

Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Viaggio in Italia tra i prodotti e le preparazioni culinarie che impiegano le piante spontanee alimentari

Bibliografia utile

1. AA. vv. Cucina di tradizione della Valle d'Aosta, Priuli & Verlucca 2007
2. AA. vv. Assaggi. Viaggio nella storia e nella tradizione della cucina cusiana, Ecomuseo del lago d'Orta, Pettenasco 2002
3. AA. vv. Cibarario del Friuli Venezia Giulia: atlante dei prodotti della tradizione, S. I., Ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura del Friuli Venezia Giulia, 2002
4. AA. vv. Erbe selvatiche alimentari delle Apuane e della Lunigiana, Massa, Ceccotti 1999
5. AA. vv. Geobotanica ed etnobotanica del Monte Argentario, Edizioni LAURUM 2001
6. AA. vv. Lazio. Patrimonio agroalimentare tra biodiversità e tradizione, Arsial Roma 2019
7. AA. vv. Le piante della tradizione Calabrese, Rende, ARSSA 2022
8. AA. vv. Le piante nell'uso popolare in Friuli. Terapia e cucina, Pordenone, Edizione Concordia 1979
9. AA. vv. Preboggion e prescinsêua: la più segreta miscela di erbe spontanee Genova, Feguagiskia' Studios Ed., 1997
10. AA. vv. Sapori della Provincia Azzurra. Guida enogastronomica e culturale ai prodotti tipici della Provincia del Verbano Cusio Ossola, Provincia del VCO Assessorato al Turismo 2002
11. Accogli R. e Marchiori S. Ricerche etnobotaniche nell'agro di Fasano (Brindisi – Puglia). IV Convegno Nazionale "Piante Mediterranee. Le potenzialità del territorio e dell'Ambiente" Marina di Nova Siri (MT), 7–10 ottobre 2009, 165. 2009
12. Accogli Rita Erbe spontanee in Terra di Bari. Guida al riconoscimento e all'utilizzo, Edizioni il Grifo 2015
13. Accogli R., Marrese M. e Medagli P. Erbe spontanee della Capitanata. Guida al riconoscimento e all'utilizzo delle piante alimentari tradizionali, Edizioni il Grifo 2017
14. Accogli Rita e Medagli Piero Erbe spontanee salentine. Guida al riconoscimento e all'uso delle piante alimentari tradizionali, Edizioni il Grifo 2015
15. Adami P. La cucina carnica. La regione naturale, la storia, Padova 2009
16. Aleo M., Cambria S. e Bazan G. Tradizioni etnofarmacobotaniche in alcune comunità rurali dei Monti di Trapani (Sicilia occidentale) - Quad. Bot. Amb. Appl. 24: 27, 2013
17. Aliotta G. Edible wild plants of Italy. Informatore Botanico Italiano, 19: 17-30, 1987
18. Antonini Marco Erbe e frutti selvatici alimentari della campagna romana, S. I., WWF 2003
19. Arcidiacono Salvatore et al. Usi popolari delle piante selvatiche nel territorio di Villarosa (EN – Sicilia Centrale). Quad. Bot. Amb. Appl., 21: 95-118, 2010
20. Arcidiacono S. Andar per erbe selvatiche. La Sicilia 15. X. Catania, 1992
21. Arcidiacono S. Il cavolicello. Riv. Micol. Siciliana, Num. Speciale. Riposto (CT) 1999
22. 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
23. Arcidiacono S., Napoli M. e Pavone P. Piante spontanee d'uso popolare nel territorio di Bronte (Catania), Quad. Bot. Amb. Appl. 14:151-172, 2003
24. Arcidiacono S., Pavone P. e Salmeri C. Le specie spontanee usate per l'alimentazione animale umana nel territorio dell'Etna, "Giornale Botanico Italiano" 129,2: 165, 1995
25. Arcidiacono Salvatore Fitoalimurgia etnea in Agorà XVI (a. V - Gen. - Mar.) 2004
26. Arieti Italo Tuscia a tavola, Viterbo 2005
27. Arietti N. La flora economica e popolare del territorio bresciano, Brescia, F.lli Geroldi (Ateneo di Brescia) 1974
28. Arietti N. La nostra flora nell'economia domestica. Note pratiche sulla utilizzazione dei vegetali spontanei nella Provincia di Brescia con particolare trattazione degli usi locali e delle denominazioni volgari bresciane e italiane, Brescia, La Scuola 1941
29. Arrigoni P. et al. Le buone erbe della campagna riminese, Provincia di Rimini, S. D
30. Artico A. Cucina della Carnia, Udine 1985
31. Artusi P. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie, Tip. Landi, 1891
32. Attorre A. Il cuore dell'Umbria, Arcigola Slow Food 1995
33. Atzei A. D. Le Piante nella Tradizione Popolare della Sardegna, Sassari, Delfino Editore 2003
34. Atzei D.A., Oriom S. e Sotgiu R. Contributo alla conoscenza degli usi etnobotanici della Gallura, Boll. Soc. Sarda Sc. Nat. 28: 137-177, 1991

35. Babbi Cappelletti Liliana *Civiltà della tavola contadina in Romagna*, Milano, Idealibri 1993
36. Bagnoni V., Igneri E. e Turini M. *Erbe di casa mia. Ricette del monte Pisano*, Felici S. d.
37. Baldoni Antonietta *Erbe, arbusti, alberi nella tradizione popolare delle Marche*, Technoprint 2014-2020
38. Ballero M. et al. *Ricerche etnobotaniche nel comune di Ussasai (Sardegna centro- orientale)*, Atti Soc. Tosc. Sci. Nat. Serie B 105: 83-87.
39. Barbagallo C., Grillo M. e Meli R. *Nota sulle piante officinali spontanee e coltivate del territorio di Cesarò (Messina) Fitoterapia L(2) 57-66, 1979*
40. Barbagallo C. et al. *Indagine sugli usi popolari delle piante medicinali nella Sicilia centro-orientale*, Boll. Acc. Gioenia Sci. Nat. Catania, 2004, 37, 83-157.
41. Basso V. e Tomasini M. L. *Le piante del nostro territorio e i loro usi*, Comune di Aviano 2005
42. Bauer C. A. e Bauer A. L. *La cucina trentina*, Reverdito, 1996
43. Bellomaria B. *Le piante di uso popolare nel territorio di Camerino (Marche)*, Archivio Botanico e Biogeografico Italiano, 58 (3,4): 1-27. 1982
44. Bernabei Maria L. e Mazzoni Gianna *Le piante della cucina toscana: alimenti, condimenti, aromi*, Comune di Firenze S. d.
45. Bétemps Alexis *Erbario. Erbe misteriose e flora generosa nello spazio selvatico o antropizzato della montagna valdostana e dintorni*, Priuli & Verlucca 2013
46. Bianco Vito V. *Piante spontanee della flora italiana utilizzate come ortaggi*, In *Orticultura*, Pàtron Editore, Bologna 1990
47. Bianco Vito V., Mariani Rocco e Santamaria Pietro *Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Storie, curiosità e ricette*, Bari, Levante editori 2010
48. Bionda Debora, Tinari Angela e Tinari Peppino *I sapori della Maiella*, Gribaudo 2008
49. Biscotti Nello *Botanica delle erbe eduli. Peregrinazioni fitoalimurgiche dal Gargano alle Puglie*, Centro Grafico Foggia 201
50. Biscotti N., Bonsanto D. e Del Viscio G. *The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature*, Italian Botanist, 5: 1-24. 2018
51. Biscotti N. et al. *Ethnobotanical study on the traditional use of wild plants in a mountainous area of the Apulia region (Subappennino Dauno, Foggia province)*, Atti della Società Toscana di Scienze Naturali 125 2018
52. Bisio A. e Minuto L. *Il Preboggiun: leggenda e tradizione di una miscela di erbe selvatiche*, In: *Il Cibo e il Corpo: dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo*. Pp. 197- 229. Erga Edizioni, Genova 1999
53. Bonasera Francesco *Il lavoro contadino nei Nebrodi (Sicilia nord-orientale)*. «Lares», vol. 43, n. 2 (1977), pp. 335-336.
54. Bonelli G., De Bellis A. e Nanni G. *Insalate di campo. Raccolte sull'Amiata in Toscana*, C&B Edizioni 2011
55. Bourdieu P. *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, 2011
56. Bovo S., Sanguinetti E. e Vola G. *Valle d'Aosta gastronomica*, Musumeci 1993
57. Braccili Luigi *La cucina abruzzese: dalla cucina povera ai menù della festa*, Cerchio, Adelmo Polla 2001
58. Braut Rosa, Altobelli Alfredo *L'Erbariol. Piante spontanee di uso alimentare nella Bisiacaria*, Ass. Culturale Bisiaca S. d.
59. Brentani Katia *Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino*, Damster 2011
60. Brusegan Marcello *La cucina veneziana*, Newton Compton Editori 2006
61. Buratti P. *Ricette toscane di erbe spontanee*, Felici Editore 2008
62. Buratti Paolo et Al. *Piante eduli spontanee nel Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli*, Felici Editori 2007
63. Busana Mario, Rossetto Antonio *Flora delle prealpi vicentine. Piante commestibili e curative*, Attiliofraccaroeditore 2009
64. Calice Nino a cura di Porco e Aglianico. *Storia rito e mito alimentari in Basilicata*, Matera, Basilicata editrice 2018
65. Camangi Fabiano *La "cucina" carrarese e massese: aspetti botanici e alimurgici*, Rivista di Preistoria, Etnografia e Storia naturale -Istituto Storico Lucchese, 2(1), 2004
66. Camangi F. *Tradizioni phytoalimurgiche in Toscana: le piante selvatiche nella preparazione delle zuppe*, Rivista di Preistoria, Etnografia e Storia naturale - Istituto Storico Lucchese, 2(1), 2004
67. Camangi F., Stefani A. e Tomei P. E. *Tradizioni etnobotaniche nelle foreste casentinesi*, In Carlo Siemoni, *selvicultore granducale 1805-1878* 71-83, S. d.
68. Camangi F., Stefani A. e Lippi A. *100 Piante spontanee d'uso alimentare del territorio di Capannori, Bientina (PI)*, La Grafica Pisana 2009
69. Camangi F., Stefani A. e Bettini D. *Piante spontanee d'uso alimentare. Viaggio alla scoperta della cucina povera*, ETS 2017
70. Camangi F. e Stefani A. a cura di *L'orto dei semplici nell'Eremo di Santa Caterina a Rio nell'Elba. Frutta antica e piante spontanee nella tradizione alimentare elbana*, ETS 2014
71. Camangi F., Stefani A. e Sebastiani L. *Piante e folclore nella valli di Zeri in Lunigiana*, ETS 2013
72. Camangi F., Stefani A., Sebastiani L. *Etnobotanica in Val di Vara. L'uso delle piante nella tradizione popolare*.

Provincia di La Spezia, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa 2009

73. Camarda L. Ricerche etnobotaniche nel Comune di Dorgali (Sardegna centro- occidentale), Bollettino della Società Sarda di Scienze Naturali 27: 147-204
74. Caneva G., Pieroni A. e Guarrera P. M. a cura di Etnobotanica. Conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile, Bari, Edipuglia 2013
75. Caneva G., Pontrandolfi M. e Fascetti S. Le piante alimentari spontanee della Basilicata, Potenza, Region Basilicata 1997
76. Caneva G. e Cutini M. Flora, vegetazione e tradizioni etnobotaniche di Maratea, Gangemi Editore 2009
77. Cantele Antonio et al. I doni della natura nel piatto : dalla terra al cielo erbe, selvaggina e frutti spontanei nella tradizione vicentina, Vicenza, Terra Ferma Edizioni, S. d.
78. Capatti A. e Montanari M. La cucina italiana, storia di una cultura, Laterza 2010
79. Capozzi A. I Terrazzani foggiani, Foggia, Grafiche 2000 2004
80. Carimi Francesco 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
81. Castelvetro G. Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano, Londra 1614
82. Coltro D. La cucina tradizionale veneta. Roma, Newton Compton Editori 1983
83. Coria Giuseppe La magia verde: piante fiori ed erbe negli Iblei, Palermo, Publicicula 1989
84. Cornara L., La Rocca A. e Mariotti M. Andare per erbe. Piante e Tradizioni della Riviera Spezzina, Ligurpress 2011
85. Cornara L.. Erbe e tradizioni del golfo Paradiso, Araba Fenice 2013
86. Cornara L.. et al. Piante e tradizioni a Cosio d'Arroscia, Araba Fenice 2012
87. Cornara L. et al. Traditional uses of plants in the Eastern Riviera (Liguria, Italy), Journal of Ethnopharmacology, 2008
88. Corsi G. e Pagni A. M. Piante selvatiche di uso alimentare in Toscana, Pisa, Pacini 1984
89. 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
90. Cossu Carla Piante spontanee commestibili e aromatiche nella tradizione sarda. conoscerle e usarle, SANDHI 2016
91. Cossu Carla La cucina della buona salute. Le piante spontanee eduli della Sardegna, Carlo Delfino 2020
92. Cossu F. Tradizioni popolari di Gallura, Sassari, Chiarella 1974
93. Costantini G. Litùn e Lidùn, erbusce primaverili mangerecce nella tradizione popolare friulana, In Rivista "Lares", S. d.
94. Couplan F. Le régal végétal. Encyclopédie des plantes sauvages comestibles e toxique de l'Europe, Sang de la Terre 2009
95. Cretì G. U Prebuggiùn de Tregosa, Sestri Levante, Bastogi Editrice Italiana 2003
96. Cucinotta F. e Pieroni A. "If you want to get married, you have to collect "virdura": the vanishing custom of gathering and cooking wild food plants on Vulcano, Aeolian Islands, Sicily. Food Cult Soc. 2018;31:539-67, S. d.
97. De Martis Murranc F. Le piante nella tradizione popolare sarda, Cagliari, EDISAR S. d.
98. De Natale A. et al. An ethnobotanical survey of wild edible plants of Campania (Italy). BORNH Bulletin of Regional Natural History, 1(1), 1-122, 2021
99. De Rosa P., Napolitano B. e Picariello G. Piante alimurgiche del Baianese e del Lauretano. Dragoni (CE), Imago Media 200
100. De Santis F. Alla ricerca di erbe nel Parco di Veio, Parco di Veio 2004
101. De Simoni E. e Guarrera P. M. Indagine etnobotanica nella provincia di Teramo, Quaderni Bot. Amb. Appl. 1994, 5:3-10.
102. Deiana Roberta La cucina delle janas. Erbe e magia nella cucina sarda, blu edizioni 2014
103. 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
104. Di Corato Riccardo A tavola nell'Ossola, Ornavasso 1985
105. Di Renzo E. Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia Universitalia, 2012
106. Di Renzo E. (a cura di) Strategie del cibo. Simboli, pratiche, valori, Bulzoni 2005
107. Di Tonno N. e Lamusta S. Sapori e aromi da piante e frutti spontanei della Puglia peninsulare, Lecce, Congedo Editore 2015
108. Douglas M. Questioni di gusto, Il Mulino 1999
109. Dreon A. e Paoletti M. The wild food (plants and insects) in Western Friuli local knowledge (Friuli-Venezia Giulia, North Eastern Italy), Contributions to Natural History 12: 461-488, 2009
110. Fagioli L. e Marini D. Piante alimentari ed officinali di Forni di Sopra nel Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, Parco Nazionale delle Dolomiti Friulane 2006

111. Falcetelli R. Le piante di interesse officinale nella tradizione popolare dell'area del Parco Gola di Frasassi, Tesi di laurea, relatore Prof. Taffetani. Facoltà di Agraria Università Politecnica delle Marche 2002
112. Ficarra Pietro e Scaccabarozzi Stefania Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei di Lombardia. Consigli, cucina e ricette, Youcanprint 2022
113. Ficarra Pietro e Scaccabarozzi Stefania Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano, Youcanprint 2018
114. Ficarra Pietro e Scaccabarozzi Stefania Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi, Youcanprint 2019
115. Finamore G. Botanica popolare abruzzese, In «Arc. Stud. Trad. Pop.», vol. 8, pp. 29-37, 210-220, S. d.
116. Fischler C. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza, Mondadori 1992
117. Flandrin Jean Louis Il gusto e la necessità, Il Saggiatore 1994
118. Flandrin J. L. e Montanari M. Storia dell'alimentazione, Bari, Laterza 1997
119. Gargano M. L. et Al. Ethnobotanical knowledge in some rural communities of northern Sicily (Palermo, Italy). Atti della Società Toscana di Scienze Naturali, Memorie, S. d.
120. Geraci A. et al. The wild taxa utilized as vegetables in Sicily (Italy): a traditional component of the Mediterranean diet, Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 2018
121. 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 3:22, 2007
122. 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 76 (2009), 429-460
123. Giusti M. E., Nebel S. e Pieroni A. Erbe e percezione del sapore tra gli Arbëreshë del Vulture in Lucania, In La Ricerca Folklorica 45: 29-41, S. d.
124. Grilanc V. G. Che profumo el rosmarin. Le erbe del Carso nella tradizione popolare, Transalpina Editrice 2005
125. Guarino C., De Simone L. e Santoro S. Ethnobotanical study of the Sannio area, Campania, southern Italy. Ethnobotany Research and Applications, 6: 255-317, 2008
126. Guarrera P. M. Il Patrimonio Etnobotanico del Lazio. Roma, Regione Lazio e Università "La Sapienza" 1994
127. Guarrera P. M. Ricerche etnobotaniche nelle province di Macerata e di Ancona. Riv. Ital. E.P.P.O.S. 53 (2): 99-108; 53 (4): 220-228, 1981
128. Guarrera P. M. Usi tradizionali delle piante in alcune aree marchigiane. Informatore Botanico Italiano, 22 (3), 155-167, 199
129. Guarrera P.M. Le piante nelle tradizioni popolari dell'Abruzzo, in Erboristeria Domani, S. d.
130. Guarrera P. M. Le piante nelle tradizioni popolari delle Marche, in Erboristeria Domani, Giugno 2005: 52-59
131. Guarrera P. M. Le piante nelle tradizioni popolari della Liguria, in Erboristeria Domani, 319: 61-67. 2008
132. Guarrera P. M. Le piante nelle tradizioni popolari della Puglia, in Erboristeria domani, giugno 2006
133. Guarrera P. M. Le piante nelle tradizioni popolari della Sicilia, in Erboristeria domani, Gennaio 2009
134. Guarrera P. M. Le piante nelle tradizioni popolari della Toscana, in Erboristeria Domani, S. d.
135. Guarrera P. M. Le piante nelle tradizioni popolari della Basilicata. in Erboristeria Domani, Dicembre 2005: 57-63
136. Guarrera P. M. Usi tradizionali delle piante nel territorio della Majella, in Rivista Abruzzese. Fascic. Monograf. su Erbe e Piante Medicinali nella Storia e nelle Tradizioni Popolari Abruzzesi: 17-44, S. d.
137. Guarrera P. M. e Tammaro F. Piante amaro-aromatiche utilizzate nell'alimentazione ed in liquoristica in Abruzzo e in altre zone d'Italia, in "Funghi, Tartufi Erbe mangerecce." Atti Convegno Internazionale L'Aquila 28 Settembre 1 Ottobre 1995, 105-119
138. 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
139. 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
140. Guarrera P.M., Salerno G., Caneva G. Food, flavouring and feed plant traditions in the Tyrrhenian sector of Basilicata, Italy, in Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 2, 37., S. d.
141. Guarrera Paolo M. Usi e tradizioni della flora italiana, Roma, Aracne Editore 2006
142. Guglielmi L. Ricette per ogni stagione: con le erbe ed i fiori delle Alpi del mare, Vallecrosia, Zem 2014
143. Harris M. Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari. Torino, Einaudi 1990
144. Hellrigl Andreas La cucina dell'Alto Adige, Milano, Franco Angeli 1984
145. Ilardi V. e Raimondo F. M. L'Uso tradizionale delle piante nella comunità rurale di Mezzojuso (PA) Quad. Bot. Ambientale Appl., 3:41-51. 1992
146. Iori Galluzzi M.A. e Iori N. Breve manuale del mangiar reggiano, Reggio Emilia, Paperback 1985
147. Koensler A. e Meloni P. Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali, Carocci, 2019
148. Lancioni M.C. Et al. Usi alimentari e terapeutici nella tradizione popolare del Goceano (Sardegna Centrale), Atti

- Soc. tosc. Sci. nat. Mem., Serie B 114: 45-56. 2007
149. Landi S. e Grillotti M. A. Storie di piante dell'agro reatino, Rieti, M. Rinaldi 1996
150. Landi S. e Sarti Landi V. I frutti dei boschi della provincia di Rieti: notizie, curiosità, golosità, Rieti, Grafiche Nobili Sud 1984
151. Lazzarini Ennio Cercando il buono. Viaggio nella cucina dell'entroterra riminese, Rimini, APT Rimini 1991
152. Lazzarini Ennio Andar per erbe in Romagna, Rimini, General Communication 2006
153. Lentini F., Catanzaro F. e Aleo M. Indagini etnobotaniche in Sicilia. L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Mazara del Vallo (Trapani), Atti Accad. Sci. Lett. Arti, Palermo 1988:1-29
154. Lentini F. Gli usi tradizionali delle piante di Sant'Angelo Muxaro (AG), Atti Conv. Natura. Mito e Storia nel Regno di Kokalos: 33-39. Arti Grafiche Avanzato Canicatti (AG), S. d.
155. Lentini F. e Venza F. Wild food plants of popular use in Sicily Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 3 15, 2007
156. Lentini F. Indagini etnobotaniche in Sicilia. L'uso tradizionale delle piante in alcune comunità del trapanese, in Studi Urbinati, suppl. 1, 60 (29): 151-167 1987
157. Lentini F. e Aleo M. Indagini etnobotaniche in Sicilia. V. L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Erice (Trapani) - "Atti della Accademia di Scienze Lettere e Arti di Palermo" 1-30, 1991
158. Lentini F. e Amenta R. Indagini sull'uso tradizionale delle piante della flora locale nelle comunità dell'Agrigentino, "Giornale Botanico Italiano" 126, 2: 371, 1992
159. Lentini F., Amenta R. e Venza F. Le piante cibo-medicina della tradizione popolare siciliana Atti 102° Congresso S.B.I. - Palermo, 26-29 settembre 2007
160. Lentini F., Giani S., Amenta R. L'uso popolare delle piante nelle isole Eolie (Sicilia), Acta technologiae et legis medicamenti 6:351-355 1995
161. Lentini F. e Raimondo F.M. Indagini etnobotaniche in Sicilia. L'uso tradizionale delle piante nel territorio di Mistretta (Messina). Quaderni di Botanica Ambientale e Applicata 1, 103-117 1990
162. Leporatti M.L. e Guarrera P. M. Ethnobotanical remarks in Capitanata and Salento areas (Puglia, southern Italy), Etnobiología 5: 51-64. 2007
163. Licata M. et al. A survey of wild plant species for food use in Sicily (Italy) - results of a 3-year study in four Regional Parks, Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 12:1. 2016
164. Lippi A. Da erbe per i poveri a cibo per buongustai: la riscoperta delle piante selvatiche di uso alimentare Associazione Il Ponte, 1998
165. Longariva Karin Cucina contadina dell'Alto Adige, Loewenzahn 2005
166. Lupia A., Lupia C. e Lupia R. Etnobotanica in Calabria. Viaggio alla scoperta di antichi saperi intorno al mondo delle piante, Soveria Mannelli, Rubbettino Editore 2018
167. Lupia C. e Lupia R. Etnobotanica: piante e tradizioni popolari di Calabria. Viaggio alla scoperta di antichi saperi intorno al mondo delle piante, Crotone, Grafi.Co. 2013
168. Lupia Carmine Etnobotanica. Le piante e i frutti spontanei della Sila Piccola catanzarese, Abramo editore 2004
169. Maccioni S. et al. Ricerche etnobotaniche in Liguria. La val Lerrone e la bassa valle Arroscia, Atti della Società Toscana di Scienze Naturali, Memorie, Serie B, 111: 129-134, 2004
170. Maccioni S. et al. Ricerche etnobotaniche in Liguria. L'Estremo Ponente, In Informatore Botanico Italiano 31(1-3): 177-180.
171. 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
172. Maccioni S. et al. Ricerche etnobotaniche in Liguria. La riviera spezzina (Liguria orientale), Atti Soc. tosc. Sci. nat., Mem., Serie B, 115 pagg. 77-82, 2008
173. Maccioni S. e Guazzi E. Etnobotanica in provincia di Grosseto: le colline tra l'Ombrone e l'Albegna, Myristica, n° 17 S. d.
174. Maccioni S. e Poggi P. Le erbe del Levante, In Erboristeria domani, Dicembre S. d.: 26-31
175. Maffioli G. La cucina padovana, Padova, Franco Muzzio Editore
176. Mantovani E. e Curti R. Le erbe spontanee del delta padano, Provincia di Ferrara, S. d.
177. Manzi A. Piante spontanee utilizzate nell'alimentazione umana nel territorio di Gessopalena, Informatore Botanico Italiano 19: 257-264, 1987
178. Manzi A. Le piante alimentari in Abruzzo. La flora spontanea nella storia dell'alimentazione umana, Editrice Tinari 1999
179. Marchese Salvatore Cucina di Lunigiana, Franco Muzio Editore 1989
180. Marchese Salvatore Cucine dell'Umbria, Franco Muzio Editore 2005
181. Mari Stefania e Pecchioli Paolo Erbe spontanee del Montalbano, Masso delle Fate 2011
182. Marinoni J. Cucina e salute con le erbe spontanee nelle Tre Venezie, Padova, Franco Muzzio Editore 1984
183. Martinelli G. Battista Cucina e salute con le erbe di Lunigiana, Tarka 2007

185. Marzano, G. La cucina con le erbe di Forni di Sopra, Ecoistituto del Friuli-Venezia Giulia 2008
186. Massonio S. Archidipno, ovvero dell'insalata e dell'uso di essa, Venezia 1627
187. Matarrese Vito Pampasciuni. La storia mediterranea del lampascione. Erbe mediche e bulbi salutari tra curiosità e gastronomia, CSA 2014
188. Mattiolo O. Phytoalimurgia pedemontana Torino, Vincenzo Bona 1918
189. Mattiolo O., Gallino B. e Pallavicini G. Phytoalimurgia pedemontana Blu Edizioni, Peveragno 2001
190. Mautone M., De Martino L. e De Feo V. Ethnobotanical research in Cava de' Tirreni area, Southern Italy, in J. Ethnobiol. Ethnomed. 2019, 15, 50
191. Mazzola P., Nibali Lupica S. e Bartolotta L. Contributo alla conoscenza delle piante alimurgiche del Parco dei Nebrodi: le specie utilizzate nella tradizione popolare di Caronia (Messina), Quad. Bot. Amb. Appl., 26 :3-10, 2015
192. Mazzola Pietro Le piante selvatiche nella tradizione alimentari dei Monti Nebrodi, Edizioni Danaus, 2020
193. Menale B. et al. Traditional uses of plants in North-Western Molise (Central Italy). Orto Botanico di Napoli, Università degli Studi di Napoli Federico II, 2006
194. Mezzena R. Frutti selvatici, mangerecci e velenosi del Carso, Trieste, Fondazione Cassa di Risparmio di Trieste 2022
195. Milanese Barbara Piante officinali delle Alpi Marittime, Blu Edizioni 2021
196. Minerdo Bianca (a cura di) Erbe spontanee in tavola, Slow Food 2016
197. Molinari Pradelli Alessandro La cucina del Friuli Venezia Giulia, Newton & Compton 1999
198. Molinari Pradelli Alessandro La cucina lombarda, Newton Compton Editori 1997
199. Molines María Teresa Egea Etnobotánica en el Alto Valle del Reno (Toscana y Emilia-Romaña, Italia) Firenze, Firenze University Press 2018
200. Montanari M. La fame e l'abbondanza, Roma-Bari, Editori Laterza 1993
201. Montanari M. Il cibo come cultura. Roma -Bari, Editori Laterza 2004
202. Montanari M. Il cibo come cultura Bari, Laterza 2004
203. Montanari M. La fame e l'abbondanza, Bari, Laterza, 1993
204. Montevecchi Baldassari Bitta La cucina di Emilia-Romagna, Milano, Franco Angeli 1980
205. Moronti S. Percorsi etnobotanici attraverso la provincia di Rieti, Biologi Italiani, 43: 51-59, 2013
206. Moronti Silvia L'uso delle piante nella provincia di Rieti tra tradizione orale e ricerca storica: riflessioni di etnobotanica sull'impiego quotidiano e officinale delle specie vegetali, Tesi di dottorato Luglio 2017 Università degli studi della Tuscia
207. Morreale Fabio Piante Spontanee Alimentari in Sicilia - Guida di fitoalimurgia, Siracusa, Natura Sicula 2018
208. Morresi Mazzara Nicla La cucina marchigiana tra storia e folclore, Ancona, F.Ili Anibaldi 1987
209. Motti R., Antignani V. e Idolo M. Traditional plant use in the Phlegrean Fields National Park (Campania, Southern Italy). Human Ecology 37: 775-782, 2009
210. Musarella C. et al. Indagine etnobotanica nel territorio del Poro e delle Preserre calabresi (Vibo Valentia, Sud Italia), Atti della Società Toscana di Scienze Naturali 2019
211. Napoli M. e Giglio T. Usi popolari di piante spontanee nel territorio di Monterosso Almo (Ragusa), Bollettino Accademia Gioenia di Scienze Naturali, 35: 361-402, 2002
212. Nebel S. Ta chorta. Piante commestibili tradizionali di Galliciano, London, University of London - School of Pharmacy, 2005
213. 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
214. Negri F. La cucina di montagna: tutta l'Italia d'alta quota in 315 ricette della tradizione Milano, Ponte alle Grazie 2013
215. Negri Francesca La Storia nel Piatto – Trentino Alto Adige, Curcu&Genovese 2007
216. Nekorkina Giulia Saperi friulani. Le erbe spontanee di primavera, Morganti food 2011
217. Neresini F. e Rettore V. a cura di Cibo, cultura, identità, Carocci 2008
218. Pacini Giampaolo Erbusce, agresti e sapori. Ricette di cucina toscana con erbe di campo, agresto ed aceto, Calderini 1996
219. Pagni A. M. Piante spontanee ad uso alimentare nelle tradizioni della Versilia, Atti del seminario di studio. Località Galliciano (Lucca), Italy, S. d.
220. Paoletti M. G., Dreon A. L. e Lorenzoni G. Pistic, traditional food from western Friuli, N.E. Italy, in Economic Botany 49 26-30, 1995
221. Pederzoli Nereo a cura di Sussidiario di cucina trentina Le ricette dell'Osteria Tipica Trentina, Provincia di Trento 2003
222. Peroni G., Bonalberti C. e Peroni A. Erbe e piante selvatiche in cucina: usi, tradizioni, ricette, Varese, Macchione 2014
223. Peroni Gabriele Piante selvatiche d'Insubria in alimentazione e medicina. Usi tradizionali dalle origini al XXI secolo, Il Cerchio, 2021

224. Persico G. e Carra G. Erbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura Padana. Note botaniche e di cucina, Tre Lune editore 2003
225. Perusini Antonini Giuseppina Mangiare e ber friulano, Milano, Franco Angeli 1984
226. Picchi G. e Pieroni A. Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe, Agra Editrice/Rai Eri Editori 2005
227. Picchi Graziella Atlante dei sapori: le conserve, Franco Angeli 1993.
228. Picchi Graziella La mappa del gusto. Il Montefeltro: la gente, i luoghi, il cibo, S. Angelo in Vado, Agenzia turistica Montefeltro 2001.
229. Picchi Graziella Risorse e cibo dalla terra delle armonie, Provincia di Macerata 2003
230. Picchi Graziella Terra e cibo della Marca d'Ancona, Provincia di Ancona 2002
231. Pieroni A. Gathered Wild food plants in the upper valley of the Serchio river (Garfagnana), central Italy. *Economic Botany* 53(3): 327–341, 1999
232. Pieroni A. Erbi boni, erbi degli streggi. Piante spontanee ad uso alimentare nelle tradizioni gastronomiche e nelle leggende popolari in Garfagnana e altrove, Köln, Experiences Verlag 1998
233. Pieroni A. Atlante gastronomico delle erbe, Slow Food, 2017
234. Pieroni A. e Giusti M. E. 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
235. Pieroni A., Santoro R. F. Etnobotanica a Castelmezzano. Manuale sull'uso delle erbe officinali in un borgo della Lucania, Accettura, GAL Le Macine 2007
236. Pieroni L. Indagini etnobotaniche del territorio Jesino con particolare attenzione alle utilizzazioni alimentari, Tesi di laurea, relatore Prof. Taffetani. Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche 2013
237. Poli Invo Gli erbi boni della cucina tradizionale garfagnina, Fornaci di Barga, Tipografia Gasperetti 2012
238. Pollan M. Il dilemma dell'onnivoro: cosa si nasconde dietro quello che mangiamo, Giunti, 2011
239. Pozzetto Graziano La cucina del Montefeltro, Franco Muzzio 1998
240. Pozzetto Graziano La cucina del Parco del Delta. Storia e ricette, Tarka 2016
241. Pozzetto Graziano Le minestre romagnole di ieri e di oggi, Panozzo Editore 2009
242. Raimondo F. e Lentini F. Indagini etnobotaniche in Sicilia. Le piante della flora locale nella tradizione popolare delle Madonie (Palermo), Volume s. IV. Issue 3–4 *Naturalista sicil (Palermo)*; 1990:77-99.
243. Ranfa A. e Bodesmo M. An Ethnobotanical investigation of traditional knowledge and uses of edible wild plants in the Umbria Region, Central Italy, *J. Appl. Bot. Food Qual.* 2017, 90, 246–258.
244. Righi Parenti G. La cucina toscana, Newton & Compton 2007
245. Riva M., Nistri R. e Paolozzi M. Per un codice della cucina lombarda. Atlante tipologico e nutrizionale di 100 formulazioni regionali. Milano, Regione Lombardia 2001-2011
246. Salerno G e Guarrera PM. Ricerche etnobotaniche nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano: il territorio di Castel San Lorenzo (Campania, Salerno), *Informatore Botanico Italiano.* 2008 ;40:165–181
247. Sanfo Valerio e Pittoni Elena Andar per erbe in Piemonte e Valle d'Aosta, Editrice il punto 2014
248. Sansanelli S. et al. Ethnobotanical survey of wild food plants traditionally collected and consumed in the Middle Agri Valley (Basilicata region, southern Italy), *J. Ethnobiol Ethnomed.* 2017
249. Sansanelli S. e Tassoni A. Wild food plants traditionally consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna Region, Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10: 69, 2014
250. Sapio Bartelletti Nini La cucina siciliana nobile e popolare, Milano, Franco Angeli 1985
251. Savo V. Usi delle piante in costiera amalfitana - Esplorando il rapporto tra le piante e l'uomo, Amalfi, Officine Zephiro 2010
252. Scaccabarozzi Stefania Etnobotanica e alimentazione: riflessioni antropologiche sull'utilizzo delle piante spontanee Tesi di laurea, Università degli studi di Milano, Corso di Laurea in Scienze dell'Ambiente, del Territorio e del Paesaggio AA. 2014-2015
253. Scarpellini E. A tavola! Gli italiani in 7 pranzi, Laterza 2014
254. Scherrer A.M., Motti R. e Weckerle C.S. Traditional plant use in the areas of Monte Vesole and Ascea, Cilento National Park (Campania, Southern Italy), *Journal of Ethnopharmacology*, 97: 129-143, 2005
255. Schicchi Rosario e Geraci Anna Verdure spontanee di Sicilia. Guida al riconoscimento, alla raccolta e alla preparazione, IDIMED 2015
256. Scortegagna Silvio Flora popolare veneta. Nomi e usi tradizionali delle piante nel Veneto, WBA Project 2016
257. Sella A. Flora Popolare Biellese. Nomi Popolari, Tradizioni e Usi Locali, Alessandria, Edizioni dell'Orso 1992
258. Signorini M. A. Et al. Conoscenze etnobotaniche e saperi tradizionali nel territorio di San Miniato (Pisa), *Atti Soc. Toscana di Sci. Nat., Mem. Ser. B*, 114:63-83, 2008
259. Silvestri Franco Civiltà del castagno in montagna pistoiese, Firenze, Pugliese 1992
260. Siviglia M. Piante selvatiche di interesse alimentare nelle Serre Calabre – Riconoscerle e raccogliere, Serra San Bruno (VV), New Bit Print 2011
261. Slow Food Guida ai Presidi Slow Food, Bra, Slow Food Editore 2014

262. Soster M. I. I genepi, l'agricoltura delle vette, In Quaderni Regione Piemonte Agricoltura, 58:27-31 S.d.
263. Stagi L. Food porn. L'ossessione per il cibo in TV e nei social media Egea, 2016
264. Stecchi Guido a cura di Guida gourmet Lombardia Milano, Mondadori 1999
265. Stoa Muratore Maria R. Cucina salentina, Lecce, Edizioni Congedo 1990
266. Taffetani F. e Lucchetti L. Erbe spontanee e ricette del Conero, Quaderni della Selva 2015.
267. Taffetani Fabio Rugni, speragne e crispigne. Piante spontanee negli usi e nelle tradizioni del territorio maceratese S. I., Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata 2005
268. Tammaro F. e Pietrocola L. Flora popolare di Casalbordino (CH), In Quaderni di Rivista Abruzzese XXVII 45-55 Teramo S. d.
269. Tammaro F. e Pietrocola L. Usi popolari delle piante in Abruzzo, In Quaderni di Rivista Abruzzese XXVIII: 4. Teramo S. d.
270. Tartaglia M. L'uomo e le piante del Vulture, Milano, Franco Angeli 2002
271. Tavilla Gianmarco et al. First contribution to the ethnobotanical knowledge in the Peloritani Mounts (NE Sicily) in Research Journal of Ecology and Environm. Scien. 2, 2022
272. Tazza Aurora Le piante alimentari spontanee della Basilicata: tavole botaniche, Potenza, Regione Basilicata 1997
273. Teti V. Il cibo che verrà, Einaudi, 2015
274. Teti Vito Le erbe alimentari in Calabria tra rifiuto e nostalgia, in S. Di Bella (a cura di), Utopia e rivoluzione in Calabria. Scritti in onore di Enzo Misefari, Cosenza 1992, pp. 265-90
275. Todaro A. Il verde oltre la strada: uomini e piante nella tradizione popolare, Padova, CIA 2006
276. Tomei P. E., Monti G. e Onnis A. Specie vegetali coltivate e spontanee di uso alimentare e medicinale nella tradizione popolare dell'alta Garfagnana, Pisa, Pacini 1988
277. Tomei Paolo E. e Camangi Fabiano Tradizioni alimurgiche in Toscana. Piante selvatiche e coltivate nella preparazione delle zuppe, Pacini Fazzi 2014
278. Tonelli V. L'albero del pane: castagne e cucina romagnola, Il Fiorino 2000
279. Trebbi Oreste e Ungarelli Giuseppe Costumanze e tradizioni del popolo bolognese, Bologna, 1932
280. Troccoli Luigi Piante alimurgiche e officinali dell'area del Pollino, Prometeo 2016
281. Truini Palomba M. G. Cucina Sabina, Roma, Muzzio 2002
282. Uncini Manganelli R. E., Camangi F. e Tomei P. E. Primi appunti su alcune tradizioni alimentari nel territorio di Massaciuccoli, «Il bacino del Massaciuccoli», vol. 5 (1999), pp. 49-53
283. Uncini Manganelli R. E. e Tomei P. E. Le piante selvatiche nell'alimentazione e nella medicina popolare dei colli pisani, Pisa, ETS 1999
284. Uncini Manganelli R. E., Camangi F. e Tomei P. E. L'uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana, Firenze, Arsia e Regione Toscana 2002
285. Ungarelli G. Le piante aromatiche e medicinali nei nomi, nell'uso e nella tradizione popolare bolognese. Tipografia L. Parma 1921
286. Vaglio Massimo Cicorielle e lampascioni e altre piante spontanee nella cucina del Salento, Negroamaro 2015
287. Vaglio M. Erbe da mangiare e da bere in Liguria. 385 piante frutti e aromi spontanei, Atene Edizioni 2013
288. Vaglio Mauro Erbe delle valli alpine, Priuli e Verlucca 2014
289. Valle A. C'era una volta: memorie, gastronomia e medicina popolare nel Canavese passato prossimo, Priuli & Verlucca 1996
290. Valli Emilia La cucina del Friuli, Newton Compton Editori 2007
291. Vannelli S. Erbe selvatiche e commestibili della Sardegna, Cagliari, A.M.&D Edizioni 1998
292. Vico Maglie a cura di Le piante spontanee commestibili nella tradizione del Capo di Leuca, Galatina, Salentina 1999
293. Vitalba Lorenzo Andar per erbe sui Colli Euganei, Padova, SAPI 2005
294. Vitalini S. et al. Traditional knowledge on medicinal and food plants used in Val San Giacomo (Sondrio, Italy). An alpine ethnobotanical study, Journal of Ethnopharmacology 145: 517-529, 2013
295. Zampiva Fernando Erbario veneto: cultura, usi e tradizioni delle piante e delle erbe più note, Vicenza, Egida 1999
296. Zampiva F. Le erbe nella cucina popolare veneta, in Erboristeria Domani 4: 60-69, 1983
297. Zanin G., Vigolo M. T., Zuin M. C. Piante spontanee alimentari. Fitoalimurgia del basso Veneto tra storia, cucina e tradizioni, Il sole 24 ore Edagricole 2016
298. Zanotti E. Flora della pianura bresciana centro-occidentale. Comprensiva delle zone golenali bergamasche e cremonesi del corso medio del fiume Oglio. Museo civico di scienze naturali, Brescia. Monografie di Natura Bresciana, 16, 1991
299. Zuin M. C. Piante alimurgiche del Veneto. Riconoscerle, Coltivarle e gustarle, Veneto Agricoltura Centri sperimentali, Grafiche Antiga 2010