiti con le erbe aromatiche* S.l., Mondadori 2008

137. Luciano Riccardo *Frutti spontanei commestibili* Boves (CN), Araba Fenice 2009
138. Luciano Riccardo, Gatti Carlo e Colombo Maria Laura *Erbe spontanee commestibili* S.l., Araba Fenice 2008
139. Luzzi Paolo *Frutti innocui e velenosi del territorio italiano* S.l., Calderini 2001
140. Mambelli Ambra *Erbe in pasta* S.l., Romano Editore 2012
141. Mancuso Sorrentino Lejla *Sapori di fiore. Petali in cucina, dall'antichità alla gastronomia innovativa* S.l., Intra Moenia 2008
142. Marchese Salvatore *Castagne a colazione, e poi a pranzo e a cena: storia e ricette* Padova, Muzzio 2002
143. Marenghi Lina *Cucinare con i fiori. Centouno ricette profumate* S.l., Priuli e Verlucca 2003
144. Maresca Paola *Enigmi e simboli nelle piante e nei giardini* S.l., Pontecorboli Editore 2012
145. Marin Monia *Erbette di prati e boschi. Conoscerle, raccoglierle e mangiarle* S.l., Gribaudo 2003
146. Marinoni Jacopo *Cucina e salute con le erbe spontanee nelle Tre Venezie* Padova, Muzzio 1984
147. Marinoni J. *Erbe salutari e saporite* Padova, MEB 1985
148. Martelli Elisabetta *Erbe magiche per piatti incantati : come propiziare l'amore con le ricette della seduzione* Bologna, Atesa 2000
149. Martelli Elisabetta e Zanetti Berni M. Teresa *Erbe magiche per piatti incantati* S.l., Atesa 2007
150. Martelli Elisabetta e Zanetti Terry *Cucinare con le erbe magiche* Bologna, Minerva edizioni 2011
151. Martija Ochoa Magali *La coltivazione delle erbe aromatiche e per la cucina. Semina, Coltivazione, Consigli* S.l., De Vecchi 2007
152. Mastella Enzo *Grappe, erbe, arte* Vicenza, Sedaster libri 1984
153. Mattiolo O. *Phytoalimurgia pedemontana* Torino, Vincenzo Bona 1918
154. Mattiolo O. e al. *Phytoalimurgia pedemontana. Come alimentarsi con le piante selvatiche* S.l., Blu Edizioni 2005
155. Mayr C. *Frutti selvatici del sottobosco* Bolzano, Athena 1990
156. Meacci Cecilia e Bencivenni Daniela *Cucinare con i fiori* Firenze, Libreria editrice fiorentina 2012
157. Méssegué Maurice e Peter Madeleine *Il mio erbario di cucina* Milano, Mondadori 1983
158. Michieli Cristina *Piante spontanee in cucina. Come riconoscere, raccogliere e utilizzare a scopo alimentare le erbe selvatiche più comuni* S.l., Aam Terra Nuova Edizioni 2008

159. Milesi Ferretti Giambattista *Piante aromatiche e medicinali* Bologna, Edagricole 1970
160. Molinaro Franca *Menesta asciaticca. A tavola con le piante spontanee dell'Appennino meridionale* Piombino, La Bancarella 2011
161. Montanari Massimo *La fame e l'abbondanza* Roma-Bari, Editori Laterza 1993
162. Montanari Massimo *Il cibo come cultura* Roma-Bari, Editori Laterza 2004
163. Montanari Massimo *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo* S. l., Laterza 2011
164. Monti Cristiana *Le Erbe aromatiche e le spezie. Cucina, salute e bellezza*, S.l., Xenia Edizioni 2002
165. Neri M. *Buone erbe dei campi* Sommacampagna (VR), Ed. Mistral-Demetra 1990
166. Oliva Pietro *Come fare il mirto rosso e bianco* S. l., Giunti Editore 2012
167. Paleari Hensler Maria *Bibliografia latino-italiana di gastronomia* S.l., Chimera 1998
168. Papini Andrea *Le erbe in tavola. Le piante selvatiche di uso alimentare* S.l., Polistampa 2005
169. Pedrotti Walter *Tisane, liquori, preparati a base di menta e liquirizia: tante ricette tradizionali e originali* Sommacampagna (VR), Ed. Mistral-Demetra 1994
170. Pedrotti Walter *Tre piante miracolose: salvia, timo e rosmarino: aromi per la vita* Sommacampagna (VR), Ed. Mistral-Demetra 1994
171. Penzig O. *Flora popolare italiana* Bologna, Edizioni Edagricole 1924
172. Persico G. e Carra G. *Erbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura Padana. Note botaniche e di cucina* S.l., Tre Lune editore 2003
173. Perugini Billi Francesco *Le nostre piante medicinali. Riconoscimento, proprietà, curiosità e utilizzo di 80 piante officinali della flora italiana spontanea* S.l., Junior 2012
174. Phaneuf Holly *Erbe: tutta la verità. Conoscere i benefici, evitarne i rischi* S.l., Mondadori 2009
175. Piazzesi Paolo *Capperi! 50 ricette con le gemme delle rocce* S.l., Vallecchi 2008
176. Picchi Graziella *Atlante dei sapori: le Conserve* Milano, Insor Franco Angeli 1993
177. Picchi Graziella *Le erbe nei prodotti tipici italiani* in Pieroni A. *Erbi Boni, Erbi Degli Streggi good weeds, witches' weeds experiences* Koln, Verlag 1998
178. Picchi Graziella e Pieroni Andrea *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe* S.l., Agra Editrice e Rai Eri Editori 2005
179. Pilotto P. e Franconeri P. *Buone erbe selvatiche* Sommacampagna (VR), Demetra 1993

180. Pirotta Pietro Romualdo e Costantino A. *Utilizzazione di piante alimentari selvatiche* Roma, Accademia dei Lincei 1919
181. Pol Eugenio e Giacobino Federica *In cucina con l'orto, il bosco, e il prato di montagna* S.l., Blu Edizioni 2009
182. Pollan Michael *Il dilemma dell'onnivoro : cosa si nasconde dietro quello che mangiamo* S. l., Giunti 2011
183. Pollan Michael *Breviario di resistenza alimentare* S. l., Rizzoli 2011
184. Pomini Luigi *Il libro completo delle erbe e delle piante aromatiche: il loro uso in cucina, in erboristeria e nella produzione delle essenze* Roma, Edizioni Mediterranée 1962
185. Porchia Claudio a cura di *Oltre il giardino. Le ricette di Libereso Guglielmi.* S.l., Fuori Luogo Pocket 2009
186. Porchia Claudio e Marchisio Oscar a cura di *Mangiare il giardino. La lezione di Libereso Guglielmi* Bologna, Socialmente 2009
187. Portolano N. *Il fico d'India* Bologna, Edagricole 1972
188. Rangoni Laura *Fitocucina. Erbe e vegetali nei piatti della tradizione* S.l., Vienneperre 2004
189. Rangoni Laura *Le erbe delle donne. Fiori e piante dell'arco alpino tra cucina, medicina popolare e bellezza* S. l., Daniela Piazza Edit. 2011
190. Rangoni Laura *Ricette facili con le erbe* S.l., De Vecchi 2009
191. Rangoni Laura *Ricette facili con le erbe. Conoscere, cercare e cucinare le erbe più comuni* S.l., De Vecchi 2005
192. Rapaggi Maria Luisa *Erborare & cucinare: 300 ricette con le erbe* Bologna, Edagricole 1995
193. Riccardo S. *Le piante spontanee eduli* Catania, Edizioni Battiato 1921
194. Rodato S. *Piante spontanee utilizzate in alimentazione* Caselle d'Asolo, G.S. Stampa1989
195. Rodeghiero Gianna Francesca a cura di *Suggerimenti del mondo rurale: erbe cucina salute* Vicenza, La serenissima 2001
196. Rosati Adolfo *Riconoscere e cucinare le buone erbe: amaranto, bardana, borsa del pastore, calendula dei campi, cardo mariano ...* Verona, L'informatore agrario 2009
197. Rosati Adolfo *Riconoscere e cucinare le buone erbe 2 Voll.* S.l., Edizioni L'Informatore Agrario 2011
198. Rosenfeld Richard *Giardini di erbe aromatiche* S.l., Idealibri Editore 1999
199. Rossi A. *Manuale del liquorista. 1450 ricette pratiche* Milano, Hoepli 1904
200. Rossi Vera *Cento ricette con le erbe buone* Firenze, Sansoni 1974
201. Rovelli Cristina *Il sapere e il sapore delle piante selvatiche* S. l., youcanprint 2011

202. Sabatini Antonella e Groppi Mariella *Il sambuco* Grotte di Castro, Annulli editori 2006
203. Scazzosi Francesca *Erbe e spezie in cucina* S.l., Sovera Multimedia 2007
204. Scudelotti Chiara *Piccolo atlante dei liquorini e delle grappe da fare in casa...* S.l., Edizioni Del Baldo 2009
205. Seehusen Henning *Erbe in cucina* S.l., L'Airone 2003
206. Seehusen Henning *Erbe in cucina : dall'alloro al timo, come utilizzare e conservare gli aromi più gustosi per insaporire le nostre ricette* Roma, L'Airone 2008
207. Selsam Millicent Ellis *Le piante che mangiamo* Milano, Fabbri 1962
208. Sidi Stefania *Piante aromatiche. Riconoscerle e usarle in cucina* S.l., Demetra 2005
209. Sidi Stefania *Piante aromatiche* S.l., Giunti Demetra 1997
210. Silano Marco e Silano Vittorio *Prodotti di origine vegetale in medicina, alimentazione, erboristeria e cosmetica* S.l., Tecniche Nuove 2006
211. Simonetti G. e Watschinger M. *Frutti e fiori selvatici in cucina* S.l., Carlo Lorenzini Editore 1984
212. Simonetti Gualtiero *Fruttorie fiori selvatici in cucina* S.l., Carlo Lorenzini Editore 2009
213. Simonetti Gualtiero *Andar per erbe frutti e fiori selvatici in cucina* S.l., Carlo Lorenzini Editore 2011
214. Sorrentino Nicola e Bay Allan *Cosa mangiamo: la guida completa per conoscere segreti e proprietà di tutti gli alimenti* S. l., Mondadori 2011
215. Sotti M. Luisa *Salvie* S.l., Edagricole Editore 1997
216. Sotti M. L. e Della Beffa M. T. *Le piante aromatiche. Tutte le specie più diffuse in Italia, coltivazione, proprietà, usi gastronomici* Milano, Edizioni Giorgio Mondadori 1989
217. Spinardi R. *Aromi & Sapori* Cesena, Litografia Wafra 2001
218. Squire David *Alimentarsi con i prodotti spontanei della terra e del mare* Cornaredo, Il castello 2012
219. Stickland Sue *Coltivare le erbe aromatiche con metodi naturali* S.l., Red/Studio Redazionale Editore 2004
220. Stobart Tom *Il libro delle erbe, delle spezie e degli aromi* Milano, Mondadori 1972
221. Strozzi S. a cura di *Erbe in tavola. Spontanee, selvatiche, aromatiche. Ricette, curiosità, approfondimenti* Cesena., Macro 2012
222. Tibiletti Elena e Tibiletti Bruno M. Grazia *Atlante dei frutti antichi* S.l., Il Sole 24 ore Edagricole 2010

223. Ticli Bernardo *Erbe e frutti selvatici* Milano, De Vecchi 1992
224. Tiveron Elisabetta *Il quaderno dei frutti spontanei* S.l., Kellermann 2008
225. Tocci Augusto *Dal bosco alla tavola. Racconti Gastronomici* S.l., Rai Eri 2009
226. Tocci Augusto *Dal bosco, all'orto, alla tavola. Itinerario gastronomico e non.* S.l., Compagnia delle Foreste 1997
227. Tocci Augusto *I piatti del bosco. I prodotti secondari del bosco in cucina* Roma, Ministero Agricoltura e Foreste 1997
228. Tocci Augusto *I prodotti secondari del bosco in cucina* S.l., Ministero Agricoltura e Foreste 1986
229. Tocci Augusto et al. *Curiosità nel gusto dei fiori. Ricette colorate e profumate* S.l., Editore Sergio Conti 2009
230. Tocci Cristiana *Gastronomia rurale* S.l., Azienda Agricola San Patrignano di Badia Tedalda S.d.
231. Tocci Augusto e Veracini Alberto *Alberi e arbusti per l'uomo e per la vita* Roma, Ministero Agricoltura e Foreste 1991
232. Totò Lorenzo *Il signore delle erbe* S. l., Taro 2006
233. Urquhart J. *Alimentazione selvaggia* Bologna, Edagricole 1982
234. Valentini Mara *La cucina delle foglie* Rimini, Panozzo 1989
235. Vita Emilio a cura di *Le erbe della sopravvivenza* Ravenna, Montanari 1996
236. Wiessmuller Maria *Grappe aromatiche amari e liquori* S. l., Kompass 2011
237. Zanutto Igidio e Zanutto Gabriele *Piante aromatiche da cucina* Bologna, Universale Edagricole 1975
238. Zuin M.C., Zanin G.P. e Zanin G. *Il giardino fitoalimurgico per la valorizzazione delle piante spontanee.* Agribusiness Paesaggio & Ambiente Vol. IX (2005) n.1, Marzo 2006, 75-82.