

Edizioni 2015

In questa pagina potete trovare le 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. *Atlante delle erbe di prati, rive e dei piccoli frutti di bosco. Le ricette per cucinarle* Edizioni del Baldo
2. Aa. vv. *Erbe che curano. Essenze, tisane, unguenti, liquori e il ricettario delle erbe selvatiche* Giunti Demetra
3. Aa. vv. *Le aromatiche dalla coltivazione alle ricette* Il Millepianete
4. Aa. vv. *Piante alimurgiche della Bassa Irpinia* Youcanprint
5. Accogli Rita, Medagli Piero, Perrino Enrico V. *Erbe spontanee in Terra di Bari. Guida al riconoscimento e all'utilizzo delle piante alimentari tradizionali* Grifo (Cavallino)
6. Averna Elisa *Manuale di cucina bioevolutiva. Benefici e tecniche di crudismo, igienismo e fruttarismo* My Life
7. Baldoni Antonietta *Erbe, arbusti, alberi nella tradizione popolare delle Marche* Tecnoprint*
8. Beiser Rudi *Piante selvatiche commestibili. Come identificarle, raccoglierle e prepararle* Ricca

9. Brooks Morgan *Spezie, aromi e condimenti. Usi in cucina e proprietà medicinali* Il Punto d'Incontro
10. Bruni Renato *Erba volant. Imparare l'innovazione dalle piante* Codice
11. Caldart Miriana *Erbette che passione! Sono buone e fanno bene* Editoriale Programma
12. Calia Beatrice *L'erbana. Una selvatica in cucina. Consigli e segreti per una alimentazione sana e naturale impreziosita da erbe e fiori..*Zem Edizioni
13. Chiarugi Simonetta *Buon gardening! Coltivare piante e fiori in terrazzo e in giardino, utilizzarli in casa e in cucina* Mondadori Electa
14. Contin Duilio, Tongiorgi Tomasi Lucia *Quando l'arte serviva a curare. Immagini botaniche dalla Bibliotheca Antiqua di Aboca* Aboca Edizioni
15. Di Massimo Sandro e Di Massimo Maurizio *Ritorno alle radici. Le piante spontanee per l'alimentazione e la salute* Aboca Edizioni
16. Dini Marco *La magia degli incensi. Manuale pratico per l'utilizzo delle erbe, delle resine e degli incensi* Metamorfosi
17. Dittmer Diane *In cucina con le erbe selvatiche. Ortica, papavero, tarassaco, borragine. per realizzare piatti freschi secondo stagione* Red Edizioni
18. Duerr Sasha *Tinture naturali. Colorare i tessuti con le piante e gli ingredienti di ogni giorno* Terre di Mezzo
19. Ente parco nazionale della Majella *Guida alle piante officinali e tintorie dei giardini botanici del parco nazionale della Majella* Majambiente
20. Farrell Holly *Coltivare piante dal seme* Il Castello
21. Ghirard Antonio ed Esposito Stefano *Erbe selvatiche e domestiche dei nostri prati dei nostri orti* De Bastiani
22. Gray Linda *Erbe aromatiche e spezie nell'orto di casa* Il Castello
23. Guglielmi Libereso *Ricette per ogni stagione. Con le erbe ed i fiori delle Alpi del mare* Zem Edizioni

24. Holmes Caroline, cur. Pizzoni F. *Erbe per il giardinere gourmet. Una guida pratica dal giardino alla tavola* Guido Tommasi Editore-Datanova
25. Maccari Serena *Piante officinali delle valli piemontesi. Dal colle della Maddalena al Moncenisio* Neos Edizioni
26. Marotta Francesca, Pietroni Fabiola *Piante salute psiche* Prospettiva Editrice
27. Meyer Frank, Straub Michael *Le magnifiche 11 piante officinali* Tecniche Nuove
28. Mikolajski Andrew, Rooney Deirdre *Erbe aromatiche per il benessere e la cucina* Guido Tommasi Editore-Datanova
29. Murari Angelo *Le erbe del prete. Infusi e decotti..* Editoriale Programma
30. Nicoletti Marcello, Foddai Sebastiano *Atlante di biologia vegetale e delle piante officinali* Edises
31. Pardini Gianluca *Erbe & Co. In cucina con le erbe* Le Lettere
32. Peroni Gabriele, Bonalberti Cleonice e Peroni Adalberto *Erbe e piante selvatiche in cucina. Usi, tradizioni, ricette* Macchione Editore
33. Pizzoni Filippo *Il giardinaggio scritto. Un viaggio tra i libri di piante e fiori guidati da Orticola di Lombardia* Nexa
34. Primavera Gino *Mangio la foglia. Tipicità, tradizioni e salute nella cucina abruzzese a base vegetale* CARSA
35. Revenson Jody *Harry Potter. Il libro delle creature magiche. Creature e piante dei film di Harry Potter. Con poster* Panini Comics
36. Rivera Anna *Mangiare sano con le erbe. Guida alla raccolta e alla cucina in 174 ricette* Araba Fenice
37. Signorini Carlo *Nella magia delle erbe è racchiusa l'alchimia della vita* Edizioni del Baldo
38. Solfarelli Cristina *Cucinare con i fiori* Crescere
39. Strozzi Silvia *Ricette gustose con erbe* Macro Edizioni
40. Sugni Mara, cur. Rete orti botanici Lombardia *Piante del sottobosco. Chiave di identificazione delle specie erbacee presenti nelle foreste mesofili..* Scripta

41. Sugni Mara, cur. Rete orti botanici Lombardia *Piante degli incolti. Chiave di identificazione delle specie vegetali erbacee dei parchi urbani e dei parchi gioco* Scripta
42. Sugni Mara, cur. Rete orti botanici Lombardia *Piante da fiore. Caratteri identificativi delle angiosperme* Scripta
43. Treben Maria *Erbe officinali dal giardino del Signore. Buoni consigli dal mio erbario per la salute e benessere* Athesia
44. Vaglio Massimo *Cicorielle e lampascioni e altre piante spontanee nella cucina del Salento* Negroamaro
45. Vavilov Nikolaj. *L'origine delle piante coltivate. I centri di diffusione della diversità agricola* Pentagona
46. Whittle Tyler *I cacciatori di piante. Delle avventure di piante, botanici ed esploratori che hanno arricchito i nostri giardini.* DeriveApprodi
47. Zuin M.C., Vigolo M.T., Zanini G. *Piante Spontanee Alimentari Fitoalimurgia del Basso Veneto tra storia cucina e tradizioni*
Ed. Edagricole

***Scheda nel nostro sito**