

Piccola bibliografia recente sulle piante spontanee alimentari

- AA. vv. *Buone erbe selvatiche* S. I., Giunti Demetra 1997
- AA. vv. *Cucinare con le erbe selvatiche* S. I., Reverdito Editore 2008
- AA. vv. *Distillare e fare liquori d'erbe* S. I., Giunti Demetra 2016
- AA. vv. *Erbe e aromi. Gusto e salute dalle piante* S. I., Demetra Editore 2004
- Aa. vv. *Erbe, erbetto e dolci frutti di campi e boschi* S. I., Ecolibri, 2016
- Aa. vv. *Erbette buone selvatiche raccolte in siepi, rive, boschi e prati* S. I., Edizioni Del Baldo 2009
- AA. vv. *Erbe aromatiche sul balcone* S. I., Fabbri Editori 2006
- AA. vv. *Erbe spontanee a tavola. Conoscerle, raccoglierle, cucinarle* S. I., Slow Food 2016
- AA. vv. *Il bosco e le erbe di campo in cucina. Le ricette tradizionali della civiltà rurale* S. I., Dutch communications & ED 2011
- AA. vv. *Il libro dei liquori fatti in casa. D'erbe, frutta ..* S. I., Giunti Demetra 2009
- AA. vv. *La buona cucina delle Dolomiti. Le ricette del bosco* S. I., Touring Club Italiano 2011
- AA. vv. *Le buone erbe: erbe mangerecce, erbe velenose, ricette* Villa Verucchio, La pieve 1995
- AA. vv. *Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina* S. I., Debatte 2009
- AA. vv. *Le erbe dalla A alla Z: in cucina, salute, bellezza* Milano, Peruzzo 1982
- AA. vv. *Liquori d'erbe fatti in casa* S. I., Giunti 2008
- AA. vv. *Liquori d'erbe, grappe, amari e ...* S. I., Giunti Demetra 2009
- AA. vv. *Marmellate e altre delizie del bosco* S. I., Reverdito Edizioni 2009
- AA. vv. *Nuova enciclopedia delle erbe. Riconoscimento e uso medicinale alimentare, aromatico, cosmetico* S. I., Edizioni del Baldo 2012
- AA. vv. *Piante eduli spontanee. Descrizione, habitat e uso alimentare* S. I., Felici 2007
- AA. vv. *Riconoscere e cucinare le buone erbe* S. I., L'Informatore Agrario 2011
- AA. vv. *Salute, benessere e cucina con le erbe : guida completa al riconoscimento e all'uso* S. I., Gribaudo 2006
- AA. vv. *Spezie ed erbe. Aromi e profumi in cucina* S. I., Food Editore 2008
- Anedda Anna *Le castagne, un sapore antico* Torino, Edizioni del Capricorno 1985
- Azzolini Bruno *Frutti del sottobosco: morfologia di piante fruttifere* Trento, G.B. Monauni 1974
- Azzolini Bruno *Insalate curative e aromatiche* Trento, G.B. Monauni 1976
- Ballerini Luigi *Erbe da mangiare* S. I., Mondadori 2008
- Beiser Rudi *Piante selvatiche commestibili. Come identificarle, raccoglierle e prepararle* Ricca, S. I. 2015
- Bernini A. et al. *Frutti di bosco e di macchia* Milano, Hoepli 1983
- Betto G. *Erbe: storie e ricette di cucina* Bologna, Edagricole 1982
- Bissegger Meret *La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere raccogliere e cucinare le erbe spontanee* Bellinzona, Casagrande 2011
- Bongiovanni Diego *Ricette con i fiori. Più di 140 modi per portare nuovi sapori, colori e profumi in cucina* S. I., Araba Fenice 2008
- Boni P. *Nutrirsi al naturale con erbe selvatiche* S. I., Edizioni Paoline 1986
- Bosso Bianca *Cucinare con le piante officinali* S. I., Airplane 2003
- Bosso Bianca *Piante amiche: conoscerle e utilizzarle: ricette di infusi, decotti, liquori, marmellate, preparazioni di cucina, tinture per filati, cosmetici, profumi, passatempi ed altro* Bologna, Edagricole 1992
- Bottari C. *Cucinare con erbe e fiori. Profumi, aromi e sapori per portare la fantasia sulla vostra tavola* S. I., Food Editore 2005
- Bottari Cristina a cura di *Erbe aromatiche dalla A alla Z. Coltivarle e cucinarle* S. I., Leonardo Publishing 2008
- Bremness Lesley *Erbe e aromi* S. I., Tecniche Nuove Editore 1997
- Brentani Katia *Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino* S. I., Edizioni del Loggione 2016
- Buratti Paolo et al. *Piante eduli spontanee: descrizione, habitat e uso alimentare* Ghezzano (Pisa), Felici Editore 2007
- Bussotti Luciana e Barsotti Gianfranco *Fiori, frutti e semi selvatici in cucina* S. I., 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, S. I. 2015
- Campolmi Bruno *50 frutti selvatici commestibili* Firenze, Olimpia Edizioni 1985
- Campolmi Bruno *50 piante selvatiche aromatiche in cucina* Firenze, Olimpia Edizioni 1989
- Campolmi Bruno *50 piante selvatiche per erbe cotte* Firenze, Olimpia Edizioni 1985
- Campolmi Bruno *Piante selvatiche in cucina* Firenze, Olimpia Edizioni 1993
- Chiej Gamacchio Roberto *Piante selvatiche. Come riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucina.* S.I., Demetra Edizioni 2006
- Ciccarese Davide *Cucinare le erbe selvatiche* S. I., Ponte alle Grazie 2011
- Colombo Bruno Michele *Erbe da bere Fiori da mangiare* S.I., Nordpress 2008
- Corbetta Francesco *Piante spontanee mangerecce* Bologna, Edagricole 1991
- Corbetta Francesco *Novantanove piante spontanee mangerecce* S.I., Airplane Editore 2005
- Corcos Renzo *Di erbe si vive. L'erboristeria in cucina* S.I., Sugarco 1981
- Couplan F. Styner *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques* S.I., Delachaux et Niestle Sa 2009
- Creti Antonio e Creti Giorgio *Il libro degli ortaggi e delle erbe di campo* S.I., Idealibri Editore 2001
- Creti Giorgio *Erbe e malerbe in cucina: ricette popolari ed elaborazioni professionali di chef della Federazione italiana cuochi* Milano, SIPIEL 1987
- Cretti Luciano *Bacche e frutti selvatici* Ivrea, Priuli e Verlucca 1985
- Cretti Luciano *Le buone erbe: per cucinare, guarire, profumare* Novara, De Agostini 1979
- Da Broi F. *Il prato è servito* Nervesa, Francesco Da Broi Ed. Multimediali 2005
- Da Legnano L. P. *Il libro completo delle erbe e piante aromatiche* S.I., Edizioni Mediterranée 1996
- Del Guerra Federica *Oltre 100 ricette per preparare marmellate naturali senza zucchero raffinato con frutta fresca secca, piante spontanee e fiori* S.I., Aam Terra Nuova Edizioni 2009
- Della Beffa M. Teresa *Erbe* Novara, De Agostini 2010
- Della Beffa Maria Teresa *Erbe. Conoscere, riconoscere e utilizzare erbe, arbusti, alberi e le loro proprietà gastronomiche* S. I., Istituto Geografico De Agostini 2011
- De Nizza Gabriella *Erbe buone e facili* S.I., Goldwin 2012
- De Simine Angela *Erbe, liquori e vini con le erbe medicinali* S.I., Reverdito Editore 2008
- Favet Annalisa *Erbe in pignata* S. I., Mgs Press 2005
- Ferrero Marta *Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee* S. I., Graphot 2007
- Furlan Ennio *Erbe... e dintorni. Per conoscere, raccogliere, conservare e cucinare erbe, germogli e bacche* S. I., Ribis 2012
- Gatti Carlo e Luciano Riccardo *Erbe spontanee commestibili* S. I., Araba Fenice 2008
- Geri Camporesi Carla *Le erbe buone in cucina* S. I., Paci Fazzi 2005
- Gherardini Franco *Frutti selvatici* Firenze, Olimpia Edizioni 1976
- Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Buone ricette con erbe e fiori* Pollone (BI), Edizioni Leone & Griffa 1998
- Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Erbe e fiori da bere. Tisane, bibite, sciroppi, infusi, aperitivi, digestivi, sorbetti, frappè, liquori* S.I., Graphot Editrice 2007
- Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Erbe e fiori in pentola. 120 aromi per appetitose ricette* S. I., Graphot 2005
- Hurst Kim *Storie segrete delle erbe. Proprietà e curiosità di 150 specie* S. I., Editore Ricca 2016
- Indrio F. *Piante selvatiche commestibili* Milano, Edizioni Ottaviano 1981
- Landi Silvano e Sarti Landi Velia *I frutti dei boschi: notizie, curiosità, golosità* Rieti, BIG 1987
- Landi Silvano e Sarti Landi Velia *Erbe spontanee e piante aromatiche in cucina* Rieti, Secit 1990
- La Rocca Felice e Paganucci Laura *Il sedano dei romani* S. I., Libreria Editrice Fiorentina 2009
- La Rocca Felice *Il Cren. Rafano rusticano o barbaforte. Usi erboristici e ricette in cucina* S. I., Libreria Editrice Fiorentina 2005
- La Rocca Felice e Paganucci Laura *La nepitella in 99 gustose ricette* S. I., Libreria Editrice Fiorentina 2007
- Lanzani Abbà Alma *Il prato nel piatto* Verona, Mondadori 1960
- 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 *Guida ai frutti selvatici* Milano, Hoepli 2008

- Lazzarini Ennio *Le erbe per un'alimentazione diversa: spontanee e coltivate* S.I., General communication 2006
- Lieutaghi P. *Il libro delle erbe* Milano, 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* Milano, Rizzoli 1975
- Lieutaghi Pierre *Il libro dei frutti selvatici: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, dove trovarli, come coltivarli e raccogliarli* Milano, Rizzoli 1974
- Loaldi Paola *Cucinare con le erbe: primi, carne, pesce e stuzzichini insaporiti con le erbe aromatiche* S.I., Mondadori 2008
- Luciano Riccardo, Gatti Carlo e Colombo Maria Laura *Erbe spontanee commestibili* S. I., Araba Fenice 2008
- Luzzi Paolo *Frutti innocui e velenosi del territorio italiano* S. I., Calderini 2001
- Macchiella M. Rosa *Erbe spontanee. Riconoscere e cucinare le erbe di campagna* Ed. Lui 2016
- Mambelli Ambra *Erbe in pasta* S. I., Romano Editore 2012
- Marinoni Jacopo *Cucina e salute con le erbe spontanee nelle Tre Venezie* Padova, Muzzio 1984
- Marinoni J. *Erbe salutari e saporite* Padova, MEB 1985
- Mattirollo O. e al. *Phytoalimurgia pedemontana. Come alimentarsi con le piante selvatiche* S. I., Blu Edizioni 2005
- Mayr C. *Frutti selvatici del sottobosco* Bolzano, Athena 1990
- Meacci Cecilia e Bencivenni Daniela *Cucinare con i fiori* Firenze, Libreria editrice fiorentina 2012
- Michieli Cristina *Piante spontanee in cucina. Come riconoscere, raccogliere e utilizzare a scopo alimentare le erbe selvatiche più comuni* S. I., Aam Terra Nuova Edizioni 2008
- Minerdo Bianca (a cura di) *Erbe spontanee a tavola* S. I., Slow Food 2015
- Molinaro Franca *Menesta asciaticcia. A tavola con le piante spontanee dell'Appennino meridionale* Piombino, La Bancarella 2011
- Papini Andrea *Le erbe in tavola. Le piante selvatiche di uso alimentare* S. I., Polistampa 2005
- Phaneuf Holly *Erbe: tutta la verità. Conoscerne i benefici, evitarne i rischi* S. I., Mondadori 2009
- Picchi Graziella e Pieroni Andrea *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe* S. I., Agra Editrice e Rai Eri Editori 2005
- Pol Eugenio e Giacobino Federica *In cucina con l'orto, il bosco, e il prato di montagna* S. I., Blu Edizioni 2009
- Rangoni Laura *Ricette facili con le erbe* S. I., De Vecchi 2009
- Rapaggi Maria Luisa *Erborare & cucinare: 300 ricette con le erbe* Bologna, Edagricole 1995
- Ravasi Jennifer *La buona cucina con le erbe di campagna* S. I., Youcanprint 2016
- Rodato S. *Piante spontanee utilizzate in alimentazione* Caselle d'Asolo, G.S. Stampa 1989
- Rorato Giampiero *Erbe e sparsi. Ricette con erbe spontanee* S. I., De Bastiani 2016
- Rosati Adolfo *Riconoscere e cucinare le buone erbe: amaranto, bardana, borsa del pastore, calendula dei campi, cardo mariano ...* Verona, L'informatore agrario 2009
- Rosati Adolfo *Riconoscere e cucinare le buone erbe 2 Voll.* S. I., Edizioni L'Informatore Agrario 2011
- Rovelli Cristina *Il sapere e il sapore delle piante selvatiche* S. I., youcanprint 2011
- Sabatini Antonella e Groppi Mariella *Il sambuco* Grotte di Castro, Annuli editori 2006
- Seehusen Henning *Erbe in cucina : dall'alloro al timo, come utilizzare e conservare gli aromi più gustosi per insaporire le nostre ricette* Roma, L'Airone 2008
- Simonetti Gualtiero *Frutture e fiori selvatici in cucina* S. I., Carlo Lorenzini Editore 2009
- Simonetti Gualtiero *Andar per erbe e frutti e fiori selvatici in cucina* S. I., Carlo Lorenzini Editore 2011
- Solfarelli Cristina *Cucinare con i fiori* S. I., Crescere 2016
- Sotti M. L. e Della Beffa M. T. *Le piante aromatiche. Tutte le specie più diffuse in Italia, coltivazione, proprietà, usi gastronomici* Milano, Edizioni Giorgio Mondadori 1989
- Stobart Tom *Il libro delle erbe, delle spezie e degli aromi* Milano, Mondadori 1972
- Strozzi S. a cura di *Erbe in tavola. Spontanee, selvatiche, aromatiche. Ricette, curiosità, approfondimenti* Cesena., Macro 2012
- Ticli Bernardo *Erbe e frutti selvatici* Milano, De Vecchi 1992

- Tiveron Elisabetta *Il quaderno dei frutti spontanei* S. I., Kellermann 2008
- Tocci Augusto *Dal bosco alla tavola. Racconti Gastronomici* S. I., Rai Eri 2009
- Tocci Augusto *Dal bosco, all'orto, alla tavola. Itinerario gastronomico e non.* S. I., Compagnia delle Foreste 1997
- Tocci Augusto *I piatti del bosco. I prodotti secondari del bosco in cucina* Roma, Ministero Agricoltura e Foreste 1997
- Tocci Augusto *I prodotti secondari del bosco in cucina* S.I., Ministero Agricoltura e Foreste 1986
- Tocci Augusto et al. *Curiosità nel gusto dei fiori. Ricette colorate e profumate* S. I., Editore Sergio Conti 2009
- Vaglio Massimo *Cicorielle e lampascioni e altre piante spontanee nella cucina del Salento* Negroamaro 2015
- Zanin giuseppe, Vigolo M. Teresa e Zuin Maria C. *Piante spontanee alimentari* Il sole 24 ore Edagricole 2015
- Zanutto Igidio e Zanutto Gabriele *Piante aromatiche da cucina* Bologna, Universale Edagricole 1975