

Documentazione consultata

Gli elenchi riportati in queste pagine, suddivisi in indicazioni bibliografiche e indicazioni sitografiche, vengono forniti per utilità dei visitatori del nostro sito, ma per il loro uso corretto e la loro stessa interpretazione vanno date alcune doverose avvertenze. Lo scopo di questi elenchi è quello di fornire utili indicazioni al visitatore nello stesso tempo in cui riteniamo di dover citare le fonti consultate. I numeri di riferimento delle singole indicazioni - in parentesi [] quelle bibliografiche e () quelle sitografiche - vengono per questo riportati anche nelle pagine del nostro sito e nei documenti di cui è possibile effettuare il download, così come sono segnati qui avanti e senza ulteriore o particolare riferimento a note di rinvio.

In verità molte delle risorse bibliografiche consultate e dei siti visitati, ancorché risultino negli elenchi per utilità dei nostri visitatori, non risultano mai citati nelle pagine e nei documenti download, non essendocene fino a oggi, a nostro avviso, valido motivo. Non è stata infatti indicata alcuna fonte quando si è ritenuto che non ci fosse una specificità di segnalazione o citazione. Ciò è dovuto essenzialmente al fatto che spesso le stesse notizie sono reperibili, pur con variazioni e al di là del frequente copia e incolla, in diverse fonti letterarie o diversi siti in Rete, con esiti incerti riguardo a eventuali copyright o alla loro originalità o primogenitura. Anche molti studi di notevole valore scientifico, peraltro in aumento negli ultimi tempi, riportano spesso informazioni che inevitabilmente sono riportate anche nei sempre più numerosi siti dedicati al territorio attivati da Comuni, Pro Loco, associazioni varie, enti, parchi, ecc. o a temi botanici, etnobotanici e "al verde" in generale, realizzati da un gran numero di soggetti. Non esiste a priori alcun motivo per considerare le informazioni fornite da questi siti meno attendibili di quelle fornite ai ricercatori impegnati sul campo da chi conserva memoria e tradizioni o coltiva nuove abitudini.

Le indicazioni bibliografiche riguardano solamente libri, saggi in riviste e altre fonti cartacee effettivamente consultate, anche nei casi in cui esse possano essere state di scarsa o nulla utilità per la costruzione del sito o per la formazione dei componenti dello staff. L'indicazione di queste fonti non costituisce quindi una "bibliografia consigliata", dal momento che la lettura delle fonti è avvenuta nelle occasioni e per i motivi più disparati. Le bibliografie proposte ai lettori, ben più corpose, si trovano nell'apposita sezione del sito dedicata specificatamente alle bibliografie e alle novità in libreria.

Fra le fonti qui indicate ci sono grandi differenze di ordine qualitativo e quantitativo. Si va dalle poche pagine ai trattati e, soprattutto, sotto il profilo della qualità dei contenuti, vengono riportati lavori che costituiscono un punto di riferimento indispensabile per chi studia e opera negli ambiti dell'etnobotanica a fianco di lavori di scarsa qualità, frutto a volte di operazioni di copia e incolla di dubbia abilità. Molti sono i testi aventi carattere e scopi divulgativi, talvolta redatti con molta serietà e attenzione metodologica, e diverse le indagini aventi un indubbio valore scientifico, tali da poter dare un serio contributo di conoscenza. La loro mancata citazione nelle pagine e nei documento download nulla ha a che vedere con la loro qualità. Non essendo affatto fra gli scopi di queste pagine quello di una valutazione qualitativa delle risorse bibliografiche utilizzate - peraltro pretenziosa e inutile - il visitatore che voglia utilizzare le indicazioni bibliografiche per approfondimenti dovrà farsi da solo un'idea della loro qualità.

Sono state indicate come fonti bibliografiche indagini e ricerche anche quando esse sono reperibili on line, anzi è stata spesso riportata solo l'indicazione bibliografica e non anche l'indirizzo web. Vale in particolare per talune riviste scientifiche diffuse e presenti in rete, liberamente scaricabili per uso personale, e tanto più vale per quei lavori di particolare importanza, non pochi, per i quali sono disponibili versioni in rete, intere o parziali che siano. In questo caso sono state segnalate solo le pagine iniziali dei più importanti siti che li ospitano.

Per le indicazioni sitografiche vale gran parte di quanto appena detto per quelle bibliografiche, almeno riguardo all'elenco delle indicazioni dei siti consultati, che non costituisce una "sitografia consigliata", e alle questioni qualitative, che ovviamente risultano ancor più accentuate per le caratteristiche divulgative della maggior parte dei siti (così come per il nostro).

Precisiamo, ad utilità dei visitatori, che non abbiamo voluto usare un criterio uniforme per la segnalazione dei siti. A volte abbiamo utilizzato l'indirizzo della pagina visitata, altre volte - quando ad esempio la ricerca nel sito risulterebbe comunque facile - abbiamo indicato solo l'indirizzo della home page. Non abbiamo indicato,

come correttamente andrebbe fatto, il giorno o l'anno di consultazione delle pagine, che quindi potrebbero essere state anche rimosse o modificate, come assai spesso avviene sul Web (con tutte le problematiche che ne derivano). In diversi casi, quando ci è sembrato utile, abbiamo riportato in forma semplificata e in parentesi autore e/o titolo di un articolo o di un saggio, ancorché breve. Quest'ultima attenzione può fornire preziose informazioni ai nostri visitatori e favorire ulteriori ricerche, oltre che essere, a volte, un doveroso segno di riconoscimento per quanti hanno scelto il Web per pubblicare i loro lavori o anche solo per divulgare conoscenze e opinioni non in aggiunta alla carta stampata ma in alternativa.

Molti dei links suggeriti in altre sezioni del nostro sito non vengono ripetuti nella sitografia qui sotto riportata. Ciò è dovuto al fatto che la nostra segnalazione e il relativo link hanno spesso una ben diversa logica rispetto alla composizione della sitografia: il collegamento a un agriturismo, a un produttore, a una associazione o anche a una istituzione scientifica o culturale risponde a motivi facilmente comprensibili e diversi da quelli che ci hanno spinto a comporre questi elenchi. Nondimeno in alcuni casi vengono riportati qui gli indirizzi di siti segnalati in altre sezioni.

Va precisato infine anche in queste pagine che gli elenchi contengono quasi esclusivamente indicazioni di siti e pubblicazioni in italiano - con qualche eccezione fatta alla lingua laddove comunque il riferimento al territorio era evidente o il sito particolarmente attento ai temi di cui ci occupiamo - e per conservare la numerazione sono redatti non in ordine alfabetico ma come sequenza storica (il che potrà comportare qualche problema di ricerca per i visitatori). Per facilitare la lettura la descrizione bibliografica è stata semplificata il più possibile, pur conservando gli elementi necessari a una individuazione sicura dell'opera o del sito. È stato usato il corsivo per i titoli della bibliografia e per i titoli e/o gli autori dei saggi ospitati nei siti mentre per facilitare il download queste pagine sono state predisposte in formato pdf..

Riferimenti bibliografici

[1] Lieutaghi P. *Il libro delle erbe* Milano, Rizzoli 1974

[2] Mattiolo O. *Phytoalimurgia pedemontana* Torino, Vincenzo Bona 1918

[3] Colombo M. Rita *Andar per erbe sui monti lecchesi. Dove raccogliere e come gustare i germogli spontanei commestibili* S.l., Stefanoni Editrice 2008

[4] 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

[5] 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

[6] Picchi Graziella e Pieroni Andrea *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe* S.l., Agra Editrice e Rai Eri Editori 2005

[7] Tocci Augusto *Dal bosco alla tavola. Racconti Gastronomici* S.l., Rai Eri 2009

[8] Della Beffa M. Teresa *Erbe* Novara, De Agostini 2010

- [9] Pieroni Andrea e Giusti Maria Elena *Alpine ethnobotany in Italy: traditional knowledge of gastronomic and medicinal plants among the Occitans of the upper Varaita valley, Piedmont* In Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 2009, 5-32
- [10] Pieroni Andrea *Piante spontanee ed immaginario collettivo in Alta Garfagnana (Lucca): un centro di documentazione sulla cultura orale* Atti del Seminario "Botanica Farmaceutica ed Etnobotanica: passato e futuro a confronto", Genova 1999
- [11] Boni Umberto e Patri Gianfranco *Scoprire, Riconoscere, Usare le erbe* S.l., Fabbri Editori 2006
- [12] Sotti M. L. e Della Beffa M.T. *Le piante aromatiche. Tutte le specie più diffuse in Italia, coltivazione, proprietà, usi* Milano, Edizioni Giorgio Mondadori 1989
- [13] Pieroni A. et al. *Ethnopharmacognostic survey on the natural ingredients used in folk cosmetics, cosmeceuticals and remedies for healing skin diseases* In *The inland Marches, Central-Eastern Italy* Journal of Ethnopharmacology 91 331-344, 2004
- [14] Camangi F. e Stefani A. *Le piante nella magia e nella superstizione: alcuni esempi di pratiche popolari in toscana* in Rivista di Preistoria, Etnografia e Storia naturale Istituto Storico Lucchese, 1 (2), 2004
- [15] Camangi F., Stefani A. e Tomei P. E. *Tradizioni etnofarmacobotaniche nei comuni di Poppi e Bibbiena (Arezzo - Toscana)* In Atti Soc. Tosc. Sci. Nat., Mem., Serie B, 110 (2003)
- [16] AA.vv. *Le piante medicinali del Parco del Ticino*, Musumeci editore
- [17] Venchiarutti Walter e Giordana Franco *Uomini, bestie, e dei dell'Hortus Pauperum Cremasco* in Insula Fulcheria n. XXXVIII, pg.189, Crema (2008)
- [18] Trebbi Oreste e Ungarelli Giuseppe *Costumanze e tradizioni del popolo bolognese* Bologna, 1932
- [19] AA.vv. *Salute, benessere e cucina con le erbe : guida completa al riconoscimento e all'uso* S.l., Gribaudo 2006
- [20] Cretì Giorgio *Erbe e malerbe in cucina: ricette popolari ed elaborazioni professionali di chef della Federazione italiana cuochi* Milano, SIPIEL 1987
- [21] Ferrero Marta *Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee* S.l., Graphot 2007
- [22] Gatti Carlo e Luciano Riccardo *Erbe spontanee commestibili* S.l., Araba Fenice 2008
- [23] Lazzarini Ennio *Guida ai frutti selvatici* Milano, Hoepli 2008-2011
- [24] Lieutaghi P. *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
- [25] Martija Ochoa Magali *La coltivazione delle erbe aromatiche e per la cucina. Semina, Coltivazione, Consigli* S.l., De Vecchi 2007

- [26] Lieutaghi Pierre *Il libro dei frutti selvatici: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, dove trovarli, come coltivarli e raccogliarli* Milano, Rizzoli 1974
- [27] Zampiva Fernando *Erbario veneto : cultura, usi e tradizioni delle piante e delle erbe più note* Vicenza, Egida 1999
- [28] Caneva Giulia, Pieroni Andrea e Guarrera Paolo Maria a cura di *Etnobotanica. Conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile* Edipuglia 2013
- [29] Caneva G., Pontrandolfi M.A. e Fascetti S. *Le piante alimentari spontanee della Basilicata* Consiglio Regionale di Basilicata, Ufficio Stampa. Supplemento a Basilicata Regione Notizie n. 5/97 Nuova Serie, 1997
- [30] Capasso F., De Simone F. e Senatore F. *Traditional phytotherapy in the Agri Valley, Lucania, Southern Italy* Journal of Ethnopharmacology 6 243-250, 1982
- [31] Giusti M. E., Nebel S. e Pieroni A. *Erbe e percezione del sapore tra gli Arbëreshë del Vulture in Lucania* La Ricerca Folklorica 45 29-41, 2002
- [32] Giusti M. E., Pieroni A. e Quave C. *Medical anthropology at the borders: ritual healing in Arbereshe Albanian ethnic communities in Lucania (southern Italy)* Pages 237-245 in Paladi- Kovacs A. *Times, Places, Passages. Ethnological Approaches in the New Millennium*. Akademiai kiadó, Budapest, Hungary, 2004
- [33] Guarrera P.M., Salerno G. e Caneva G. *Folk phytotherapeutical plants from Maratea area (Basilicata, Italy)* Journal of Ethnopharmacology 99 367-378, 2005
- [34] Guarrera P. M., Salerno G. e Caneva G. *Food, flavouring and feed plant traditions in the Tyrrhenian sector of Basilicata* Italy Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 2, 37, 2006
- [35] Guarrera P. M., Salerno G. e Caneva G. *Indagini etnobotaniche nel versante tirrenico della Basilicata* Atti del 98° Congresso della Società Botanica Italiana, Catania, 24-26 settembre 2003, p. 138, 2003
- [36] Pieroni A. *Wild food plants and Arbëresh women in Lucania, Southern Italy* Pages 66-82 in P.L. Howard, P.L., ed., *Women and plants. Gender relations in biodiversity management and conservation* London/New York, Zed Press S.d.
- [37] Pieroni A. e Quave C. *Functional foods or food medicines? On the consumption of wild plants among Albanians and Southern Italians in Lucania* Pages 101-130 in Pieroni A. e Price L. *Eating and healing. Traditional food as medicine*. New York, Food Products 2006
- [38] Pieroni A. et Al. *Ethnopharmacy of ethnic Albanians (Arbëreshë) in northern Basilicata (southern Italy)* Fitoterapia 73 217-241, 2002
- [39] Pieroni A. et Al. *Ethnopharmacology of liakra, traditional weedy vegetables of the Arbëreshë of the Vulture area in southern Italy* Journal of Ethnopharmacology 81 165-185, 2002
- [40] Pieroni A., Quave C. L. e Santoro R. F. *Folk pharmaceutical knowledge in the territory of the Dolomiti Lucane, inland southern Italy* Journal of Ethnopharmacology 95 373-384, 2004

- [41] Quave C. L. e Pieroni A. *Folk illness and healing in Arbëreshë Albanian and Italian communities of Lucania, Southern Italy* Journal of Folklore Research 42 57-97, 2005
- [42] Quave C. L. e Pieroni A. *Traditional healing in the Vulture area of Southern Italy* Pages 109-118 in Gottschalk-Batschkus C. E. e Green J.C. *Handbuch der Ethnotherapien/Handbook of Ethnotherapies* Institut für Ethnomedizin, Munich, Germany, 2002
- [43] Quave C. L., Pieroni A. e Bennett B.C. *Dermatological remedies in the traditional pharmacopoeia of Vulture-Alto Bradano, inland Southern Italy* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 4 5, 2008
- [44] Quave C.L. e Pieroni A. *Traditional health care and food and medicinal plant use among historic Albanian migrants and Italians in Northern Lucania, southern Italy* Pages 204-226 in Pieroni A. e Vandebroek I. *Traveling cultures and plants. The ethnobiology and ethnopharmacy of human migrations* Berghahn, Oxford UK 2007
- [45] Salerno G., Guarrera P. M. E Caneva G. *Agricultural, domestic and handicraft folk uses of plants in the Tyrrhenian sector of Basilicata (Italy)* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 1 2, 2005
- [46] Tazza Aurora *Le piante alimentari spontanee della Basilicata: tavole botaniche* Potenza, Consiglio regionale di Basilicata 1997
- [47] Leporatti M. L. e Imperi M. *Ethnobotanical notes about some uses of medicinal plants in Alto Tirreno Cosentino area (Calabria, Southern Italy)* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 3 34, 2007
- [48] Nebel S. *Ta chorta. Piante commestibili tradizionali di Galliciano* London, University of London - School of Pharmacy, 2005
- [49] Nebel S., Pieroni A. e Heinrich M. *Ta chòrta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria Southern Italy* Appetite 27 333-342, 2006
- [50] Passalacqua N. G., De Fine G. e Guarrera P. M. *Contribution to the knowledge of the veterinary science and of the ethnobotany in Calabria region (Southern Italy)* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 2 52, 2006
- [51] Antonone R. et Al. *Traditional phytotherapy in the Roccamonfina volcanic group, Campania, Southern Italy* Journal of Ethnopharmacology 22 295-306, 1988
- [52] De Feo V. e Senatore F. *Medicinal plants and phytotherapy in the Amalfitan Coast, Salerno Province, Campania, Southern Italy* Journal of Ethnopharmacology 39 39-51, 1993
- [53] De Feo V. et al. *Traditional phytotherapy in the Peninsula Sorrentina, Campania, Southern Italy* Journal of Ethnopharmacology 36 113-125, 1992
- [54] Paoletti M. G., Dreon A. L. e Lorenzoni G. *Pistic, traditional food from western Friuli, N.E. Italy* Economic Botany 49 26-30, 1995
- [55] Guarrera P. M., Forti G. e Marignoli S. *Ethnobotanical and ethnomedicinal uses of plants in the district of Acquapendente (Latium, Central Italy)* Journal of Ethnopharmacology 96(3) 429-444, 2005

- [56] Uncini Manganelli R. E. et al. *L'uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana* Voll. I- II Firenze, ARSIA Regione Toscana 2002
- [57] Pieroni A. et al. *Ethnopharmacognostic survey on the natural ingredients used in folk cosmetics, cosmeceuticals and remedies for healing skin diseases in the inland Marches, Central-Eastern Italy* Journal of Ethnopharmacology 91 331-344, 2004
- [58] Guarrera P. M., Lucchese F. e Medori S. *Ethnophytotherapeutical research in the high Molise region (Central- Southern Italy)* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 4 7, 2008
- [59] Mattiolo O., Gallino B. e Pallavicini G. *Phytoalimurgia pedemontana. Come alimentarsi con le piante selvatiche* S.l., Blu edizioni 2005
- [60] Bianco Vito V., Mariani Rocco e Santamaria Pietro *Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Storie, curiosità e ricette* Bari, Edizioni Levante 2009
- [61] Maccioni S. et al. *L'uso medicinale delle piante nella tradizione popolare delle Murge sud- orientali (Taranto Puglia)* Atti del Museo di Storia Naturale della Maremma, 1(19) 21-28, 2001
- [62] AA. vv. *Medical ethnobotany of the Tabarkins, a Northern Italian (Ligurian) minority in south-western Sardinia* Journal Genetic Resources and Crop Evolution Publisher Springer Netherlands Volume 55, Number 6 September, 2008
- [63] Bruni A., Ballero M. e Poli F. *Quantitative ethnopharmacological study of the Campidano valley and Urzulei district, Sardinia* Journal of Ethnopharmacology 57 97-124, 1997
- [64] Arcidiacono S. et al. *Piante selvatiche d'uso popolare nei territori di Alcara li Fusi e Militello Rosmarino (Messina, N-E Sicilia)* Quad. Bot. Ambientale 18 105-146, 2007
- [65] Barbagallo C., Grillo M. and Meli R. *Nota sulle piante officinali spontanee e coltivate del territorio di Cesarò (Messina)* Fitoterapia L(2) 57-66, 1979
- [66] Catanzaro F. *Le piante officinali del Territorio di Bivona (Agrigento) nella tradizione popolare* Fitoterapia 41 64-84, 1970
- [67] Lentini F. e Venza F. *Wild food plants of popular use in Sicily* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 3 15, 2007
- [68] Rougemont Guillaume *Guida delle piante di uso comune* Padova, Muzzio 2002
- [69] Pollan Michael *Il dilemma dell'onnivoro : cosa si nasconde dietro quello che mangiamo* Firenze-Milano, Giunti 2011
- [70] Signore Giancarlo *Storia delle abitudini alimentari : dalla preistoria ai fast food* Milano, Tecniche nuove 2010
- [71] Von Bingen Ildegarda *Heilkraft der Natur-Physica* Weltbild Verlag, Friburgo 1993
- [72] Artusi Pellegrino *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* Milano, Garzanti Vallardi 1978

- [73] Aa. Vv. *Alla ricerca di erbe nel Parco di Veio* S.l., S. n.
- [74] Montanari Massimo *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo* Bari, Laterza 2011
- [75] Aa. Vv. *Riconoscere e cucinare le buone erbe* S. l., Informatore agrario 2011
- [76] Taffetani Fabio *Rugni, speragne e crispigne. Piante spontanee negli usi e nelle tradizioni del territorio maceratese* S. l., Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata 2005
- [77] Comolli Giuseppe *Flora comense* Pavia, S. n. 1846
- [78] Boni P. *Nutrirsi al naturale con erbe selvatiche* S.l., Edizioni Paoline 1986
- [79] Mességué Maurice *Il mio erbario* Mondadori 1978
- [80] Lanzani Abbà Alma *Il bosco in cucina* Milano, Mondadori 1988
- [81] Lanzani Abbà Alma *Il prato nel piatto* Verona, Mondadori 1960
- [82] Cattabiani A. *Florario. Miti leggende e simboli di fiori e piante* Milano, Mondadori 1996
- [83] Firenzuoli Fabio *Interazione tra erbe, alimenti e farmaci* Milano, Tecniche Nuove 2001
- [84] Guarrera Paolo M. *Usi e tradizioni della flora italiana* Roma, Aracne Editore 2006
- [85] Lodi Giuseppe *Piante officinali italiane. «Il nuovo Lodi»* S.l., Il Sole 24 Ore Edagricole 2001
- [86] Sironi Vittorio A. *Medicina Popolare in Brianza* Oggiono, Cattaneo Editore 1998
- [87] Guarrera Paolo M. *Le piante nelle tradizioni popolari della Sicilia* in *Erboristeria domani*, Gennaio 2009
- [88] Accademia Italiana della Cucina *Ricettario della cucina regionale italiana* Milano, Touring club italiano 2001
- [89] Sironi Vittorio A. *Seregno a tavola : cultura alimentare e abitudini gastronomiche di una comunità della Brianza* Sewregno, Editore Circolo culturale Seregno de la memoria 2008
- [90] Stecchi Guido e Beretta Maria Cristina (a cura di) *Guida Gourmet Italia* Milano, Mondadori 2004
- [91] Giusti M. E. e Pieroni A. *Cercare, raccogliere ed utilizzare piante spontanee (e non). Alcune indagini etnoscientifiche in Provincia di Lucca* in *Bollettino della Accademia degli Euteleti della Città di San Miniato* (Accademia degli Euteleti della Città di San Miniato, Italy) 76 (2009), 429-460

- [92] Perin Enrico *Utilizzo di piante selvatiche in cucina* Tesi di laurea Università degli studi di Padova a. a. 2007- 2008
- [93] Antonini Marco *Erbe e frutti selvatici alimentari della campagna romana* S. l.,WWF 2003
- [94] Stecchi Guido (a cura di) *Guida gourmet Lombardia* Milano, Mondadori 1999
- [95] Corbetta Francesco *99 piante spontanee mangerecce* Bologna, Perdisa 2005
- [96] AA.vv *Il libro dei liquori fatti in casa. D'erbe, frutta ..* S.l., Giunti Demetra 2009
- [97] Carimi Francesco, Pasta Salvatore, Garfi Giuseppe et al. *An Overview on the Human Exploitation of Sicilian Native Edible Plants in Davis Ryan E. editor, Wild Plants: Identification, Uses and Conservation* Nova publisher, USA 2011 pp. 195-268
- [98] Lupia Carmine *Etnobotanica. Le piante e i frutti spontanei della Sila Piccola catanzarese* S. l., Abramo editore 2004
- [99] Maccioni S., Flamini G., Cioni P. L. et al. *Ricerche etnobotaniche in Liguria. La riviera spezzina (Liguria orientale)* Atti Soc. tosc. Sci. nat., Mem., Serie B, 115 (2008) pagg. 77-82
- [100] Arcidiacono Salvatore *Fitoalimurgia etnea in Agorà XVI* (a. V - Gen. - Mar. 2004)
- [101] Marletta Giovanna *Tra scupazzi, cciappiri, sparaci e satareddi di Marzameni* Agorà X (a. III, Luglio - Settembre2002)
- [102] Camangi F. *La "cucina" carrarese e massese: aspetti botanici e alimurgici* Rivista di Preistoria, Etnografia e Storia naturale - Istituto Storico Lucchese, 2(1), 2004
- [103] AA. Vv. *Cibario del Friuli Venezia Giulia : atlante dei prodotti della tradizione* S.l. Ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura del Friuli Venezia Giulia, 2002
- [104] Conti F., Abbate G., Alessandrini A. e Blasi C. (a cura di) *An annotated checklist of the Italian vascular flora* S. l., Palombi Editori2005
- [105] Picchi Graziella *Risorse e cibo dalla terra delle armonie* Macerata, Provincia di Macerata 2003
- [106] 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
- [107] Corsi G., Gaspari G. e Pagni A. M. *L'uso delle piante nell'economia domestica della Versilia collinare e montana* Atti della Società Toscana di Scienze Naturali e Matematiche, Serie B, 87 309-386, 1981
- [108] AA. Vv. *Piante officinali e rimedi tradizionali. Un sapere antico al servizio della modernità* S. l., Priuli & Verlucca 2013
- [109] Bissegger Meret *La mia cucina con le piante selvatiche* S. l., Edizioni Casagrande 2011
- [110] Nicoli Elisa *L'erba del vicino. Manuale per la raccolta e l'uso conviviale di erbe e frutti selvatici* S. l., Altreconomia Edizioni 2010

- [111] Mancuso Stefano e Viola Alessandra *Verde brillante. Sensibilità e intelligenza del mondo vegetale* Giunti Editore 2013
- [112] Chamovitz Daniel *Quel che una pianta sa: guida ai sensi nel mondo vegetale* Cortina 2013
- [113] Clément Gilles *Elogio delle vagabonde : erbe, arbusti e fiori alla conquista del mondo* DeriveApprodi 2013
- [114] Zanotti Eugenio e Gorno Gabriele (a cura di) *Le Piante selvatiche commestibili* Collana I quaderni del Parco - Volume 9, Orzinuovi (BS) Parco Oglio Nord 2012
- [115] AA. Vv. *La cucina di Lodi. Le ricette della tradizione* Opuscolo edito a cura dell'Azienda provinciale Turismo di Lodi
- [116] Tindaro Gatani *La ferula (Narthex) tra mito e storia* Palermo, Edizione a cura dell'autore 2010
- [117] Harrison Lorraine *Latino per giardinieri : oltre 3000 nomi di piante spiegati e raccontati* Guido Tommasi Editore 2013
- [118] Scarpellini Emanuela *A tavola! : gli italiani in 7 pranzi* Roma-Bari, Editori Laterza 2014
- [119] Jones Martin *Il pranzo della festa : una storia dell'alimentazione in undici banchetti* Garzanti 2009
- [120] Laws Bill *50 piante che hanno cambiato il corso della storia* Ricca 2012
- [121] Baldoni Antonietta *Erbe, arbusti, alberi nella tradizione popolare delle Marche* Tecnoprint 2014
- [122] Malerba Annalisa e Leni Carla *Erbe spontanee in tavola. Per una cucina selvatica, con ricette sane, naturali e locali* Edizioni Sonda 2014
- [123] Corsi G. e Pagni A. *Piante selvatiche di uso alimentare in Toscana* Pisa, Pacini 1984
- [124] Arietti N. *La flora economica e popolare del territorio bresciano* Brescia, F.lli Geroldi (Ateneo di Brescia) 1974
- [125] AA. vv. *Riconoscere e cucinare le buone erbe* S. l., L'Informatore Agrario 2011
- [126] Belloni A. *Food economy* Venezia, Marsilio 2014
- [127] Niola M. *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari* Bologna, Il Mulino 2015
- [128] Lippi A. *Da erbe per i poveri a cibo per buongustai: la riscoperta delle piante selvatiche di uso alimentare* Capannori, Associazione Il Ponte 1998
- [129] Penzig O. *Flora popolare italiana* Bologna, Edizioni Edagricole 1924
- [130] Todaro A. *Il verde oltre la strada: uomini e piante nella tradizione popolare* Padova, CIA 2006
- [131] Ghirardini M. P. et Al. *The importance of a taste. A comparative study on wild food plant consumption in twenty-one local communities in Italy* in Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 2007 3:22
- [132] Guarrera P. M. *Il Patrimonio Etnobotanico del Lazio* Roma, Regione Lazio e Università "La Sapienza" 1994
- [133] Appi E., Appi R., Pagnucco A. e Pagnucco D. *Le Piante nell'uso popolare in Friuli: Terapia e Cucina* Pordenone, Edizioni Concordia Sette 1979
- [134] AA. VV. *Ricette vegetariane d'Italia. 400 piatti della tradizione regionale* Slow food 2015

- [135] Di Massimo S. e Di Massimo M. *Ritorno alle radici. Le piante spontanee per l'alimentazione e la salute* Aboca Edizioni 2015
- [136] Atzei A. D. *Le Piante nella Tradizione Popolare della Sardegna* Sassari, Delfino Editore 2003
- [137] Manzi A. *Le Piante Alimentari in Abruzzo* Villamagna (Chieti), Tinari Editore 1999
- [138] Sella A. *Flora Popolare Biellese. Nomi Popolari, Tradizioni e Usi Locali* Alessandria, Edizioni dell'Orso 1992
- [139] Pollan Michael *Cotto* Adelphi 2014
- [140] Facciola S. *Cornucopia II - A Source Book of Edible Plants* Visa, Kampong Publications 1998
- [141] Couplan F. *Le Régal Végétal. Plantes Sauvages Comestibles* Debard Paris, Flers 1984
- [142] Couplan F. e Styner E. *Guide des Plantes Sauvages Comestibles et Toxiques* Lausanne, Delachaux & Niestlé 1994
- [143] La Cecla F. *Babel food : contro il cibo kultura* Bologna, Il Mulino 2016
- [144] Harris M. *Buono da mangiare : enigmi del gusto e consuetudini alimentari* Torino, Einaudi 1990
- [145] Marrone G. a cura di *Buono da pensare: cultura e comunicazione del gusto* Roma, Carrocci 2015
- [146] Firenzuoli F. *Erbe: istruzioni per l'uso* Milano, Tecniche Nuove 2005
- [147] Peroni G., Bonalberti C. e Peroni A. *Erbe e piante selvatiche in cucina : usi, tradizioni, ricette* Varese, Macchione 2014
- [148] Teti V. *Fine pasto: il cibo che verrà* Torino, Einaudi 2015
- [149] Valentini M. *La cucina delle foglie* Rimini, Panozzo 1989
- [150] Negri F. *La cucina di montagna: tutta l'Italia d'alta quota in 315 ricette della tradizione* Milano, Ponte alle Grazie 2013
- [151] Cretti L. *Le buone erbe : (piante aromatiche e medicinali) : per cucinare, guarire, profumare : dove reperirle, come coltivarle e impiegarle* Milano, Gorlich 1975
- [152] Montanari M. *Mangiare da cristiani : diete, digiuni, banchetti : storie di una cultura* Milano, Rizzoli 2015
- [153] Guglielmi L. *Ricette per ogni stagione : con le erbe ed i fiori delle Alpi del mare* Vallecrosia, Zem 2014
- [154] Aa. vv. *I paesaggi del cibo* Touring Club Italiano, 2017
- [155] Rotilio Giuseppe *Il migratore onnivoro. Storia e geografia della nutrizione umana* Carocci, 2012
- [156] Rivera Anna *Mangiare sano con le erbe* Araba fenice, 2015
- [157] Nicoli Elisa *L'erba del vicino* Altreconomia, 2016
- [158] Vaglio Mauro *Erbe da mangiare e da bere in Liguria* Atene edizioni, 213
- [159] Stewart Amy e Wicked Plants *The a-z of plants that kill, maim, intoxicate and otherwise offend* Timber Press, 2010
- [160] Pieroni Andrea *Atlante gastronomico delle erbe* Slow food, 2018
- [161] Milanese Barbara *Le piante officinali delle Alpi Marittime* Blu edizioni, 2013
- [162] Murari Angelo *Le erbe del prete. Infusi e decotti* Editoriale programma, 2015

- [163] Sanfo Valerio e Pittoni Elena *Andar per erbe in Piemonte e Valle d'Aosta* Editrice Il punto, 2014
- [164] Leone Marco *Erbe e usi popolari nelle aree alpine* Priuli e Verlucca, 2017
- [165] La rocca Felice e Paganucci Laura *La nepitella in 99 gustose ricette* Libreria editrice fiorentina, 1970
- [166] Nekorkina Giulia *Sapori friulani. Le erbe spontanee di primavera* Morganti food, 2011
- [167] Delahaye Thierry *I frutti di bosco* Pisani, 2003
- [168] Vicario Renato *Liquori salutari : la storia e l'arte di una creazione* Aboca Edizioni, 2010
- [169] Mancuso Stefano *Plant revolution : le piante hanno già inventato il nostro futuro* Giunti editore, 2017
- [170] Pieroni Andrea *Atlante gastronomico delle erbe* Slow food, 2018
- [171] Barzini Stefania *A tavola con gli dei : memorie e ricette delle isole eolie* Guido Tommasi, 2016
- [172] Bruni Renato *Le piante son brutte bestie: [la scienza in giardino]* Codice Editore, 2017
- [173] Da Legnano L. P. *Il libro completo delle erbe e delle piante aromatiche : il loro uso in cucina, in erboristeria e nella produzione delle essenze* Edizioni Mediterranée, 1996
- [174] Wooding Wild Food Lab *Wild mixology : tecniche innovative e ingredienti selvatici per una nuova filosofia di miscelazione dei cocktail* Mondadori Electa, 2016
- [175] Di Tonno N. e Lamusta S. *Sapori e aromi da piante e frutti spontanei della Puglia peninsulare* Edizioni Amici della "A. De Leo", Brindisi 1997
- [176] Alberti Marco *Frutti spontanei ed esotici in Liguria* Centro Stampa Offset, 2012
- [177] Rorato Gianpiero *Erbe e sparsi. Ricette con le erbe spontanee alimurgia ricette* De Bastiani, 2015
- [178] Gennaio Roberto *Alberi e frutti spontanei del Salento. Guida al riconoscimento e all'utilizzo* Grifo 2016
- [179] Camangi Fabiano e Stefani Agostino a cura di *L'orto dei semplici nell'Eremo di Santa Caterina a Rio nell'Elba* ETS, 2014
- [170] Couplan François *Le régal vegetal- Reconnaître et cuisiner les plantes comestibles* Sang de la Terre, 2015

Riferimenti sitografici

- (1) <http://www.istrianet.org/istria/flora/herbs-roots-vegies/erbe-cucina.htm> (*Erbe di campo nella cucina istriana e la saggezza dei proverbi di Claudio Pericin*)
- (2) <http://www.istruzioneinfanzia.ra.it/Ristorazione-scolastica-0-14/Progetti-di-educazione-alimentare/Erbe-Frutti-dimenticati> (*Comune di Ravenna - Progetto Erbe e frutti dimenticati*)

- (3) <http://www.pimpinella.it/curiosita/armisdanza.pdf>
- (4) <http://www.polve.it/pdf/biodiver.pdf> (*Biodiversità di Interesse Agrario nel Comprensorio Trasimeno* di Matteo Sordi, Livia Polegri, Valeria Negri del Dipartimento di Biologia Applicata Università Perugia)
- (5) <http://www.isaporidiscilia.com/agricoltura/piantespontanee/prefazione.htm>
- (6) <http://www.angelocannata.it>
- (7) http://www.lagiubba.org/vecchio/saggi/erbi_garfagnini.htm ("*Erbi boni*" nelle tradizioni gastronomiche garfagnine di Andrea Pieroni)
- (8) http://www.greciasalentina.org/L_Html/gastronomiaverd.htm
- (9) <http://www.provincia.foggia.it/page.php?Rif=263> (*Guida gastronomica della Capitanata*)
- (10) <http://www.ceaparcodellegravine.it>
- (11) http://www.comunefollo.it/territorio_storia.htm
- (12) <http://www.parcodolomitifriulane.it/erbe-in-cucina/>
- (13) <http://www.capoliverionline.it/Erbario/>
- (14) http://www.assms.it/index_piantecomm.htm (Associazione Micologica Naturalistica Monti Sibillini)
- (15) http://www.provincia.palermo.it/provpalermo/old_site/rivista%20Palermo/palermo_riv_pdf/palermo_mar_03/56_57.pdf (*Si mangia ma non si tocca [La borragine]* di Marcello Rampulla)
- (16) http://www.comune.berra.fe.it/fiere_bruscardoli_humulus_lupulus_proprieta.php?id_articolo=520
- (17) <http://www.fungoceva.it>
- (18) <http://www.inzino.it/Piante/Indicepiante.htm>
- (19) <http://www.funghiitaliani.it/> (AMINT - Associazione Micologica Italiana Naturalistica Telematica)
- (20) <http://www.lentinionline.it/index.htm> (*La farmacia della natura. Erbe e piante di Lentini e dintorni* a cura di Laura Casini & Pippo Pellegrino)
- (21) http://www.museibassapd.it/tradizioni%20popolari/medico%20%20di%20campagna/medico_di_campagna.htm
- (22) http://www.myristica.it/dec-2001/piante_natalizie.html (*Piante natalizie, botanica e tradizioni* di Ilaria Amore)
- (23) http://www.comune.crema.cr.it/sviluppo/public/upload/File/FDMuseo/Insula_Fulcheria_XXXVII_2008/Insula_vol_A/213_222_Le_piante_medicinali_nella_tradizione_popolare_Cremasca.pdf (*Le piante medicinali nella tradizione popolare cremasca* di Maurizio Vecchia)
- (24) <http://www.myristica.it/apr-2002/magra.html> (*Le piante nella medicina popolare della Liguria* di Simonetta Maccioni)
- (25) http://www.museonaturalemaremma.it/fileadmin/templates/pdf/ATTI_DEL_MUSEO/Volume_n.19/Maccioni_et_al_atti_19_21-28.pdf
- (26) http://www.calvellturismo.it/index.php?option=com_content&view=article&id=18&Itemid=26 (*La cucina calvellese*)
- (27) <http://fioridiscilia.altervista.org/index.html>

- (28) <http://www.abruzzoeappennino.com/articoloRivista.asp?id=284> (*Le erbe di Primavera* di Antonio Mancini)
- (29) <http://www.guidepollino.com/flora.htm>
- (30) <http://www.nesos.org>
- (31) <http://nuvoletta-bianca.blogspot.com>
- (32) www.dipbot.unict.it/alimurgiche/piantespontanee.aspx
- (33) www.taccuinistorici
- (34) <http://www.saporetipico.it>
- (35) <http://www.arsial.it/portalearsia> (*Regione Lazio*)
- (36) <http://www.agriavetogravegliasturla.eu>
- (37) <http://www.prodottitipici.com>
- (38) <http://www.tipicipuglia.it>
- (39) <http://www.arssa.abruzzo.it/atlanteprodotti>
- (40) <http://qualita.assagricolabria.it>
- (41) <http://www.percorsigastronomici.it>
- (42) <http://www.sito.regione.campania.it/AGRICOLTURA/tipici/tradizionali-alcologici.htm>
- (43) <http://www.greciasalentina.org/>
- (44) <http://prodottitipici.provincia.cuneo.it>
- (45) <http://www.agriligurianet.it>
- (46) http://www.analaglio.it/nostro_lago/gastronomia
- (47) <http://www.ersa.fvg.it/divulgativa/prodotti-tradizionali>
- (48) <http://www.gustopiemonte.com>
- (49) <http://www.infodeco.it>
- (50) <http://www.salogentis.it>
- (51) <http://www.trentinoagricoltura.net>
- (52) <http://www.turismoruralefvg.it>
- (53) <http://www.torrelenocelle.com>
- (54) www.comune.gallicano.lu.it/altre_ricette.htm (*Ricette tradizionali di "erbi" in Garfagnana* - Scuole medie statali di Gallicano, Piazza al Serchio)
- (55) www.ceglieincucina.com

- (56) <http://www.coppodellorso.it> (*Erbe alimentari spontanee nella Marsica*)
- (57) www.editorialeagora.it
- (58) http://www.giuseppevalerigrillo.it/ETNOBOTANICA%20%28G.V.%20GRILLO%29%20%20_prima%20parte.pdf e <http://www.piantespontaneeincucina.info/struttura/html/contributi/materiali.html> (*Territorio, storia e aspetti etnobotanici di Barrafranca di Giuseppe V. Grillo*)
- (59) www.agraria.org
- (60) <http://www.omero.it/rivista.php?itemid=1879&catid=144> (*Le erbe primaverili commestibili di Sandro Russo*)
- (61) <http://www.coppodellorso.it/node/98> (*Piante della medicina e magia dei Marsi: Itinerario naturalistico ad Angizia (Luco) e Vallelonga di Fernando Tammaro*)
- (62) http://www.ceaniscemi.it/sughereta/piante_gastronomiche.htm (*Piante gastronomiche*)
- (63) <http://www.comunepozzolo.it/cucina.php>
- (64) http://www.slowfoodfvg.it/home_sff.php?n=24&l=it (*Radic de mont*)
- (65) http://www.valleantrona.com/index.php?option=com_content&view=category&id=30:salute-ed-erbe&Itemid=62 (*Salute ed erbe*)
- (66) <http://www.villasantostefano.com/primapagina.htm> (*Erbe selvatiche nel territorio di Villa Santo Stefano di Ernesto Petrilli*)
- (67) www.ponzaracconta.it
- (68) www.pfaf.org
- (69) http://www.ferdinandopaternalostro.it/luigi/pdf/flora_fauna.pdf (*Breve ricerca sulla flora e fauna del Pollino e di Mormanno di Luigi Paternalostro*)
- (70) http://www.floralpinabergamasca.net/pagina_18.html (*Ricette con le erbe selvatiche - Porto M. e altri Soci di F.A.B.*)
- (71) <http://www.areaparchi.it/pdf/quad9.pdf> (*I quaderni del Parco Volume 9 - Le piante selvatiche commestibili. Con note sulle loro proprietà medicinali e ricette di cucina*)
- (72) <https://it.wikipedia.org/wiki/Portale:Botanica>
- (73) <http://www.cesteriainitalia.it/home.html>
- (74) <http://www.argonauti.org/>
- (75) <http://www.naturamediterraneo.com/>
- (76) <http://www.ortobotanicodibergamo.it/index.php?it/144/verifica-dei-sinonimi>
- (77) www.theplantlist.org
- (78) https://species.wikimedia.org/wiki/Main_Page
- (79) http://www.treccani.it/enciclopedia/scienze_naturali_e_matematiche/botanica/a

- (80) www.meditflora.com
- (81) <http://www.altavaltrebbia.net/le-piante-in-cucina.html> (*Le piante medicinali in cucina - Ricette*)
- (82) <http://www.fondazioneterradotranto.it>