

# Erbe Conoscere Riconoscere E Utilizzare Erbe Arbusti Alberi E Le Loro Propriet Gastronomiche E Medicinali Guide Compact

Thank you very much for downloading **Erbe Conoscere Riconoscere E Utilizzare Erbe Arbusti Alberi E Le Loro Propriet Gastronomiche E Medicinali Guide Compact** . Maybe you have knowledge that, people have search hundreds times for their chosen readings like this Erbe Conoscere Riconoscere E Utilizzare Erbe Arbusti Alberi E Le Loro Propriet Gastronomiche E Medicinali Guide Compact , but end up in malicious downloads.

Rather than enjoying a good book with a cup of tea in the afternoon, instead they are facing with some harmful virus inside their desktop computer.

Erbe Conoscere Riconoscere E Utilizzare Erbe Arbusti Alberi E Le Loro Propriet Gastronomiche E Medicinali Guide Compact is available in our digital library an online access to it is set as public so you can download it instantly.

Our book servers hosts in multiple countries, allowing you to get the most less latency time to download any of our books like this one.

Merely said, the Erbe Conoscere Riconoscere E Utilizzare Erbe Arbusti Alberi E Le Loro Propriet Gastronomiche E Medicinali Guide Compact is universally compatible with any devices to read

[A Field Guide to the Flowers of the Alps](#) - Ansgar Hoppe 2013-03-18

Explore the colourful world of alpine flowers. This practical book will help you make a quick, reliable identification of over 500 species illustrated with colour photographs. For each plant the common name, scientific name, flowering time, plant height, protected status, and distribution (habitat and altitude) are described.

[The Path to the Spiders' Nests](#) - Italo Calvino 2013-04-04

Pin is a bawdy, adolescent cobbler's assistant, both arrogant and insecure who - while the Second World War rages - sings songs and tells jokes to endear himself to the grown-ups of his town - particularly jokes about his sister, who they all know as the town's 'mattress'. Among those his sister sleeps with is a German sailor, and Pin dares to steal his pistol, hiding it among the spiders' nests in an act of rebellion that entangles him in the adults' war.

[Mix It Up!](#) - Hervé Tullet 2021-05-25

"Adapted from the hardcover edition"--Back cover.

[Aromatherapy For Dummies](#) - Kathi Keville

1999-09-17

Whether it's the tang of ozone in the air just before a rainstorm, the homey smell of freshly baked bread, or the inspiring scent of roses, natural aromas are everywhere with us, influencing our moods, and informing our perceptions. But natural aromas are capable of much more. Science is just beginning to reveal how aromas affect our bodies as well as our spirits, and what once seemed far-fetched—that you can treat many common ailments with nothing more than a pleasing smell—is now being taken seriously by many in the medical community. Yes, you can smell your way to good health, and now *Aromatherapy For Dummies* shows you how. This down-to-earth guide takes the mystery out of essential oils and other aromatherapy tools, and shows you how pleasing scents can cure what ails you and enhance your life at home and at work. Among other things, you'll discover how to: Safely and easily treat hundreds of common ailments Increase focus and concentration Relieve tension and relax Improve athletic performance Enhance romance Sniff out the right essential oils Create fragrant essences in your kitchen Under the expert

guidance of one of America's leading botanical experts, you'll bring the wonders of aromatherapy into your own life. Kathy Keville provides clear, concise, scientifically informed explanations of how plant essences can support body, mind, and spirit. She offers common sense advice on everything from therapeutics and cosmetics to the recreational uses of essential oils. And she supplies: Easy-to-follow instructions on how to select genuine aromatherapy products Symptom Guide-simple and easy remedies for 60 common conditions, listed alphabetically by symptom Aroma Guide-an A-to-Z guide of fragrant plants used in aromatherapy More than a hundred recipes for everything from oily skin to indigestion that you can whip up at home in five minutes The world is full of natural fragrances that can help you feel better, work smarter, play harder, and relax. It's time to get well with the healing power of smell, and now Aromatherapy For Dummies shows you how.

Le Radici Delle Piante - Giorgio Batini 2020-05  
This book will be a revelation for you, here you will find all you have never read in a botanic or a gardening book, all you have never known - and never suspected - about seeds, herbs, flowers, vegetables, fruits, trees. The author tells their legendary origins, he recalls and recycles, for a large audience, episodes of the classic mythology, religious beliefs of the past, literary texts and traditions of ancient populations. You will discover that the first ones "tied like ivy" were the Etruscan pirates; that the aroma of the coffee was appreciated for the first time by goats not by men; that the pashas took the idea for their harems from the loves of the date palms; that Marathon, where Miltiades defied the Persians in a memorable battle, derived its name from a field of fennels. You will discover that in the history of plants green is not the predominant color. On the contrary, sometimes it is a noir... when it is not about a red light story! 1st edition: October 2003. 2nd edition: October 2007. 3rd edition: May 2020.  
*Plants That Kill* - Elizabeth A. Dauncey 2018-03-06

"This richly illustrated book provides an in-depth natural history of the most poisonous plants on earth, covering everything from the lethal effects of hemlock and deadly nightshade to the

uses of such plants in medicine, ritual, and chemical warfare"--Dust jacket.

### **Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei**

**Nebrodi** - Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi 2020-04-20

La guida riguarda il territorio dei Nebrodi - isola nell'Isola - in Sicilia, per un aspetto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai quasi un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Degli stessi autori della "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e di quella dedicata alle piante selvatiche alimentari della Brianza e Triangolo Lariano, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee.

Panorama - 2006-03

*The Lamplighter* - Maria Susanna Cummins 1854  
Abandoned and mistreated, little Gerty is an angry and sometimes violent child, but is taken in by the gentle, virtuous lamplighter. From his gentle behavior Gerty learns how to curb her anger and let her virtue shine forth.

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia. - Stefania Scaccabarozzi 2019-03-15

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla

preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

*Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Pianta spontanee, consigli e gastronomia.* - Pietro Ficarra 2020-05-04

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle parti meno consuete dei vegetali spontanei presenti nel nostro Paese buoni per l'utilizzo alimentare. È il secondo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di turioni, polloni, germogli, parti spinose, bulbi, tuberi e radici, di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurati, poco apprezzati o misconosciuti, e magari meglio utilizzati in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere generalmente del selvatico in cucina.

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano - Stefania Scaccabarozzi 2018-05-01

Il lavoro riguarda la Brianza e il Triangolo

Lariano per un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Si rivolge agli abitanti del territorio non meno però che a coloro che vivono nell'area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimità, a quelle persone che amano sempre di più frequentare le campagne e i boschi per camminare e stare a contatto con la natura. Lo fa suggerendo che possono anche farlo per raccogliere erbe e frutti spontanei buoni da mangiare e provare così sapori nuovi, peraltro gratis, godendo inoltre di altri benefici effetti collaterali. La guida, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ossia anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico.

Bibliografia nazionale italiana - 2002

**Erbe. Conoscere, riconoscere e utilizzare erbe, arbusti, alberi e le loro proprietà gastronomiche e medicinali** - Della Beffa Maria Teresa 2012-02-07

Una guida completa alla conoscenza delle piante medicinali, aromatiche e velenose. 350 schede consentono di conoscere tutte le piante officinali e le loro proprietà. Il testo è completato da 300 fotografie e 50 disegni a colori. Dall'indice: le piante officinali, ricette fitoterapiche, le piante spontanee commestibili, le piante aromatiche, le piante aromatiche in cucina, guida alla consultazione delle schede, le erbe dalla A alla Z, appendici, gli alberi officinali spontanei, glossario farmacologico, indice. Per ogni pianta c'è una breve descrizione e sono indicati: la diffusione e l'habitat, la raccolta e la conservazione, le proprietà terapeutiche, i sinonimi con cui è conosciuta.

**National Geographic Concise Atlas of the World** - National Geographic 2016

With more than 550 maps and graphics, all completely revised, this atlas provides accurate coverage of the whole world. Introductory

sections for each continent are also fully updated and feature stunning images that portray unique physical geography and highlight the sprawling extent of major cities. The flags and country facts at the end of each continental section reflect the latest statistics from national and international sources.

**Edible Wild Plants** - Perry Medsger Oliver  
2018-10-15

This work has been selected by scholars as being culturally important and is part of the knowledge base of civilization as we know it. This work is in the public domain in the United States of America, and possibly other nations. Within the United States, you may freely copy and distribute this work, as no entity (individual or corporate) has a copyright on the body of the work. Scholars believe, and we concur, that this work is important enough to be preserved, reproduced, and made generally available to the public. To ensure a quality reading experience, this work has been proofread and republished using a format that seamlessly blends the original graphical elements with text in an easy-to-read typeface. We appreciate your support of the preservation process, and thank you for being an important part of keeping this knowledge alive and relevant.

Ecopsychology - Vladimir Antonov 2012-03-25

This book is written in a simple and easy-to-understand language by scientist-biologist Dr. Vladimir Antonov. It covers the essential issues: what is God, the place of human being in the Evolution of the Universal Consciousness, principles of forming and correction of destiny, ways of attaining health and happiness, most effective methods of psychic self-regulation, about spiritual development and cognition of God.

Weeds - Richard Mabey 2010-10-14

Weeds survive, entombed in the soil, for centuries. They are as persistent and pervasive as myths. They ride out ice ages, agricultural revolutions, global wars. They mark the tracks of human movements across continents as indelibly as languages. Yet to humans they are the scourge of our gardens, saboteurs of our best-laid plans. They rob crops of nourishment, ruin the exquisite visions of garden designers, and make unpleasant and impenetrable hiding places for urban ne'er-do-wells. Weeds can be

destructive and troubling, but they can also be beautiful, and they are the prototypes of most of the plants that keep us alive. Humans have grappled with their paradox for thousands of years, and with characteristic verve and lyricism, Richard Mabey uncovers some of the deeper cultural reasons behind the attitudes we have to such a huge section of the plant world.

**Mandala Design Coloring Book** - Jenean Morrison 2013-11-02

By popular request the artist behind the Pattern and Design Coloring Book Series now brings you 50 new mandala designs: Volume One of her new series devoted wholly to mandalas! These beautiful and intricate mandalas are artist Jenean Morrison's interpretation of an art form that can be traced back centuries. Mandalas are used by many as calming, meditative tools. As with her Pattern and Design Coloring Book series, all 50 designs are printed on the FRONTS OF PAGES ONLY. Jenean is certain that you'll find these mandalas as relaxing and fun to color as they were for her to design. Challenging yet soothing at the same time, you'll experience many hours of enjoyment with Volume One of the Mandala Designs Coloring Book!

An Illustrated History of the Herbals - Frank J. Anderson 1997

This book is a fascinating and beautifully illustrated history of herbal texts throughout the world from ancient cultures through the seventeenth century. An "herbal" by definition is a book that is descriptive of plants and the term did not come into use until the sixteenth century. The production of herbals is closely connected to the history of early printing and offers the finest examples of this art and craft. However, the earliest records of ancient Egypt, Sumer and China all reflect a tradition of works of botanicals and their medicinal properties long before printing. The author's survey begins with a work called De materia medica written in the first century which is extant and, as the final authority on pharmacy for 1500 years, is the most important herbal ever written. The study of herbals offers a rich history of the culture and beliefs from the folklore and science of medieval and classical worlds.

*Flower Hunters* - Mary Gribbin 2008

This fascinating account of eleven remarkable, eccentric, dedicated, and sometimes obsessive

individuals that established the science of botany brings to life these extraordinary adventurers and draws out the scientific and cultural value of their work and its legacy.

**Rivisteria** - 2000

From Columbus to ConAgra - Alessandro Bonanno 1994

This examination of the role of agriculture and food in the new international division of labor argues that the globalized economy creates new winners and losers.

**Guide to Poisonous and Toxic Plants** - 1994

**Vita in campagna** - 1999

The Solitary Summer - Elizabeth Von Arnim 2020-03-16

"The Solitary Summer" by Elizabeth Von Arnim. Published by Good Press. Good Press publishes a wide range of titles that encompasses every genre. From well-known classics & literary fiction and non-fiction to forgotten—or yet undiscovered gems—of world literature, we issue the books that need to be read. Each Good Press edition has been meticulously edited and formatted to boost readability for all e-readers and devices. Our goal is to produce eBooks that are user-friendly and accessible to everyone in a high-quality digital format.

**The Plastics Paradox** - Chris Dearnitt 2020-03

The Plastics Paradox is the first and only book to reveal the truth about plastics and the environment. Based on over 400 scientific articles, it dispels the myths that the public believe today. We are told that plastics are not green when in fact, they are usually the greenest choice according to lifecycle analysis (LCA) We are told that plastics create a waste problem when they are proven to dramatically reduce waste, for example replacing 1lb of plastic requires 3-4lb of the replacement material We are told that plastics take 1000 years to degrade when in fact a plastic bag disintegrates in just one year outdoors We are led to believe that plastic bags and straws are an issue when in fact they barely register in the statistics The list goes on... Everything you believe now is untrue and we are making policies that harm the environment based on bad information. After reading The Plastics Paradox you will be able to

make wise choices that help create a brighter future for us and for our children.

**Giornale della libreria** - 2001

Regimen Sanitatis Salernitanum - John Ordranax 2018-10-22

This work has been selected by scholars as being culturally important and is part of the knowledge base of civilization as we know it. This work is in the public domain in the United States of America, and possibly other nations. Within the United States, you may freely copy and distribute this work, as no entity (individual or corporate) has a copyright on the body of the work. Scholars believe, and we concur, that this work is important enough to be preserved, reproduced, and made generally available to the public. To ensure a quality reading experience, this work has been proofread and republished using a format that seamlessly blends the original graphical elements with text in an easy-to-read typeface. We appreciate your support of the preservation process, and thank you for being an important part of keeping this knowledge alive and relevant.

A Garden in Venice - F. Eden 1903

**Catalogo dei libri in commercio** - 2003

Il selvatico in cucina: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia. - Pietro Ficarra 2020-11-19

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'impiego di frutti, semi e fiori selvatici, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quinto e ultimo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare con queste parti di grande interesse gastronomico, note a molti ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro

è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali e di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

*RHS Botany for Gardeners* - The Royal Horticultural Society 2018-02-15

'Clever... valuable introduction to the study of plant science.' - Gardeners Illustrated  
RHS Botany for Gardeners is more than just a useful reference book on the science of botany and the language of horticulture - it is a practical, hands-on guide that will help gardeners understand how plants grow, what affects their performance, and how to get better results. Illustrated throughout with beautiful botanical prints and simple diagrams, RHS Botany for Gardeners provides easy-to-understand explanations of over 3,000 botanical words and terms, and show how these can be applied to everyday gardening practice. For easy navigation, the book is divided into thematic chapters covering everything from Plant Pests, and further subdivided into useful headings such as 'Seed Sowing' and 'Pruning'. 'Botany in Action' boxes provide instantly accessible practical tips and advice, and feature spreads profile the remarkable individuals who collected, studied and illustrated the plants that we grow today. Aided by this book, gardeners will unlock the wealth of information that lies within the intriguing world of botanical science - and their gardens will thrive as a result. This is the perfect gift for any gardener. Contents Includes... The Plant kingdom Growth, Form and Function Inner Workings Reproduction The Beginning of Life External Factors Pruning Botany and the Senses Pest, Diseases and Disorders Botanists and Botanical Illustration ... And Much More!

**Un erbario inedito veneto (sec. XV) svela i segreti delle piante medicinali** - Salvatore Pezzella 2007

*Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia.* - Pietro Ficarra 2020-05-29

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle cosiddette "erbe amare" e di molte altre che,

nell'accezione comune, possono essere considerate "erbacce" e che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, talvolta note ai più ma spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti per ampliare le sue conoscenze e sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

**The Architecture of Trees** - Cesare Leonardi 2019-03-26

The Architecture of Trees is a legendary and unsurpassed botanical masterwork. This lavish large-format volume features more than 400 exquisite quill-pen illustrations of 211 tree species. Each is drawn to a scale of 1:100, with and without foliage, complete with tables of seasonal color variations and projections of shadows cast during the hours of daylight and season by season. L'Architettura degli Alberi, first published in 1982, has been out of print for two decades. This is the first English language edition of a landmark study that took more than twenty years to complete. This gorgeous book is an essential addition to the library of architects, designers, botanists, and anyone fascinated by trees and by nature in all its varieties.

*Piante spontanee del nostro territorio* - Giuseppe Reho 2016-06-17

Terza parte di un'opera, iniziata nel 1999, che cataloga la flora spontanea mediterranea di un territorio delimitato, attraverso la ricerca sul campo. La strutturazione agile fa del volume un notevole strumento didattico capace di guidare giovanissimi e adulti nel mondo della flora selvatica, conducendoli attraverso lame, sentieri

e macchie, riabituandoli all'osservazione analitica e ai tempi lunghi della natura nella direzione della riappropriazione di sé e dell'auto-orientamento.

**The Book of Disquiet** - Fernando Pessoa

2010-12-09

Sitting at his desk, Bernardo Soares imagined himself free forever of Rua dos Douradores, of his boss Vasques, of Moreira the book-keeper, of all the other employees, the errand boy, the post boy, even the cat. But if he left them all tomorrow and discarded the suit of clothes he wears, what else would he do? Because he would have to do something. And what suit would he wear? Because he would have to wear another suit. A self-deprecating reflection on the sheer distance between the loftiness of his feelings and the humdrum reality of his life, *The Book of Disquiet* is a classic of existentialist literature.

*Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee.*

*Piante, consigli e gastronomia.* - Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi 2020-04-20

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sulla raccolta e sull'uso gastronomico delle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per le loro funzioni in cucina, sono considerate "aromatiche". È il primo degli approfondimenti che seguono la recente "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e delle guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è

quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove con le aromatiche spontanee.

*Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia.*

- Pietro Ficarra 2020-07-24

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle erbe spontanee più buone e versatili, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quarto degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, note ai più ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali così come di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche 250 ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.