

# Piante Spontanee Mangerecce E Aromatiche

If you ally craving such a referred **Piante Spontanee Mangerecce E Aromatiche** books that will pay for you worth, acquire the totally best seller from us currently from several preferred authors. If you desire to funny books, lots of novels, tale, jokes, and more fictions collections are moreover launched, from best seller to one of the most current released.

You may not be perplexed to enjoy every book collections Piante Spontanee Mangerecce E Aromatiche that we will totally offer. It is not roughly speaking the costs. Its very nearly what you obsession currently. This Piante Spontanee Mangerecce E Aromatiche , as one of the most full of life sellers here will enormously be accompanied by the best options to review.

**La natura ci guarisce. I tre frutti della salute e le erbe magiche** - Oscar Tassetto 2003

Nutraceuti e cibi funzionali - Cassandra Studio 2015-05-25  
L'autrice, psicologa e consulente in nutrizione e comportamento alimentare, prende in esame i più significativi contributi della ricerca nel campo della Nutraceutica, scienza che si

occupa di "ogni cibo o parte di esso che apporta benefici da un punto di vista medico sulla salute dell'organismo, inclusa la prevenzione e/o il trattamento della malattia".  
Vengono descritte le caratteristiche e i benefici di alcuni tra i più importanti nutraceuti, cibi funzionali, integratori naturali e superfoods; vengono delineati i campi d'interesse delle altre

nuove scienze che si occupano di nutrizione, senza tralasciare l'approfondimento della legislazione in materia nei vari Paesi. Nelle conclusioni: una riflessione sulle implicazioni politico-economiche, etico-ambientali e di salute-benessere che influenzano le scelte alimentari; la proposta di alcune linee guida utili per raggiungere consapevolmente un benessere psico-fisico, a partire da una corretta nutrizione inserita in un salutare stile di vita.

Le grandi scoperte e le loro applicazioni alla fisica - Franz Reuleaux 1889

**Terra inquieta** - Vito Teti  
2015-09-07T00:00:00+02:00  
Vito Teti ha sempre un viaggio qua intorno da raccontare, un volto nascosto da nominare tra le righe di un saggio, un ritaglio di vita minuta da incorniciare con tutte le sue scoloriture. Terra inquieta è un libro che è tanti libri insieme, e tutti servono a qualcosa: uno racconta di calabrie mobili che crollano e franano; l'altro di uomini che sperano futuro

cercando l'America, ma cercandola incontrano la storia; l'altro ancora di donne che ascoltano in sogno i consigli di San Giorgio per vincere ogni drago, gli uomini che i santi li portano a spalla per sacralizzare la polvere e il mare che siamo, di giovani laureati che partono perchè l'ultimo lavor non pagato è un'umiliazione ormai intollerabile. Ma in Terra inquieta c'è pure gente che resta tentando di salvare rovine e pilastri di cemento che si alzano al cielo, per farne qualcosa che vive. In questo vagare per spazi vasti e insieme profondi lo scrittore di Maledetto sud raccoglie ogni mollica, mentre l'antropologo de Il senso dei luoghi prova una teoria capace di dare forma al sussulto imprevedibile della Calabria. Così nasce Terra inquieta, una storia di linee che ricostruisce la necessità e l'ossessione per la mobilità di una regione contadina eternata dal tempo circolare dei greci, spezzata dalle catastrofi che però sempre ritenta nuove

circolarità per non mutare sguardo su di sé, infine la Calabria moderna, quella che naviga in linea retta verso un tempo migliore. I viaggi in America hanno costretto la Calabria alla storia, all'evidenza di un mondo che non resta uguale a se stesso, perchè solo il rischio di finire consente agli uomini e alle terre di vivere davvero, tra macerie e fioriture. Su gemme e crolli di Calabria si appunta allora lo sguardo largo di Teti, perchè l'autentica cura dei luoghi esige una paziente e rispettosa attenzione, una quieta fiducia nella fecondità di quello che pare tanto complesso e scomposto da non avere un verso per crescere, eppure un verso lo trova  
*Rivista mensile - 1888*

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.

**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.

**Storia d'Italia: I documenti.**  
**2 v - 1972**

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 così dette "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.

ORTO E PIANTE DA FRUTTO -

None

2010-10-18T00:00:00+02:00

Consigli preziosi sui metodi per creare spazi verdi personalizzati e concepire accostamenti armoniosi, per sapere tutto, ma proprio tutto per ottenere il meglio nella manutenzione di giardini, orti, terrazzi e cortili. Partendo dalle nozioni di base, sarà possibile comprendere moltiplicare le piante impiegando le tecniche più adatte e a prendersi cura dei propri angoli verdi stagione dopo stagione.

**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.

**MangiAmo i fiori** - Patrizia Gaidano 2020-04-07

I fiori e le erbe spontanee utilizzabili in cucina sono molti e basta fare una passeggiata in campagna per incontrarli. Questo libro ne raccoglie ricette, dolci e salate, oltre a schede delle piante utili alla loro identificazione. Introducendole nella nostra alimentazione contribuiremo ad integrarla con vitamine e minerali di origine naturale, grazie a ricette facili, dietetiche anche se gustose, ricche pure di profumi e colore. Scopriremo consistenze inaspettate e ci divertiremo in cucina tornando bambini. Emozioni a contatto con la natura, anche grazie alle

immagini fotografiche che con amore e passione raccontano la vita di ogni singolo fiore.

**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.

Il sapere e il sapore delle piante selvatiche - Cristina Rovelli 2014-09-02

Un intrigante viaggio a 360° nell'infinito mondo della natura selvatica, con Cristina Rovelli, prima donna guardiacaccia, tra erbe, fiori e alberi, per entrare dentro l'anima delle piante. Dove e come cercarle, come e quando raccoglierle, come utilizzarle in cucina e come conservarle. La preparazione di cosmetici, creme, maschere e prodotti naturali per la casa, da preparare autonomamente con le proprie mani....

**Nella terra dei negus, pagine raccolte in Abissinia**

- Lincoln de Castro 1915

**Piante spontanee commestibili e aromatiche nella tradizione sarda.**

**Conoscerle e usarle** - Carla Cossu 2017

La circoscrizione territoriale di Cianciana e dei comuni finitimi

- Gaetano di Giovanni 1878

*Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Preparare Cucinare* - Arelle Do Nurb 2018-12-30

Utilizzo di Piante Spontanee commestibili attraverso 700 preparazioni di cucina tradizionale, storica, vegetariana e naturalistica

**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.

Le erbe della salute - Maria Isella Melone 2022-06-30

Le erbe della salute è una guida pensata come aiuto per gestire con armonia le sfide che la vita ci regala. È importante ricercare nuove tecniche che prevedono l'impiego delle erbe salutari e delle piante officinali, valide alleate. Isella Maria Melone offre uno studio attento, ricco di spunti e notizie aggiornate, ma soprattutto dimostra come ciò che mangiamo e beviamo tende ad avere un effetto di primaria importanza sul nostro cervello. Per questo è necessario prevenire e aiutarsi attraverso una terapia che inizia già a tavola. Ricordando sempre che l'ingrediente che può fare davvero la differenza è l'amore con cui condiamo ogni pasto. Isella Maria Melone è nata il 27 marzo del 1934 a Pombia (NO). Studia per esercitare la professione di ostetrica, mentre lavora come operaia tessile per pagarsi gli studi. Appena diplomata con il massimo dei voti, vince vari concorsi e inizia a esercitare in diversi paesini montani prima di approdare a Borgomanero, dove si sposa e vive per tutta la

sua vita come mamma e ostetrica condotta. Prima di andare in pensione, lavora nelle scuole e infine conclude la sua carriera presso i poliambulatori dell'ASL di Borgomanero. Oggi, rimasta vedova, è tornata a vivere nella casa natia. Nel 2020 ha pubblicato *Il segreto della longevità* (Europa Ed.).

[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.

[Un villaggio nella pianura. Ricerche archeologiche in un insediamento medievale del territorio di Sant'Agata Bolognese](#) - Sauro Gelichi  
2014-04-30

[Rivista alpina italiana](#) - 1887

*Favola, fiaba, fantastico* - Giuseppe Bonaviri 1999

Le Alpi - 1888

**Il selvatico in cucina: piante spontanee buone per liquori fatti in casa, vini e aceti aromatici, sciroppi e bevande** - Pietro Ficarra

2022-11-02

Questo lavoro è l'ultimo degli approfondimenti della collana Cucina Selvatica ed offre ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante selvatiche un approfondimento sulla raccolta e sull'uso di specie spontanee in un ambito specifico, quello della liquoristica casalinga, ma è ampliato anche a vini e aceti aromatici, bevande e sciroppi. Si aggiunge ai precedenti per soddisfare un'esigenza di completezza e perché l'approccio al tema dei liquori fatti in casa con le piante selvatiche è in coinvolgente espansione: oggi giorno raccogliere e utilizzare piante spontanee o parti di esse per ottenere liquori, vini o aceti aromatici, succhi o sciroppi, al di là di residuali motivazioni economiche, è diventata la passione di tanti. Il libro, con

numerose schede delle specie più interessanti utilizzabili e una ricca proposta di ricette, può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del tema e della cucina creativa. Qui è trattato dal punto di vista "casalingo" piuttosto che da quello dei liquoristi professionali, perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già un po' esperti.

*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.

### **Rivista mensile del Club alpino italiano -**

#### **Foreste e Filiere forestali -** AA.VV 2019-02-28

L'opera contiene il commento, dettagliato ed approfondito, al

nuovo testo unico sulle foreste e sulle filiere forestali. È un "corpus" legislativo di grande importanza, che stabilisce i principi relativi al patrimonio forestale, le norme fondamentali per l'indirizzo unitario, le finalità e le rilevanti definizioni e la programmazione e definizione forestale. Le fattispecie ed i problemi concreti qui considerati sono numerosi, e riguardano le aree assimilate (o escluse) dalla definizione di bosco, la gestione forestale, i prodotti forestali non legnosi, la trasformazione del bosco e le opere comprensive, la viabilità forestale e le attività selvicolturali di gestione ed il materiale forestale di moltiplicazione. Queste norme costituiscono l'intelaiatura in base alla quale dovranno essere emanate le norme regionali e le linee di programmazione del ministero, ed anche gli Enti locali dovranno tenere conto, nei loro regolamenti di queste disposizioni. L'opera, redatta da qualificati esperti della materia, esamina anche i

numerosi problemi concreti e pratici che tale normativa fa sorgere e propone, per i singoli casi, soluzioni condivisibili. Si tratta quindi di un'opera utile e necessaria per tutti coloro che dovranno occuparsi dei problemi delle foreste e specialmente, per quelli più numerosi delle filiere forestali.

### **Piante Spontanee d'Uso**

#### **Alimentare-**

#### **Riconoscere, Raccogliere -**

Arelle Do Nurb 2018-12-30

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari

#### **Sulla fiaba - Italo Calvino**

2010-10-07

Un'indagine del grande narratore sull'origine, lo sviluppo e la funzione della fiaba e delle tradizioni popolari di ogni parte del mondo.

#### **Bollettino del Comizio**

**agrario ossolano - 1887**

### **Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante 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.

**Erbe spontanee salentine. Guida al riconoscimento e all'uso delle piante alimentari tradizionali** - Rita Accogli 2014

**Guida pratica alle piante officinali** - Gilberto Bulgarelli  
2013-03-11T00:00:00+01:00  
Sono sempre più numerosi coloro che si dedicano alla raccolta delle piante curative. Cercare erbe e frutti spontanei, raccogliere qualcosa che serve o che potrebbe essere utile, è una pratica affascinante, un modo per avvicinarsi alla natura con attenzione, sensibilità e anche una certa dose di divertimento. Per aiutare il lettore-raccoglitore ad avere una conoscenza precisa e attenta, il volume fornisce una descrizione corretta e minuziosa di numerose piante officinali dell'Italia e dell'Europa, accompagnate da immagini che non creino equivoci, onde evitare errori che in alcuni casi

potrebbero risultare fatali.

**Vegetali alimenti-  
medicamenti dell'uomo** -  
Luigi Pomini 1979

**Il libro completo delle erbe e piante aromatiche. Il loro uso in erboristeria, cucina e profumeria** - L. P. Da Legnano 1996

**La cucina dei numeri primi** -  
Giovanni Ballarini 2014-03-31  
“Perché la parmigiana si chiamava parmigiana?”, uno dei tanti perché che possono nascere nelle conversazioni di fine pasto. Come le briciole prima del dessert erano raccolte (ma non buttate), ancor oggi non è male raccogliere alcune delle tante briciole d'intelligenza che un tempo accompagnavano una brillante e amabile conversazione su argomenti anche frivoli di cucina. Una raccolta che inizia da antiche consuetudini, perdute o in via di sparizione, e dalle molte etimologie, a proposito delle quali valgono forse più l'immaginazione e la fantasia che una rigorosa ricerca

linguistica, capace soltanto, il più delle volte, di ridursi al riconoscimento di un etimo incerto. Del resto, come ci fa notare Massimo Montanari nella prefazione “le briciole..., una per una, sembrano piccole cose. Ma non disperdetele. Legatele insieme con un po’ di uova e farina, istituendo connessioni fra una pagina e l’altra, l’una e l’altra miniatura, l’una e l’altra suggestione: ne uscirà una vivanda gustosa, un

quadro d’insieme di cui apprezzeremo la piacevolezza, accompagnandola con la bevanda calda dell’intelletto, ragionando insieme, una volta ancora, sui mille segreti della cultura del cibo”.

Piante selvatiche commestibili -  
Rudi Beiser 2015

**Alimenti afrodisiaci. Nella natura le ricette dell'amore** -  
Oscar Tassetto 1998