

La cucina e le piante alimentari spontanee sul Web: siti specializzati, blog e dintorni

Erbe in cucina

Le piante e le ricette. Pagine (molto) curate da Graziana Tropea e dedicate all'uso delle erbe in cucina, in particolare a quelle aromatiche, ma che spaziano anche su quelle spontanee e su altre bontà vegetali. <http://www.erbeincucina.it/>

Le ricette di Zia Ste

All'interno del sito dedicato a scoprire la Brianza e il Triangolo Lariano - attraverso escursioni e passeggiate raccontate con passione - le "ricette di Zia Ste" con le erbe spontanee, ossia interessanti e golose proposte di Stefania Barni. <http://www.exploratoridelladomenica.it/pcategory/ricette/>

Phytoalimurgia

Sito blog con interessanti ricette e schede di piante spontanee alimentari fra le più usate. <http://phytoalimurgia.it/>

Vivi di sana pianta

Le piante, e soprattutto le ricette ben presentate, con lo spazio blog per riflessioni, iniziative e corsi, nel sito di Viviana Sorrentino <http://vividisanapianta.it/>

Cucina selvatica

Il sito di Annalisa Malerba, che tratta di erbe spontanee da impiegare in cucina e non solo. Con molte ricette per immagini, e poi commenti e riflessioni. <https://cucinaselvatica.wordpress.com/>

La cucina del Bosco

Cucina, autoproduzione e folklore dalla natura alla vita di tutti i giorni. Con ricerca gastronomica. Con collegamento a [Piknig](#), il laboratorio di produzioni e corsi di cucina vegetariana e vegana con cibo selvatico di Eleonora Matarrese, a due passi dal parco e dalla Villa Reale di Monza. <https://lacucinadelbosco.wordpress.com/>

Il Giardino di Pimpinella

Sito ma anche fattoria didattica, situata a Luminasio di Marzabotto sulle colline bolognesi e frutto della passione e delle esperienze di Laura dell'Aquila, biologa ed erborista, che vi tiene corsi e seminari tutto l'anno. <http://www.pimpinella.it/>

Wood*ing

Laboratorio di ricerca e sperimentazione sull'utilizzo del cibo selvatico per l'alimentazione". Formazione e consulenze sul selvatico in gastronomia. E altro ancora. <http://wood-ing.org/>

Mauro Vaglio

Autore di pubblicazioni sul tema, svolge corsi e laboratori sul riconoscimento e cucina. Con particolare riguardo alle regioni nordoccidentali, ma non solo. Sito con molte informazioni. <https://maurovaglio.wordpress.com/>

Beatrice Calia

Beatrice Calia, l'Erbana, utilizza vegetali coltivati e spontanei proponendone la valorizzazione locale. Corsi residenziali a Rocca Corneta e in giro per l'Italia <http://www.beatricecalia.it>

Grano salis

"Cucina e alimentazione: con consapevolezza, ma senza farne un'ossessione, come troppo spesso succede, senza identificarsi con una particolare dottrina, mantenendo la mente aperta e ascoltando il proprio corpo". Piante spontanee con buon senso insomma. Approccio condiviso. <https://granosalis.org/>

Accademia delle Erbe spontanee	Frutto di un progetto condiviso tra diversi enti territoriali e l'Università Politecnica delle Marche di Ancona, svolge diverse iniziative, fra le quali corsi di approfondimento sui temi legati alle tradizioni alimentari connesse all'uso delle piante spontanee, organizzati su più livelli e tenuti da docenti qualificati. https://www.facebook.com/accademiaerbespontanee/
Fungoceva	Si occupa di funghi ma dedica ampio spazio alla flora del territorio e soprattutto agli aspetti etnobotanici e alle ricette con erbe selvatiche http://www.fungoceva.it/specie_alfabeticoNOMIvolgari.htm
Forum Giardinaggio.it	Nel forum di uno dei principali siti di giardinaggio ampio spazio alle piante spontanee alimentari, con molte immagini di grandi dimensioni. https://forum.giardinaggio.it/forums/spontanee-aromatiche-e-officinali.37/
Eatweeds	Robin Harford esplora il selvatico mondo delle piante che si mangiano. Libri, corsi, piante, ricette. A partire dal sud dell'Inghilterra https://www.eatweeds.co.uk/
Forage wild food	Jason Irving, esperto raccoglitore, erborista ed etnobotanico. Ha contribuito a numerosi libri e pubblicazioni scientifiche su come utilizzare piante e funghi selvatici come cibo, bevande e medicine. https://foragewildfood.com/
Wikipedia - Verdure e piante selvatiche	Pagine in italiano con un lungo elenco di verdure e piante selvatiche alimentari. http://www.wibo.it/mediawiki/index.php/Categoria:Verdure_e_piante_selvatiche
Ricette di un erbario moderno	In inglese. Opera di M. Grieve del 1931 con informazioni sulle proprietà delle piante e sulla loro coltivazione. Erbario con molte ricette con piante spontanee alimentari e aromatiche. http://botanical.com/botanical/mgmh/recipe.html
Culpeper's Herbal	In inglese. L'opera del XVII° secolo del grande erborista Nicholas Culpeper insieme a molte altre pagine sulle piante utili. http://www.complete-herbal.com/index.htm