

Piccola bibliografia (con parecchi libri utili e importanti)

- AA. vv. *Cucinare con le erbe selvatiche* Reverdito Editore 2008
- AA. vv. *Erbe aromatiche sul balcone* Fabbri Editori 2006
- AA. vv. *Erbe e aromi. Gusto e salute dalle piante* Demetra Editore 2004
- Aa. vv. *Erbe, erbe e dolci frutti di campi e boschi* Ecolibri, 2016
- Aa. vv. *Erbe buone selvatiche raccolte in siepi, rive, boschi e prati* Edizioni Del Baldo 2009
- Aa. vv. *Herbarium delle aromatiche. Dal giardino dei semplici dei conventi, l'utilizzo delle piante aromatiche e delle preziose spezie* Edizioni del Baldo 2015
- AA. vv. *Il bosco e le erbe di campo in cucina. Le ricette tradizionali della civiltà rurale* Dutch communications & ED 2011
- AA. vv. *Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina* Debatte 2009
- AA. vv. *Nuova enciclopedia delle erbe. Riconoscimento e uso medicinale alimentare, aromatico, cosmetico* Edizioni del Baldo 2012
- 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. *Salute, benessere e cucina con le erbe: guida completa al riconoscimento e all'uso* Gribaudo 2006
- AA. vv. *Spezie ed erbe. Aromi e profumi in cucina* Food Editore 2008
- Atzei Aldo Domenico *Le piante nella tradizione popolare della Sardegna* Delfino Carlo Editore 2018
- Baldoni Antonietta *Erbe, arbusti, alberi nella tradizione popolare delle Marche* Tecnoprint 2014
- Ballerini Luigi *Erbe da mangiare* Mondadori 2008
- Beiser Rudi *Piante selvatiche commestibili. Come identificarle, raccoglierle e prepararle* Ricca 2015
- Beldi Francesco *Coltivazione biologica delle piante aromatiche. Con 50 schede agronomiche per la cura, la difesa, la trasformazione e l'impiego* Terra Nuova Edizioni 2019
- Bianco V., Mariani R. e Santamaria P. *Piante spontanee nella cucina tradizionale molese. Storie, curiosità e ricette* Edizioni Levante 2009
- Bissegger Meret *La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere raccogliere e cucinare le erbe spontanee* Casagrande 2011
- 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
- Buratti Paolo et al. *Piante eduli spontanee: descrizione, habitat e uso alimentare* Felici Editore 2007
- Bussotti Luciana e Barsotti Gianfranco *Fiori, frutti e semi selvatici in cucina* Debatte 2009
- Calia Beatrice *L'erba. Una selvatica in cucina. Consigli e segreti per una alimentazione sana e naturale impreziosita da erbe e fiori* Zem Edizioni 2015
- Campolmi Bruno *50 piante selvatiche aromatiche in cucina* Olimpia Edizioni 1989
- Caneva G., Pieroni A. e Guarrera P. M., a cura di *Etnobotanica. Conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile* Edipuglia 2013
- 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
- Corbetta Francesco *Novantanove piante spontanee mangerecce* Airplane Editore 2005
- Couplan F. Styner *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques* Delachaux et Niestle Sa 2009
- Creti A. e Creti G. *Il libro degli ortaggi e delle erbe di campo* Idealibri Editore 2001
- Da Broi F. *Il prato è servito* Francesco Da Broi Ed. Multimediali 2005
- 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
- Di Corato Riccardo *928 condimenti d'Italia: acque aromatiche, spezie, aceti balsamici, erbe, aromi, salse d'ogni epoca e d'ogni genere* Sonzogno 1978
- Do Nurb Arelle *Erbe da raccolto in cucina* Rifletto & Rifrango Ed. 2018
- Do Nurb Arelle *Erbe da raccolto nel campo* Rifletto & Rifrango Ed. 2018
- Favet Annalisa *Erbe in pignata* Mgs Press 2005
- Ferrero Marta *Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee* Graphot 2007
- Ficarra Pietro e Scaccabarozzi Stefania *Dalla natura alla tavola. Erbe e frutti spontanei della Brianza e del Triangolo Lariano* Youcanprint 2018
- Ficarra Pietro e Scaccabarozzi Stefania *Dalla natura alla tavola. Erbe e frutti spontanei delle vallate dei Nebrodi* Youcanprint 2019
- Ficarra Pietro e Scaccabarozzi Stefania *Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi, gastronomia* Youcanprint 2019
- Firenzuoli Fabio *Interazione tra erbe, alimenti e farmaci* Tecniche Nuove 2001
- Furlan Ennio *Erbe... e dintorni. Per conoscere, raccogliere, conservare e cucinare erbe, germogli e bacche* Ribis 2012
- Gatti Carlo e Luciano Riccardo *Erbe spontanee commestibili* Araba Fenice 2008
- Geri Camporesi Carla *Le erbe buone in cucina* Paci Fazzi 2005
- Gilmozzi Alessandro e Papponi Lucia *La cucina delle erbe spontanee* Giunti Editore 2018
- Gray Linda *Erbe aromatiche e spezie nell'orto di casa* Il Castello 2015
- Gremmo Zumaglini B. R. *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 *Il Cren. Rafano rusticano o barbaforte. Usi erboristici e ricette in cucina* Libr. Editr. Fiorentina 2009
- La Rocca F. e Paganucci L. *Il levistico. Il sedano dei romani* Libr. Editr. Fiorentina 2009
- La Rocca F. e Paganucci L. *La nepitella in 99 gustose ricette* Libr. Editr. Fiorentina 2009
- Lancellotti Angelo *Le erbe aromatiche in cucina* Bibliotheca Culinaria 2016
- Lanzani Abbà Alma *Il bosco in cucina* S. I., Mondadori 1988
- Loschi Luciano *Le buone erbe. Come riconoscerle. Proprietà salutari. Uso in cucina* Il Formichiere 2016
- Lazzarini Ennio *Le erbe per un'alimentazione diversa: spontanee e coltivate* General communication 2006
- Lieutaghi P. *Il libro delle erbe* Rizzoli 1974
- Loaldi Paola *Cucinare con le erbe: primi, carne, pesce e stuzzichini insaporiti con le erbe aromatiche* Mondadori 2008

- Lodini F. e Durante A. *Erbe selvatiche. Ricerca, riconoscimento e raccolta* De Vecchi Editore 2018
- Luciano R., Gatti C. e Colombo M. L. *Erbe spontanee commestibili* Araba Fenice 2008
- Macchiella M. Rosa *Erbe spontanee. Riconoscere e cucinare le erbe di campagna* Ed. Lui 2016
- Mambelli Ambra *Erbe in pasta* Romano Editore 2012
- Martija Ochoa Magali *La coltivazione delle erbe aromatiche e per la cucina. Semina, Coltivazione, Consigli* De Vecchi 2007
- 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
- Minerdo Bianca (a cura di) *Erbe spontanee a tavola* Slow Food 2015
- Molinengo Aldo *Orto di casa. Antico segno alpino della famiglia contadina tra ortaggi, piante aromatiche ed ornamentali* Priuli & Verlucca 2019
- Morreale Fabio *Piante spontanee alimentari in Sicilia* Natura Sicula 2018
- Papini Andrea *Le erbe in tavola. Le piante selvatiche di uso alimentare* Polistampa 2005
- Phaneuf Holly *Erbe: tutta la verità. Conoscerne i benefici, evitarne i rischi* Mondadori 2009
- Picchi Graziella e Pieroni Andrea *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe* Rai Eri Editori 2005
- Pieroni Andrea *Atlante gastronomico delle erbe* Slow Food Editore, 2017
- Pol Eugenio e Giacobino Federica *In cucina con l'orto, il bosco, e il prato di montagna* Blu Edizioni 2009
- Ravasi Jennifer *La buona cucina con le erbe di campagna* Youcanprint 2016
- 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
- Savioli Roberto *Le erbe aromatiche. Fantasia e creatività* Greco e Greco 2014
- Schicchi Rosario e Geraci Anna *Verdure spontanee di Sicilia guida al riconoscimento, alla raccolta e alla preparazione* Edizioni IDIMED 2015
- 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
- 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
- Stobart Tom *Il libro delle erbe, delle spezie e degli aromi* Mondadori 1972
- Strozzi S. a cura di *Erbe in tavola. Spontanee, selvatiche, aromatiche. Ricette, curiosità, approfondimenti* Macro 2012
- Tibiletti Elena *Aromatiche per tutti. Sul balcone, in terrazzo, in giardino* Edagricole-New Business Media 2016
- Trotta I. e Moretti S. *A tavola con le erbe. Ricette, benessere, saperi popolari* Morlacchi 2019
- Uncini Manganelli R. E. et al. *L'uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana* Voll. I- II ARSIA Regione Toscana 2002
- Vaglio Mauro *Cucinare con le erbe spontanee* Priuli e Verlucca Editore, 2018
- Zanin Giuseppe, Vigolo M. Teresa e Zuin Maria C. *Piante spontanee alimentari* Il sole 24 ore Edagricole 2015