

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Autore	Titolo	Note e specificazioni	Luogo edizione	Editore	Anno
Aa. vv.	<i>Atlante delle erbe di prati, rive e dei piccoli frutti di bosco. Le ricette per cucinarle</i>			Edizioni del Baldo	2015
Aa. vv.	<i>Buone erbe selvatiche</i>			Giunti Demetra	1997
Aa. vv.	<i>Cucinare con le erbe selvatiche</i>			Reverdito Editore	2008
Aa. vv.	<i>Distillare e fare liquori d'erbe</i>			Giunti Demetra	
Aa. vv.	<i>Erbe aromatiche sul balcone</i>			Fabbri	2006
Aa. vv.	<i>Erbe e aromi. Gusto e salute dalle piante</i>			Demetra	2004
Aa. vv.	<i>Erbe, erbe e dolci frutti di campi e boschi</i>			Mulino Don Chisciotte	2007
Aa. vv.	<i>Erbette buone selvatiche raccolte in siepi, rive, boschi e prati</i>			Edizioni del Baldo	2009
Aa. vv.	<i>Essenze, principi attivi, tisane, liquori e unguenti...e in più il ricettario delle erbe selvatiche</i>			Demetra	2006
Aa. vv.	<i>Fare e distillare liquori d'erbe</i>			Giunti Demetra	2012
Aa. vv.	<i>Il bosco e le erbe di campo in cucina. Le ricette tradizionali della civiltà rurale</i>			Dutch communications	2011
Aa. vv.	<i>Il grande libro delle erbe di orti, prati e boschi</i>			Gribaudo	2016
Aa. vv.	<i>Il libro dei liquori fatti in casa. D'erbe, frutta ...</i>			Giunti Demetra	2009
Aa. vv.	<i>La buona cucina delle Dolomiti. Le ricette del bosco</i>			Touring Club Italiano	2011
Aa. vv.	<i>Le aromatiche dalla coltivazione alle ricette</i>			Il Millepianete	2015
Aa. vv.	<i>Le buone erbe: erbe mangerecce, erbe velenose, ricette</i>		Villa Verucchio	La pieve	1995
Aa. vv.	<i>Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina</i>			Debatte	2009
Aa. vv.	<i>Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina. Con un racconto di Vincenzo Cerami</i>			Debatte	2009

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Aa. vv.	<i>Le erbe dalla A alla Z: in cucina, salute, bellezza</i>	Milano	Peruzzo	1982
Aa. vv.	<i>Le mie ricette con erbe e spezie</i>		Litho commerciale	2014
Aa. vv.	<i>Le piante della salute. Proprietà, consigli, ricette</i>		Demetra	2014
Aa. vv.	<i>Liquori d'erbe fatte in casa</i>		Giunti	2008
Aa. vv.	<i>Liquori d'erbe, grappe e amari</i>		Giunti Demetra	2012
Aa. vv.	<i>Marmellate e altre delizie del bosco</i>		Reverdito Editore	2009
Aa. vv.	<i>Nuova enciclopedia delle erbe. Riconoscimento e uso medicinale alimentare, aromatico, cosmetico</i>		Edizioni del Baldo	2012
Aa. vv.	<i>Nuovissimo manuale teorico pratico ed economico del liquorista per comporre ogni specie di liquori, rosoli, tinture, elisir, siropi, vini nostrani e forastieri nonché contiene molti segreti utili ed interessanti ai venditori di vino, droghieri, birrai, cuochi e da chiunque per la domestica economia</i>	Milano	Cioffi	1861
Aa. vv.	<i>Piante aromatiche e medicinali in giardino e in vaso</i>		Giunti Demetra	2010
Aa. vv.	<i>Rimedi dalla natura. Ricette e infusi dalle erbe medicinali</i>		Tecniche Nuove	2012
Aa. vv.	<i>Salute, benessere e cucina con le erbe : guida completa al riconoscimento e all'uso</i>		Gribaudo	2006
Aa. vv.	<i>Spezie ed erbe. Aromi e profumi in cucina</i>		Food Editore	2008
Aa. vv.	<i>Il grande libro delle erbe di orti, prati e boschi</i>		Gribaudo	
Aa. vv.	<i>Le tecniche di distillazione. Uva, frutta ed erbe</i>		Edizioni del Baldo	2016
Aa. vv.	<i>Herbarium delle aromatiche. Dal giardino dei semplici dei conventi, l'utilizzo delle piante aromatiche e delle preziose spezie</i>		Edizioni del Baldo	2015
Accati Garibaldi E., Tosco U.	<i>Le piante aromatiche: utilizzazione e coltivazione</i>	Torino	Paravia	1975
Aliotta G.	<i>Edible wild plants in Italy</i>	In <i>Informatore Botanico Italiano</i> 19(1): 17-30.		1987

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Allocco A., Trovato G.	<i>Erbe orto cucina. Il «verde» gusto medievale del giardino</i>		Guaraldi	2013
Amadori S., Costa N.	<i>Erbacce. Cucinare con erbe, frutti e fiori spontanei</i>		Effequ	2014
Anedda Anna	<i>Le castagne, un sapore antico</i>	Torino	Edizioni del Capricorno	1985
Antonelli G.	<i>Le piante che ridanno la salute ossia le piante alimentari e alcune selvatiche comuni italiane nella medicina domestica</i>	Roma	Azienda libraria cattolica italiana	1950
Azzolini B.	<i>Frutti del sottobosco: morfologia di piante fruttifere</i>	Trento	G.b. Monauni	1974
Azzolini B.	<i>Insalate curative e aromatiche</i>	Trento	G.b. Monauni	1976
Baccaro G.	<i>Il capperò</i>	Bologna	Edagricole	1978
Ballerini L.	<i>Erbe da mangiare</i>		Mondadori	2008
Barbero E., Sagramora A., Cattelan A.	<i>La cucina etica</i>		Sonda	2011
Beggio Valentina	<i>Erbe. Salute e benessere in cucina</i>		Gribaudo	2006
Beiser Rudi	<i>Erbe e frutti selvatici commestibili</i>		Ricca	2013
Beiser Rudi	<i>Piante selvatiche commestibili. Come identificarle, raccoglierle e prepararle</i>		Ricca	2015
Beltrame M., Notarbartolo G.	<i>Papaveri e pistacchi. Ricette con semi e germogli per una cucina gustosa e naturale</i>	Novara	De Agostini	2014
Benvenuti E.	<i>Mille salvie</i>		Maestri di giardino	2012
Bernini A. et al.	<i>Frutti di bosco e di macchia</i>	Milano	Hoepli	1983
Betto G.	<i>Erbe: storie e ricette di cucina</i>	Bologna	Edagricole	1982
Bianco V. V., Santamaria P., Elia A.	<i>Nutritional value and nitrate content in edible wild species used in southern Italy.</i>		In Acta Hort. 467: 71-87.	1998
Bissegger M.	<i>La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere raccogliere e cucinare le erbe spontanee</i>	Bellinzona	Casagrande	2011
Bongiovanni D.	<i>Ricette con i fiori. Più di 140 modi per portare nuovi sapori, colori e profumi in cucina</i>	Boves	Araba fenice	2008
Boni P.	<i>Nutrirsi al naturale con erbe selvatiche</i>		Edizioni Paoline	1986

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Borgo Eleonora	<i>Il quaderno delle erbe aromatiche</i>		Kellermann	2017
Bosso B.	<i>Cucinare con le piante officinali</i>		Airplane	2003
Bosso B.	<i>Piante amiche: conoscerle e utilizzarle: ricette di infusi, decotti, liquori, marmellate, preparazioni di cucina, tinture per filati, cosmetici, profumi, passatempo ed altro</i>	Bologna	Edagricole	1992
Bosso Simonetta	<i>Lavanda. Mille usi</i>		Gribaudo	2016
Bottari C.	<i>Cucinare con erbe e fiori. Profumi, aromi e sapori per portare la fantasia sulla vostra tavola</i>		Food Editore	2005
Bottari C. - a cura di	<i>Erbe aromatiche dalla A alla Z. Coltivarle e cucinarle</i>		Leonardo Publishing	2008
Bourgeois L.	<i>Ortica</i>	Cornaredo	Il castello	2014
Bourgeois L.	<i>Ricette e rimedi con il timo</i>	Milano	Vallardi	2012
Bremness L.	<i>Erbe e aromi</i>		Tecniche Nuove	1997
Brentani K.	<i>Cucinare con erbe fiori e bacche dell'Appennino</i>		Damster edizioni	2011
Buratti P. et al.	<i>Piante eduli spontanee: descrizione, habitat e uso alimentare</i>	Ghezano	Felici Editore	2007
Bussotti L., Barsotti G.	<i>Fiori, frutti e semi in cucina selvatici</i>		Debatte	2009
Caffaro Corti L., Gastaldo P.	<i>Primo contributo bibliografico alla conoscenza delle ricerche etnobotaniche in Italia</i>	In <i>Informatore Botanico Italiano</i> 12(3): 305-312		1980
Caldart M.	<i>Erbette che passione! Sono buone e fanno bene</i>		Editoriale Programma	2015
Calia Beatrice	<i>L'erbana. Una selvatica in cucina. Consigli e segreti per una alimentazione sana e naturale impreziosita da erbe e fiori</i>		Zem Edizioni	2015
Callegari M.	<i>Essenzialmente la mia cucina. Fiori, essenze, erbe, aromi: le ricette di una farmacista gourmet</i>		Ponte alle Grazie	2014
Campolmi B.	<i>50 piante selvatiche aromatiche in cucina</i>	Firenze	Olimpia Edizioni	1989
Campolmi B.	<i>50 piante selvatiche per erbe cotte</i>	Firenze	Olimpia Edizioni	1985
Campolmi B.	<i>Piante selvatiche in cucina</i>	Firenze	Olimpia Edizioni	1993

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Capatti A., Montanari M.	<i>La cucina italiana, storia di una cultura</i>	Roma-bari	Laterza	2010
Carlotti E.	<i>I fiori di Bach in cucina</i>		Cerebro	2014
Casoria P., Menale B., Muoio R.	<i>Muscari comosum, Liliaceae, in the food habits of South Italy.</i>	In Economic Botany 53: 113-117.		1999
Ceruti A.	<i>Piante medicinali e alimentari</i>	Torino	Loescher	1957
Cervelli C.	<i>Salvie caratteristiche usi e coltivazione</i>		Fadia	2014
Chiej Gamacchio R.	<i>Piante selvatiche. Come riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucina.</i>		Demetra	2006
Ciccarese D.	<i>Cucinare le erbe selvatiche</i>		Ponte alle Grazie	2011
Clauser Emma	<i>Le erbe dei nostri campi. Riconoscere e cucinare le erbe di campo</i>		Saturnia	2011
Codacci Leo	<i>La cucina delle erbe buone.</i>		Gioia	1996
Colombo B.	<i>Erbe da Bere Fiori da mangiare</i>		Nordpress	2008
Corbetta F.	<i>99 modeste, umili, saporosissime erbe spontanee</i>	Bologna	Edagricole	1991
Corbetta F.	<i>Novantanove piante spontanee mangerecce</i>		Airplane	2005
Corbetta F.	<i>Piante spontanee mangerecce</i>	Bologna	Edagricole	1991
Corcos R.	<i>Di erbe si vive. L'erboristeria in cucina</i>		Sugarco	1981
Costa N.	<i>Erbacce. Cucinare con erbe, frutti e fiori spontanei</i>		Effequ	2014
Couplan F.	<i>Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques</i>		Delachaux et Niestle	2009
Couplan F.	<i>Ricette e rimedi con l'ortica</i>	Milano	Vallardi	2012
Cout Fiorenza	<i>Passeggiate di etnobotanica. Piante e fiori dell'arco alpino</i>		Musumeci	
Creti A., Creti G.	<i>Il libro degli ortaggi e delle erbe di campo</i>		Idealibri editore	2001
Creti G.	<i>Erbe e malarbe in cucina: ricette popolari ed elaborazioni professionali di chef della Federazione italiana cuochi</i>	Milano	Sipiel	1987
Cretti L.	<i>Bacche e frutti selvatici</i>	Ivrea	Priuli & Verlucca	1985
Cretti L.	<i>Le buone erbe: per cucinare, guarire, profumare</i>	Novara	De Agostini	1979

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Da Broi F.	<i>Il prato è servito</i>	Nervesa	Francesco da Broi ed. Multimediali	2005
Da Legnano L. P.	<i>Il libro completo delle erbe e piante aromatiche</i>	Roma	Edizioni Mediterranée	1996
De Nizza Graziella	<i>Erbe buone e facili. Un viaggio tra consigli, ricette e curiosità per conoscere e utilizzare le piante</i>		Goldwin	2017
De Simine A.	<i>Grappe, liquori e vini con le erbe medicinali</i>		Giunti	2008
Deiana R.	<i>La cucina delle janas. Erbe e magia nella cucina sarda</i>		Blu edizioni	2012
Del Guerra F.	<i>Oltre 100 ricette per preparare marmellate naturali senza zucchero raffinato con frutta fresca secca, piante spontanee e fiori</i>		Aam Terra Nuova Edizioni	2009
Del Lungo Angiolo	<i>Erbe mangerecce</i>	Roma	Ramo editoriale degli agricoltori	1935
Del Principe S., Mondo L.	<i>Erbe aromatiche - Conoscere e usarle – Aromi e sapori</i>		Gribaudo	2003
Della Beffa M. T.	<i>Erbe</i>	Novara	De Agostini	2010
Della Beffa M. T.	<i>Erbe. Conoscere, riconoscere e utilizzare erbe, arbusti, alberi e le loro proprietà gastronomiche</i>		De Agostini	2011
Della Loggia R.	<i>Piante officinali per infusi e tisane</i>	Milano	Oemf	1993
Dellea Iris, Primiceri Antonio	<i>La fritola. Come friggere i fiori, i frutti, le erbe e le bucce vegetali</i>		Lanfranchi	1981
Denis A.	<i>Erbe, spezie, condimenti</i>		Gambero rosso	2005
Di Corato R.	<i>928 condimenti d'Italia: acque aromatiche, spezie, aceti balsamici, erbe, aromi, salse d'ogni epoca e d'ogni genere</i>	Milano	Sonzogno	1978
Di Massimo S., Di Massimo M.	<i>Ritorno alle radici. Le piante spontanee per l'alimentazione e la salute</i>		Aboca edizioni	2015
Dittmer D.	<i>In cucina con le erbe selvatiche. Ortica, papavero, tarassaco, borragine... per realizzare piatti freschi secondo stagione</i>	Cornaredo	Red Edizioni	2015
Favet A.	<i>Erbe in pignata</i>		Mgs Press	2005

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Felici C.	<i>Scritti naturalistici. I, Dell'insalata e delle piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo</i>	Urbino	Quattro Venti	1986	
Fenaroli G.	<i>Sostanze aromatiche naturali</i>	Milano	Hoeppli	1963	
Feroli E.	<i>Frutti selvatici: dove e quando raccogliarli, come riconoscere i commestibili dai velenosi, come utilizzarli</i>	Milano	Fabbri	1976	
Feroli Eliana	<i>Basilico ed erbe aromatiche</i>		L'Informatore Agrario	2017	
Ferrari A.	<i>La cucina degli dei</i>		Mandorla Edizioni	2013	
Ferrero Marta	<i>Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee</i>		Graphot	2007	
Ferretti R.	<i>Herbae et orbi. Viaggio nella cucina delle erbe. Da Pitagora ai giorni nostri, con ricette antiche e nuove</i>		Zefiro	2014	
Fiorito Alberto, Pirrone Simona	<i>Erbe, spezie</i>		Gribaudo	2016	
Flandrin J. L.	<i>Il gusto e la necessità</i>	Milano	Il Saggiatore	1994	
Flora Mauro	<i>Orto di piante spontanee. Coltivazione in vaso e in giardino</i>		Aurelia	2016	
Forte F.	<i>Frutti rari e curiosi d'Italia</i>	Bologna	Edagricole	1982	
Fortunato C.	<i>Le erbacce nel piatto. Dall'antipasto all'ammazzacaffè</i>	Grotte di castro	Annulli editori	2007	
Franceschi G.	<i>Le erbe mangerecce sulla tavola rinascimentale.</i>	In Funghi, tartufi ed erbe mangerecce: atti del convegno internazionale di studi	L'aquila	Università de L'Aquila	1996
Furlan Ennio	<i>Erbe... e dintorni. Per conoscere, raccogliere, conservare e cucinare erbe, germogli e bacche</i>		Ribis	2012	
Gandini S., Strain I.	<i>La cucina con i fiori</i>		Sperling & Kupfer	2001	
Geri Camporesi C.	<i>Le erbe buone in cucina</i>		Paci Fazzi	2005	
Gherardini F.	<i>Frutti selvatici</i>	Firenze	Olimpia Edizioni	1976	
Ghirard Antonio, Stefano	Esposito <i>Erbe selvatiche e domestiche dei nostri prati dei nostri orti</i>		De Bastiani	2015	

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Ghirardini M. P. et al.	<i>The importance of a taste: A comparative study on wild food plants consumption in twenty-one local communities in Italy</i>	In Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 3, 22.			2007
Gray L.	<i>Erbe aromatiche e spezie nell'orto di casa</i>			Il castello	2015
Gremmo Zumaglini B.	<i>Bevande gustose, naturali, colorate, calde e fredde, alcoliche o quasi... gelosamente custodite nella memoria</i>		Pollone	Leone & Griffa	1998
Gremmo Zumaglini B.	<i>Buone ricette con erbe e fiori</i>			Edizioni Leone & Griffa	1998
Gremmo Zumaglini B.	<i>Erbe e fiori da bere. Tisane, bibite, sciroppi, infusi, aperitivi, digestivi, sorbetti, frappè, liquori</i>			Graphot	2007
Gremmo Zumaglini B.	<i>Erbe e fiori in pentola. 120 aromi per appetitose ricette</i>			Graphot	2005
Groppi Mariella, antonella Sabatini	<i>Le erbe aromatiche e le insalate di campo</i>			Annulli editori	2007
Guarrera P. M., Tammaro	<i>Piante amaro-aromatiche utilizzate nell'alimentazione ed in liquoristica in Abruzzo e in altre zone d'Italia</i>	in Funghi, Tartufi Erbe mangerecce. Convegno Internazionale. Atti. L'Aquila 28 Settembre 1 Ottobre 1995, L'Aquila: Accademia Italiana della Cucina, Delegazione de L'Aquila, Università degli Studi de L'Aquila ppgg.105-119			1996
Guglielmi L.	<i>Cucinare il giardino le ricette di Libereso</i>			Edizioni Zem	2011
Guglielmi L.	<i>Ricette per ogni stagione. Con le erbe ed i fiori delle Alpi del mare</i>	a cura di Porchia C.		Zem edizioni	2015
Gulino F.	<i>Verdure spontanee in primavera. 1984</i>	In Riv. di Frutticoltura, 2: 43-44.			1984
Hignard L., Pontoppidan A. N.	<i>A pranzo con la Regina dei prati</i>			Motta	2004
Indrio F.	<i>Piante selvatiche commestibili</i>		Milano	Edizioni Ottaviano	1981
Kobold M.	<i>Liquori d'erbe e grappe medicinali</i>			Giunti Demetra	2005
Kuster H.	<i>Il libro delle erbe aromatiche</i>		Milano	Garzanti	1989
La Rocca F.	<i>Il Cren. Rafano rusticano o barbaforte. Usi erboristici e ricette in cucina</i>		Firenze	Libreria Editrice Fiorentina	2005

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

La Rocca F., Paganucci L.	<i>Il levistico. Il sedano dei romani</i>	Firenze	Libreria Fiorentina Editrice	2009
La Rocca F., Paganucci L.	<i>La nepitella in 99 gustose ricette</i>	Firenze	Libreria Fiorentina Editrice	2007
Lancellotti A.	<i>Le erbe aromatiche in cucina</i>	Lodi	Bibliotheca Culinaria	2001
Landi S., Sarti Landi V.	<i>Erbe spontanee e piante aromatiche in cucina</i>	Rieti	Secit	1990
Landi S., Sarti Landi V.	<i>I frutti dei boschi: notizie, curiosità, golosità</i>	Rieti	Big	1987
Lanzani Abbà A.	<i>Il bosco in cucina</i>		Mondadori	1988
Lanzani Abbà A.	<i>Il prato nel piatto</i>	Verona	Mondadori	1960
Laurendon G., Laurendon L.	<i>Ricette e segreti dei monasteri</i>		Effe451 Editore	2014
Lazzari Turco G.	<i>L'antico focolare. Ricette di montagna dell'Ottocento</i>		Reverdito Editore	2005
Lazzarini E.	<i>Guida ai frutti selvatici</i>	Milano	Hoepli	2008
Lazzarini E.	<i>Le erbe per un'alimentazione diversa : spontanee e coltivate</i>		General communication	2006
Lefief-Delcourt A.	<i>L'ortica tuttofare. Per la salute e la bellezza, in giardino e in cucina</i>		L'Età dell'Acquario	2014
Leporatti M.L., Pavese A.	<i>New or uncommon uses of several medicinal plants in some areas of central Italy</i>	In Journal of Ethnopharmacology 29: 213-223		1990
Lieutaghi P.	<i>Il libro degli alberi e degli arbusti: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, la bellezza dei loro fiori e delle loro foglie</i>	Milano	Rizzoli	1975
Lieutaghi P.	<i>Il libro dei frutti selvatici: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, dove trovarli, come coltivarli e raccogliarli</i>	Milano	Rizzoli	1974
Lieutaghi P.	<i>Il libro delle erbe</i>	Milano	Rizzoli	1974
Lippi A.	<i>Da erbe per i poveri a cibo per buongustai: la riscoperta delle piante selvatiche di uso alimentare</i>	Capannori	Associazione Il ponte	1998
Loaldi P.	<i>Cucinare con le erbe: primi, carne, pesce e stuzzichini insaporiti con le erbe aromatiche</i>		Mondadori	2008

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Loschi Luciano	<i>Le buone erbe. Come riconoscerle. Proprietà salutari. Uso in cucina</i>		Il Formichiere	2016
Luciano R.	<i>Frutti spontanei commestibili</i>	Boves	Araba fenice	2009
Luciano R., Salvo R.	<i>Liquori. Grappe, gelatine, marmellate con erbe e frutti spontanei tipici o presenti in Piemonte Liguria e Alpi occidentali</i>	Boves	Araba fenice	2013
Luzzi P.	<i>Frutti innocui e velenosi del territorio italiano</i>		Calderini	2001
Macchiella M. Rosa	<i>Erbe spontanee. Riconoscere e cucinare le erbe di campagna</i>		E.Lui	2016
Mainardi Fausta	<i>I frutti del bosco. La coltivazione delle bacche commestibili</i>		De Vecchi	1979
Malerba A., Leni C.	<i>Erbe spontanee in tavola. Per una cucina selvatica, con ricette sane, naturali e locali</i>		Edizioni Sonda	2014
Mambelli A.	<i>Erbe in pasta</i>		Romano editore	2012
Mancini Paola	<i>Erbette aromatiche</i>		Edizioni del Baldo	2017
Mancuso Sorrentino L.	<i>Sapori di fiore. Petali in cucina, dall'antichità alla gastronomia innovativa</i>		Intra Moenia	2008
Marchese S.	<i>Castagne a colazione, e poi a pranzo e a cena: storia e ricette</i>	Padova	Muzzio	2002
Marengli L.	<i>Cucinare con i fiori. Centouno ricette profumate</i>	Ivrea	Priuli & Verlucca	2003
Maresca P.	<i>Enigmi e simboli nelle piante e nei giardini</i>		Pontecorboli Editore	2012
Marin M.	<i>Erbette di prati e boschi. Conoscerle, raccoglierle e mangiarle</i>		Gribaudo	2003
Marinoni J.	<i>Cucina e salute con le erbe spontanee nelle Tre Venezie</i>	Padova	Muzzio	1984
Marinoni J.	<i>Erbe salutari e saporite</i>	Padova	Meb	1985
Martelli E.	<i>Erbe magiche per piatti incantati : come propiziare l'amore con le ricette della seduzione</i>	Bologna	Atesa	2000
Martelli E., Zanetti Berni M. T.	<i>Erbe magiche per piatti incantati</i>	Bologna	Atesa	2007
Martelli E., Zanetti T.	<i>Cucinare con le erbe magiche</i>	Bologna	Minerva Edizioni	2011
Martija Ochoa M.	<i>La coltivazione delle erbe aromatiche e per la cucina. Semina, Coltivazione, Consigli</i>		De Vecchi	2007

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Mastella E.		<i>Grappe, erbe, arte</i>	Vicenza	Sedaster Libri	1984
Matarrese V.		<i>Pampasciuni. La storia mediterranea del lampascione. Erbe mediche e bulbi salutari tra curiosità e gastronomia</i>		Csa	2014
Mattiolo O.		<i>Phytoalimurgia pedemontana.</i>	Torino	Vincenzo Bona	1918
Mattiolo O. et al.		<i>Phytoalimurgia pedemontana. Come alimentarsi con le piante selvatiche</i>		Blu edizioni	2005
Mayr C.		<i>Frutti selvatici del sottobosco</i>	Bolzano	Athesia	1990
Mazzarella Giuseppe, Mazzarella Maria		<i>Erba di casa mia. Piante spontanee nella cucina contadina</i>		Morrone Editore	2010
Meacci C., Bencivenni D.		<i>Cucinare con i fiori</i>	Firenze	Libreria Editrice Fiorentina	2012
Méssegué M., Peter M.		<i>Il mio erbario di cucina</i>	Milano	Mondadori	1983
Michieli C.		<i>Piante spontanee in cucina. Come riconoscere, raccogliere e utilizzare a scopo alimentare le erbe selvatiche più comuni</i>		Aam Terra Nuova Edizioni	2008
Mikolajski A., Rooney D.		<i>Erbe aromatiche per il benessere e la cucina</i>		Guido Tommasi Editore Datanova	2015
Milesi Ferretti G.		<i>Piante aromatiche e medicinali</i>	Bologna	Edagricole	1970
Minerdo Bianca, a cura di		<i>Erbe spontanee a tavola</i>		Slow Food	2016
Molinaro F.		<i>Menesta asciaticcia. A tavola con le piante spontanee dell'Appennino meridionale</i>	Piombino	La bancarella	2011
Monti C.		<i>Le Erbe aromatiche e le spezie. Cucina, salute e bellezza,</i>		Xenia Edizioni	2002
Nekorkina Giulia		<i>Le erbe spontanee di primavera</i>		Morganti Editori	2013
Neri M.		<i>Buone erbe dei campi</i>	Sommacampagna (vr)	Mistral-Demetra	1990
Nicoli Elisa		<i>L'erba del vicino: manuale di raccolta e uso delle selvatiche</i>		Altreconomia	2016
Nicoli Elisa		<i>L'erba del vicino: manuale di raccolta e uso delle selvatiche</i>		Altreconomia	
Oliva P.		<i>Come fare il mirto rosso e bianco</i>		Giunti	2012
Pagliarani Giordana		<i>Mille e una spezia per la cucina e la salute</i>		L'Età dell'Acquario	2016

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Paleari Henssler M.	<i>Bibliografia latino-italiana di gastronomia</i>		Chimera	1998
Paola Mancini	<i>Le erbe crescono in campagna</i>		Edizioni del Baldo	2012
Papini A.	<i>Le erbe in tavola. Le piante selvatiche di uso alimentare</i>		Polistampa	2005
Pardini G.	<i>Erbe & Co. In cucina con le erbe</i>		Le lettere	2015
Pasquinelli K.	<i>Aromatica. Piccolo curiosario delle piante aromatiche del mio giardino</i>		De Bastiani	2014
Pedrotti W.	<i>Tisane, liquori, preparati a base di menta e liquirizia: tante ricette tradizionali e originali</i>	Sommacampagna (vr)	Mistral-Demetra	1994
Pedrotti W.	<i>Tre piante miracolose: salvia, timo e rosmarino: aromi per la vita</i>	Sommacampagna (vr)	Mistral-Demetra	1994
Peroni G., Bonalberti C., Peroni A.	<i>Erbe e piante selvatiche in cucina. Usi, tradizioni, ricette</i>		Macchione Editore	2015
Persico G., Carra G.	<i>Erbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura Padana. Note botaniche e di cucina</i>		Tre Lune Editore	2003
Phaneuf H.	<i>Erbe: tutta la verità. Conoscerne i benefici, evitarne i rischi</i>		Mondadori	2009
Piazzesi P.	<i>Capperi! 50 ricette con le gemme delle rocce</i>		Vallecchi	2008
Picchi G.	<i>Atlante dei sapori: le conserve</i>	Milano	Insor Franco Angeli	1993
Picchi G., Pieroni A.	<i>Atlante dei Prodotti Tipici: le erbe</i>		Agra editrice e rai eri editori	2005
Pilotto P., Franconeri P.	<i>Buone erbe selvatiche</i>	Sommacampagna (vr)	Demetra	1993
Pirotta P. R., Costantino A.	<i>Utilizzazione di piante alimentari selvatiche</i>	Roma	Accademia dei Lincei	1919
Pol E., Giacobino F.	<i>In cucina con l'orto, il bosco, e il prato di montagna</i>		Blu edizioni	2009
Pomini L.	<i>Il libro completo delle erbe e delle piante aromatiche: il loro uso in cucina, in erboristeria e nella produzione delle essenze</i>	Roma	Edizioni Mediterranée	1962
Porchia C., a cura di	<i>Oltre il giardino. Le ricette di Libereso Guglielmi.</i>		Fuori Luogo Pocket	2009

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Porchia C., Marchisio O., a cura di	<i>Mangiare il giardino. La lezione di Liberese Guglielmi</i>	Bologna	Socialmente	2009
Portolano N.	<i>Il fico d' India</i>	Bologna	Edagricole	1972
Pro loco di Sarmede, a cura della	<i>Il quaderno delle erbe</i>		Kellermann	2016
Rangoni L.	<i>Fitocucina. Erbe e vegetali nei piatti della tradizione</i>		Vienneperre	2004
Rangoni L.	<i>Le erbe delle donne. Fiori e piante dell'arco alpino tra cucina, medicina popolare e bellezza</i>		Daniela piazza edit.	2011
Rangoni L.	<i>Ricette facili con le erbe. Conoscere, cercare e cucinare le erbe più comuni</i>		De Vecchi	2009
Rapaggi M. L.	<i>Erborare & cucinare: 300 ricette con le erbe</i>	Bologna	Edagricole	1995
Rastelli S.	<i>Spezie e erbe aromatiche</i>		Il mio libro	2013
Ravasi Jennifer	<i>La buona cucina con le erbe di campagna</i>		Youcanprint	
Riccardo L., Gatti C.	<i>Erbe spontanee commestibili</i>		Araba fenice	2014
Riccardo S.	<i>Le piante spontanee eduli</i>	Catania	Edizioni Battiato	1921
Rivera A.	<i>Mangiare sano con le erbe. Guida alla raccolta e alla cucina in 174 ricette</i>	Boves	Araba fenice	2015
Rodato S.	<i>Piante spontanee utilizzate in alimentazione</i>	Caselle d'asolo	G.s. Stampa	1989
Rorato G.	<i>Erbe e sparsi. Ricette con erbe spontanee</i>		De Bastiani	2015
Rosati Adolfo	<i>Riconoscere e cucinare le buone erbe: Alliaria. Asparago selvatico. balsamita. caccialepre. crispigni. favagello. galinsoga. lampascioni. luppolo. mastrici...</i>	Verona	L'informatore agrario	2011
Rosati Adolfo	<i>Riconoscere e cucinare le buone erbe: amaranto, bardana, borsa del pastore, calendula dei campi, cardo mariano ...</i>	Verona	L'informatore agrario	2009

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Rosati Adolfo	<i>I buoni frutti selvatici. Piante commestibili e insolite, spontanee o facilmente coltivabili nel tuo giardino-frutteto</i>		L'Informatore Agrario	2016
Rosenfeld R.	<i>Giardini di erbe aromatiche</i>		Idealibri editore	1999
Rossi A.	<i>Manuale del liquorista. 1450 ricette pratiche</i>	Milano	Hoepli	1904
Rossi V.	<i>Cento ricette con le erbe buone</i>	Firenze	Sansoni	1974
Rovelli C.	<i>Il sapere e il sapore delle piante selvatiche</i>		Youcanprint	2011
Sabatini A., Groppi M.	<i>Il sambuco</i>	Grotte di castro	Annulli editori	2006
Savioli R.	<i>Le erbe aromatiche. Fantasia e creatività</i>		Greco e Greco	2014
Scazzosi F.	<i>Erbe e spezie in cucina</i>		Sovera Multimedia	2007
Sciunzi Laura	<i>Di tutta l'erba... un piatto!: ricette semplici a base di piante spontanee</i>		Amarganta	2017
Scudelotti C.	<i>Piccolo atlante dei liquorini e delle grappe da fare in casa...</i>		Edizioni del Baldo	2009
Seehusen H.	<i>Erbe in cucina : dall'alloro al timo, come utilizzare e conservare gli aromi più gustosi per insaporire le nostre ricette</i>	Roma	L'airone	2008
Selsam Millicent E.	<i>Le piante che mangiamo</i>	Milano	Fabbri	1962
Sidi S.	<i>Piante aromatiche</i>		Giunti Demetra	1997
Sidi S.	<i>Piante aromatiche. Riconoscerle e usarle in cucina</i>		Demetra	2005
Silano M., Silano V.	<i>Prodotti di origine vegetale in medicina, alimentazione, erboristeria e cosmetica,</i>		Tecniche Nuove	2006
Simonetti G., Watschinger M.	<i>Frutti e fiori selvatici in cucina</i>		Carlo Editore	Lorenzini 1984
Simonetti G..	<i>Andar per erbe frutti e fiori selvatici in cucina</i>		Carlo Editore	Lorenzini 2011
Simonetti G..	<i>Frutti e fiori selvatici in cucina</i>		Carlo Editore	Lorenzini 2009
Sorrentino N., Bay A.	<i>Cosa mangiamo: la guida completa per conoscere segreti e proprietà di tutti gli alimenti</i>		Mondadori	2011

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Sotti M. L., Della Beffa M. T.	<i>Le piante aromatiche. Tutte le specie più diffuse in Italia, coltivazione, proprietà, usi gastronomici</i>	Milano	Edizioni Mondadori	Giorgio	1989
Sotti M. L.	<i>Salvie</i>	Bologna	Edagricole		1997
Spinardi R.	<i>Aromi & Sapori</i>	Cesena	Litografia Wafra		2001
Squire D.	<i>Alimentarsi con i prodotti spontanei della terra e del mare</i>		Il castello		2011
Stickland S.	<i>Coltivare le erbe aromatiche con metodi naturali</i>		Red/Studio Redazionale Editore		2004
Stobart T.	<i>Il libro delle erbe, delle spezie e degli aromi</i>	Milano	Mondadori		1972
Strozzi S.	<i>Ricette gustose con erbe</i>	Cesena	Macro Edizioni		2015
Strozzi S.	<i>Erbe in tavola. Spontanee, selvatiche, aromatiche. Ricette, curiosità, approfondimenti</i>	Cesena	Macro Edizioni		2012
Suma F.	<i>La bontà delle malarbe. Botanica e tradizione nel piatto</i>		Stilo		2014
Tibiletti E., Tibiletti Bruno M. G.	<i>Atlante dei frutti antichi</i>		Il Sole Edagricole	24 Ore	2010
Tibiletti Elena	<i>Aromatiche per tutti</i>		Calderini		
Ticli B.	<i>Erbe e frutti selvatici</i>	Milano	De Vecchi		1992
Tieri N.	<i>Piante spontanee mangerecce e aromatiche</i>		Menabò		
Tiveron E.	<i>Il quaderno dei frutti spontanei</i>		Kellermann		2008
Tocci A.	<i>Dal bosco alla tavola. Racconti Gastronomici</i>		Rai Eri		2009
Tocci A.	<i>Dal bosco, all'orto, alla tavola. Itinerario gastronomico e non.</i>		Compagnia delle foreste		1997
Tocci A.	<i>I piatti del bosco. I prodotti secondari del bosco in cucina</i>	Roma	Ministero agricoltura e foreste		1997
Tocci A.	<i>I prodotti secondari del bosco in cucina</i>		Ministero agricoltura e foreste		1986
Tocci A., Veracini A.	<i>Alberi e arbusti per l'uomo e per la vita</i>	Roma	Ministero agricoltura e foreste		1991
Tocci Augusto et Al.	<i>Curiosità nel gusto dei fiori. Ricette colorate e profumate</i>		Sergio Conti Editore		2009

Bibliografie - Etnobotanica alimentare

Tocci C.	<i>Gastronomia rurale</i>		Azienda Agricola San Patignano	S. d.
Totò L.	<i>Il signore delle erbe</i>		Taro	2006
Urquhart J.	<i>Alimentazione selvaggia</i>	Bologna	Edagricole	1982
Vaglio M.	<i>Erbe delle valli Alpine. Alla scoperta di 260 piante commestibili</i>		Priuli & Verlucca	2014
Valentini M.	<i>La cucina delle foglie</i>	Rimini	Panazzo	1989
Vita E., a cura di	<i>Le erbe della sopravvivenza</i>	Ravenna	Montanari	1996
Wiessmuller M.	<i>Grappe aromatiche amari e liquori</i>		Kompass	2011
Zanin Giuseppe, Vigolo M. Teresa, Zuin Maria C.	<i>Piante spontanee alimentari</i>		Il Sole 24 Ore Edagricole	
Zanotto A.	<i>Erbe & sapori in cucina. 350 ricette di facile esecuzione con erbe e fiori spontanei</i>		De Bastiani	2014
Zanutto I., Zanutto G.	<i>Piante aromatiche da cucina</i>	Bologna	Edagricole	
Zuin M.C., Zanin G. P., Zanin G.	<i>Il giardino fitoalimurgico per la valorizzazione delle piante spontanee.</i>	Agribusiness Paesaggio & Ambiente Vol. IX (2005) n.1, Marzo 2006, 75-82.		2006

