

Piccola bibliografia

- AA. vv. *Cucinare con le erbe selvatiche* Reverdito Editore 2008
- 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. *Il bosco e le erbe di campo in cucina. Le ricette tradizionali della civiltà rurale* Dutch communications & ED 2011
- 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
- Accogli Rita e Gambetta Giuseppe *Erbe spontanee della Basilicata. Guida al riconoscimento e all'utilizzo delle piante alimentari tradizionali* Grifo 2017
- Arcidiacono Salvatore *Etnobotanica etnea. Le piante selvatiche e l'uomo* Edizioni Danaus 2016
- 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, raccogliere e prepararle* Ricca 2015
- Betto G. *Erbe: storie e ricette di cucina* Edagricole 1982
- 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
- Buratti Paolo et al. *Piante eduli spontanee: descrizione, habitat e uso alimentare* Felici Editore 2007
- 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 per erbe cotte* Olimpia Edizioni 1985
- Campolmi Bruno *Piante selvatiche in cucina* Olimpia Edizioni 1993
- 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 François *Déguster les plantes sauvages* Sang de la Terre 2017
- Couplan François *Le régal vegetal* Sang de la Terre 2015
- Creti A. e Creti G. *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
- 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
- Di Massimo S. e Di Massimo M. *Ritorno alle radici. Le piante spontanee per l'alimentazione e la salute* Aboca Edizioni 2015
- Ditunno Nunzia M. e Lamusta Santina *Sapori e aromi da piante e frutti spontanei della Puglia peninsulare* Congedo Editore 2014
- Do Nurb Arelle *Erbe da raccatto in cucina* Rifletto & Rifrango Ed. 2018
- Do Nurb Arelle *Erbe da raccatto nel campo* Rifletto & Rifrango Ed. 2018
- Ducerf Gérard e Moutsie *Récolter les jeunes pousse* Terran Editions 2015
- 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

- Guarrera Paolo Maria *Usi e tradizioni della flora italiana. Medicina popolare ed etnobotanica* Aracne 1990
- Hurst Kim *Storie segrete delle erbe. Proprietà e curiosità di 150 specie* Editore Ricca 2016
- Irving Miles *The forager handbook. A guide to the edible plants of Britain* Ebury Press 2009
- Lalière G. *Plantes comestibles. Cueillette et recettes des 4 saisons* D ebaisieux 2012
- Landi Silvano e Sarti Landi Velia *Erbe spontanee e piante aromatiche in cucina* Secit 1990
- Lanzani Abbà Alma *Il bosco in cucina* S. I., Mondadori 1988
- Lanzani Abbà Alma *Il prato nel piatto* Verona, Mondadori 1960
- Loschi Luciano *Le buone erbe. Come riconoscerle. Proprietà salutari. Uso in cucina* Il Formichiere 2016
- 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
- Louis Linda *L'appel gourmand de la forêt* La plage 2011
- Luciano R., Gatti C. e Colombo M. L. *Erbe spontanee commestibili* Araba Fenice 2008
- Lupia A., Lupia C. e Lupia R. *Etnobotanica in Calabria. Viaggio alla scoperta di antichi saperi intorno al mondo delle piante* Rubbettino 2018
- Macchiella M. Rosa *Erbe spontanee. Riconoscere e cucinare le erbe di campagna* Ed. Lui 2016
- Mambelli Ambra *Erbe in pasta* Romano Editore 2012
- 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
- Minerdo Bianca (a cura di) *Erbe spontanee a tavola* Slow Food 2015
- Molinaro Franca *Menesta asciaticizza. A tavola con le piante spontanee dell'Appennino meridionale* La Bancarella 2011
- 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
- Rapaggi Maria Luisa *Erborare & cucinare: 300 ricette con le erbe* Edagricole 1995

- 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
- Sanfo Valerio e Pittoni Elena *Andar per erbe in Piemonte e Valle d'Aosta* Editrice Il Punto 2014
- Schicchi Rosario e Geraci Anna *Verdure spontanee di Sicilia guida al riconoscimento, alla raccolta e alla preparazione* Edizioni IDIMED 2015
- Simonetti Gualtiero *Andar per erbe frutti e fiori selvatici in cucina* Carlo Lorenzini Editore 2011
- Strozzi S. a cura di *Erbe in tavola. Spontanee, selvatiche, aromatiche. Ricette, curiosità, approfondimenti* Macro 2012
- Taffetani Fabio *Rugni, speragne e crispigne. Piante spontanee negli usi e nelle tradizioni del territorio maceratese* Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata 2005
- Ticli Bernardo *Erbe e frutti selvatici* De Vecchi 1992
- Tocci Augusto *Dal bosco alla tavola. Racconti Gastronomici* Rai Eri 2009
- Tocci Augusto *I piatti del bosco. I prodotti secondari del bosco in cucina* Ministero Agricoltura e Foreste 1997
- 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
- Vaglio Mauro *Erbe delle valli alpine* Priuli e Verlucca 2015
- Veyrat Marc e Couplan François *Herbier gourmand* Hachette 2006
- Zanin Giuseppe, Vigolo M. Teresa e Zuin Maria C. *Piante spontanee alimentari* Il sole 24 ore Edagricole 2015