

Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti.
Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia.

Bibliografia utile

* La descrizione bibliografica è volutamente semplificata e ridotta al minimo (autore, titolo, editore, anno), sufficiente tuttavia, se il caso o se serve, come base di ricerca di una descrizione bibliografica più ampia e attenta alle regole di descrizione.

- AA. vv. *Buone erbe selvatiche* Giunti Demetra, 1997
- AA. vv. *Cucinare con le erbe selvatiche* Reverdito Editore, 2008
- AA. vv. *Distillare e fare liquori d'erbe* Giunti Demetra, 2016
- AA. vv. *Erbe aromatiche sul balcone* Fabbri Editori, 2006
- AA. vv. *Erbe di campo. Cercarle, riconoscerle, cucinarle* Edizioni 2M, 2018
- AA. vv. *Erbe e aromi. Gusto e salute dalle piante* Demetra Editore, 2004
- Aa. vv. *Erbe, erbetto e dolci frutti di campi e boschi* Ecolibri, 2016
- AA. vv. *Erbe spontanee a tavola. Conoscerle, raccoglierle, cucinarle* Slow Food, 2016
- AA. vv. *Il libro dei liquori fatti in casa. D'erbe, frutta* Giunti Demetra, 2009
- AA. vv. *Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina* Debatte, 2009
- AA. vv. *Liquori d'erbe fatti in casa* Giunti, 2008
- AA. vv. *Marmellate e altre delizie del bosco* Reverdito Edizioni, 2009
- AA. vv. *Piante eduli spontanee. Descrizione, habitat e uso alimentare* Felici, 2007
- AA. vv. *Riconoscere e cucinare le buone erbe* L'Informatore Agrario, 2011
- AA. vv. *Spezie ed erbe. Aromi e profumi in cucina* Food Editore, 2008
- Accogli Rita e Gambetta Giuseppe *Erbe spontanee della Basilicata. Guida al riconoscimento e all'utilizzo delle piante alimentari tradizionali* Grifo ed., 2017
- Accogli Rita e Medagli Piero *Erbe spontanee della Calabria. Guida al riconoscimento e all'utilizzo delle piante alimentari tradizionali* Grifo ed., 2018
- Atzei Aldo Domenico *Le piante nella tradizione popolare della Sardegna* Delfino Carlo Editore, 2018
- Ballerini Luigi *Erbe da mangiare* Mondadori, 2008
- Beiser Rudi *Piante selvatiche commestibili. Come identificarle, raccoglierle e prepararle* Ricca, 2015
- Bencivenni Daniela *Le più diffuse erbe spontanee alimentari della tradizione* Lorenzo de Medici Press, 2018
- Bernini A. et al. *Frutti di bosco e di macchia* Hoepli, 1983
- Bissegger Meret *La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere raccogliere e cucinare le erbe spontanee* Casagrande, 2011
- Bongiovanni Diego *Ricette con i fiori. Più di 140 modi per portare nuovi sapori, colori e profumi in cucina* Araba Fenice, 2008
- Boni P. *Nutrirsi al naturale con erbe selvatiche* Edizioni Paoline, 1986
- Bosso Bianca *Cucinare con le piante officinali* Airplane, 2003
- Bottari C. *Cucinare con erbe e fiori. Profumi, aromi e sapori per portare la fantasia sulla vostra tavola* Food Editore, 2005
- Bottari Cristina a cura di *Erbe aromatiche dalla A alla Z. Coltivarle e cucinarle* Leonardo Publishing, 2008
- Bremness Lesley *Erbe e aromi* Tecniche Nuove Editore, 1997
- Buhning Ursel *La cucina con i fiori* L'Airone Editrice, 2017
- Bussotti Luciana e Barsotti Gianfranco *Fiori, frutti e semi selvatici in cucina* Debatte, 2009
- Calia Beatrice *L'erbana. Una selvatica in cucina. Consigli e segreti per una alimentazione sana e naturale impreziosita da erbe e fiori* Zem Edizioni, 2015
- Camangi Fabiano, Bettini Davide e Stefani Agostino *Piante spontanee d'uso alimentare. Viaggio alla scoperta della cucina povera* ETS, 2017
- Campolmi Bruno *50 frutti selvatici commestibili* Olimpia Edizioni, 1985
- Campolmi Bruno *50 piante selvatiche aromatiche in cucina* Olimpia Edizioni, 1989

- Campolmi Bruno *50 piante selvatiche per erbe cotte* Olimpia Edizioni, 1985
- Campolmi Bruno *Piante selvatiche in cucina* Olimpia Edizioni, 1993
- Chiej Gamacchio Roberto *Piante selvatiche. Come riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucina* Demetra Edizioni, 2006
- Ciccarese Davide *Cucinare le erbe selvatiche* Ponte alle Grazie, 2011
- Colombo Bruno Michele *Erbe da bere Fiori da mangiare* Nordpress, 2008
- Corbetta Francesco *Piante spontanee mangerecce* Edagricole, 1991
- Corbetta Francesco *Novantanove piante spontanee mangerecce* Airplane Editore, 2005
- Creti Antonio e Creti Giorgio *Il libro degli ortaggi e delle erbe di campo* Idealibri Editore, 2001
- Creti Giorgio *Erbe e malerbe in cucina: ricette popolari ed elaborazioni professionali di chef della Federazione italiana cuochi* SIPIEL, 1987
- Cretti Luciano *Bacche e frutti selvatici* Priuli e Verlucca, 1985
- Dadduzio Lorenza e Mininni Carlo *Erbe spontanee. Impariamo a riconoscerle, cucinarle, conservarle* Gribaudo Editore, 2018
- Della Beffa Maria Teresa *Erbe. Conoscere, riconoscere e utilizzare erbe, arbusti, alberi e le loro proprietà gastronomiche* Istituto Geografico De Agostini, 2011
- De Nizza Gabriella *Erbe buone e facili* Goldwin, 2012
- De Santa Fulvio e Anziutti Alfio *Dal ài al zinèvri. Erbette friulane da conoscere e mangiare* Editoriale Programma, 2018
- Do Nurb Arelle *Erbe da raccolto in cucina* Rifletto & Rifrango Ed., 2018
- Do Nurb Arelle *Erbe da raccolto nel campo* Rifletto & Rifrango Ed., 2018
- Ferrero Marta *Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee* S. I., Graphot, 2007
- Gatti Carlo e Luciano Riccardo *Erbe spontanee commestibili* Araba Fenice, 2008
- Geri Camporesi Carla *Le erbe buone in cucina* Paci Fazzi, 2005
- Gherardini Franco *Frutti selvatici* Olimpia Edizioni, 1976
- Gilmozzi Alessandro e Papponi Lucia *La cucina delle erbe spontanee* Giunti Editore, 2018
- Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Erbe e fiori in pentola. 120 aromi per appetitose ricette* Graphot, 2005
- Hurst Kim *Storie segrete delle erbe. Proprietà e curiosità di 150 specie* Editore Ricca, 2016
- La Badessa Stefania *Le erbe della salute sul balcone. Come coltivare e curare piante aromatiche. Come utilizzarle in cucina e per stare bene* Tecniche Nuove, 2017
- Landi Silvano e Sarti Landi Velia *Erbe spontanee e piante aromatiche in cucina* Secit, 1990
- La Rocca Felice e Paganucci Laura *Il levistico. Il sedano dei romani* Libreria Editrice Fiorentina, 2009
- La Rocca Felice *Il Cren. Rafano rusticano o barbaforte. Usi erboristici e ricette in cucina* Libreria Editrice Fiorentina, 2005
- La Rocca Felice e Paganucci Laura *La nepitella in 99 gustose ricette* Libreria Editrice Fiorentina, 2007
- Lanzani Abbà Alma *Il prato nel piatto* Mondadori, 1960
- Lanzani Abbà Alma *Il bosco in cucina* Mondadori, 1988
- Lazzarini Ennio *Guida ai frutti selvatici* Hoepli, 2008
- Legeret Christine *La cucina dei fiori. Ricette dolci e salate* Bibliotheca Culinari, 2018
- Lieutaghi P. *Il libro delle erbe* Rizzoli, 1974
- 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* Rizzoli, 1975
- Lieutaghi Pierre *Il libro dei frutti selvatici: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, dove trovarli, come coltivarli e raccoglierli* Rizzoli, 1974
- Lodini F. e Durante A. *Erbe selvatiche. Ricerca, riconoscimento e raccolta* De Vecchi Editore, 2018
- Luciano Riccardo, Gatti Carlo e Colombo Maria Laura *Erbe spontanee commestibili* Araba Fenice, 2008
- Macchiella M. Rosa *Erbe spontanee. Riconoscere e cucinare le erbe di campagna* Ed. Lui, 2016
- Marinoni J. *Erbe salutari e saporite* MEB, 1985
- Matarrese Eleonora *La cuoca selvatica. Storie e ricette per portare la natura in tavola* Bompiani, 2018
- Mattiolo O. e al. *Phytoalimurgia pedemontana. Come alimentarsi con le piante selvatiche* Blu Edizioni, 2005
- Mayr C. *Frutti selvatici del sottobosco* Athena, 1990
- Meacci Cecilia e Bencivenni Daniela *Cucinare con i fiori* Libreria editrice fiorentina, 2012
- Minerdo Bianca (a cura di) *Erbe spontanee a tavola* Slow Food, 2015
- Molinaro Franca *Menesta asciatizza. A tavola con le piante spontanee dell'Appennino meridionale* La Bancarella, 2011
- Papini Andrea *Le erbe in tavola. Le piante selvatiche di uso alimentare* Sarnus Edizione, 2018

- Picchi Graziella e Pieroni Andrea *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe* Agra Editrice e Rai Eri Editori, 2005
- Pieroni Andrea *Atlante gastronomico delle erbe* Slow Food Editore, 2017
- Rangoni Laura *Ricette facili con le erbe* De Vecchi, 2009
- Rapaggi Maria Luisa *Erborare & cucinare: 300 ricette con le erbe* Edagricole, 1995
- Rodato S. *Piante spontanee utilizzate in alimentazione* G.S. Stampa, 1989
- Rosati Adolfo *Riconoscere e cucinare le buone erbe 2 Voll.* Edizioni L'Informatore Agrario, 2011
- Rovelli Cristina *Il sapere e il sapore delle piante selvatiche* Youcanprint, 2011
- Sabatini Antonella e Groppi Mariella *Il sambuco* Annulli editori, 2006
- Sciunzi Laura *Di tutta l'erba... Un piatto!: ricette semplici a base di piante spontanee* Amarganta ed., 2017
- Seehusen Henning *Erbe in cucina : dall'alloro al timo, come utilizzare e conservare gli aromi più gustosi per insaporire le nostre ricette* L'Airone, 2008
- Simonetti Gualtiero *Andar per erbe frutti e fiori selvatici in cucina* Carlo Lorenzini Editore, 2011
- Solfarelli Cristina *Cucinare con i fiori* Crescere, 2016
- Sotti M. L. e Della Beffa M. T. *Le piante aromatiche. Tutte le specie più diffuse in Italia, coltivazione, proprietà, usi gastronomici* Edizioni Giorgio Mondadori, 1989
- Suma Felice *La bontà delle malerbe: botanica e tradizione nel piatto* Stilo ed., 2017
- Tocci Augusto *Dal bosco alla tavola. Racconti Gastronomici* Rai Eri, 2009
- Tocci Augusto et al. *Curiosità nel gusto dei fiori. Ricette colorate e profumate* Editore Sergio Conti, 2009
- Vaglio Mauro *Cucinare con le erbe spontanee* Priuli e Verlucca Editore, 2018