

Uso alimentare e gastronomico delle piante spontanee. Bibliografia

Le pagine di questa sezione ospitano una bibliografia *in progress* che segnala pubblicazioni sui temi dell'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante spontanee, comprensivi di preparazioni particolari (liquori, grappe, ecc.). Si tratta per lo più di pubblicazioni a carattere divulgativo anche se non mancano i riferimenti a ricerche più approfondite e a indagini specifiche sui temi del sito. Si tratta di una bibliografia evidentemente non esaustiva e realizzata per comodità dei nostri visitatori, rimandandosi alle bibliografie specializzate, disponibili in Rete, per esigenze di studio e ricerca. Per approfondimenti rimandiamo anche alla nostra bibliografia regionale, ricca di spunti.

Per facilitare la lettura la descrizione bibliografica è stata semplificata il più possibile - è stato usato il corsivo per il titolo - pur conservando gli elementi necessari a una individuazione sicura dell'opera mentre per facilitare il download la bibliografia è stata predisposta in formato pdf. Vengono segnalate pubblicazioni riferite in generale all'Italia o ad aree di valenza sovregionale. Si tratta, nel complesso, di studi e pubblicazioni in italiano, con qualche eccezione fatta alla lingua laddove comunque il riferimento al nostro territorio era evidente. Rispetto alla notevole e significativa produzione di contributi in altre lingue o riferibili a contesti geografici e culturali che possono riguardarci da vicino questo è un limite notevole, ma al momento, come avviene del resto per il nostro sito che si presenta solo in italiano, non possiamo fare di più con le sole risorse di cui disponiamo.

1. AA.vv *Buone erbe selvatiche* S.l., Giunti Demetra 1997
2. AA.vv *Cucinare con le erbe selvatiche* S.l., Reverdito Editore 2008
3. AA.vv *Erbe e aromi* S.l., Giunti Demetra 2004
4. AA.vv *Erbe e aromi. Gusto e salute dalle piante* S.l., Demetra Editore 2004
5. AA.Vv. *Erbe, erbe e dolci frutti di campi e boschi* S.l., Mulino Don Chisciotte 2007
6. Aa.Vv. *Erbette buone selvatiche raccolte in siepi, rive, boschi e prati* S.l., Edizioni Del Baldo 2009
7. AA.vv *Erbe aromatiche sul balcone* S.l., Fabbri Editori 2006
8. AA.vv *Essenze, principi attivi, tisane, liquori e unguenti...e in più il ricettario delle erbe selvatiche* S.l., Demetra Editore 2006
9. AA.vv *Il libro dei liquori fatti in casa. D'erbe, frutta ..* S.l., Giunti Demetra 2009
10. AA.vv. *Le buone erbe: erbe mangerecce, erbe velenose, ricette* Villa Verucchio, La pieve 1995
11. AA.vv. *Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina. Con un racconto di vincenzo cerami* S.l., Debatte 2009
12. AA.vv. *Le erbe aromatiche selvatiche profumi in cucina* S.l., Debatte 2009
13. AA.vv. *Le erbe dalla A alla Z: in cucina, salute, bellezza* Milano, Peruzzo 1982

14. AA.vv *Liquori d'erbe fatte in casa* S.l., Giunti 2008
15. AA.vv *Liquori d'erbe, grappe, amari e ...* S.l., Giunti Demetra 2009
16. AA.vv *Marmellate e altre delizie del bosco* S.l., Reverdito Edizioni 2009
17. AA.vv. *Nuovissimo manuale teorico pratico ed economico del liquorista per comporre ogni specie di liquori, rosoli, tinture, elisir, siropi, vini nostrani e forastieri nonché contiene molti segreti utili ed interessanti ai venditori di vino, droghieri, birrai, cuochi e da chiunque per la domestica economia* Milano L. Cioffi 1861
18. AA.vv. *Piante eduli spontanee. Descrizione, habitat e uso alimentare* S.l., Felici 2007
19. AA.vv. *Salute, benessere e cucina con le erbe : guida completa al riconoscimento e all'uso* S.l., Gribaudo 2006
20. AA.vv *Spezie ed erbe. Aromi e profumi in cucina* S.l., Food Editore 2008
21. Accati Garibaldi Elena e Tosco Uberto *Le piante aromatiche: utilizzazione e coltivazione* Torino, Paravia 1975
22. Aliotta G. *Edible wild plants in Italy* Informatore Botanico Italiano 19(1) 17-30, 1987
23. Anedda, Anna *Le castagne, un sapore antico* Torino, Edizioni del Capricorno 1985
24. Antonelli G. *Le piante che ridanno la salute ossia le piante alimentari e alcune selvatiche comuni italiane nella medicina domestica* Roma, Azienda Libreria Cattolica Italiana 1950
25. Azzolini Bruno *Frutti del sottobosco: morfologia di piante fruttifere* Trento, G.B. Monauni 1974
26. Azzolini Bruno *Insalate curative e aromatiche* Trento G.B. Monauni 1976
27. Baccaro G. *Il capperi* Bologna, Edagricole 1978
28. Ballerini Luigi *Erbe da mangiare* S.l., Mondadori 2008
29. Bernini A. et al. *Frutti di bosco e di macchia* Milano, Hoepli 1983
30. Ballerini Luigi e Parzen Jeremy a cura di Maestro Martino *Libro de arte coquinaria* S.l., Guido Tommasi Editore 2003
31. Betto G. *Erbe: storie e ricette di cucina* Bologna, Edagricole 1982
32. Bianco V. V. *Piante spontanee della flora italiana utilizzate come ortaggi* in F. Pimpini e Bianco V. V., *Orticoltura* Bologna, Patron 1990
33. Bongiovanni Diego *Ricette con i fiori. Più di 140 modi per portare nuovi sapori, colori e profumi in cucina* S.l., Araba Fenice 2008
34. Boni P. *Nutrirsi al naturale con erbe selvatiche* S.l., Edizioni Paoline 1977

35. Bosso Bianca *Cucinare con le piante officinali* S.l., Airplane 2003
36. Bottari C. *Cucinare con erbe e fiori. Profumi, aromi e sapori per portare la fantasia sulla vostra tavola* S.l., Food Editore 2005
37. 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
38. Bottari Cristina a cura di *Erbe aromatiche dalla A alla Z. Coltivarle e cucinarle* S.l., Leonardo Publishing 2008
39. Bremness Lesley *Erbe e aromi* S.l., Tecniche Nuove Editore 1997
40. Buratti Paolo et al. *Piante eduli spontanee: descrizione, habitat e uso alimentare* Ghezzano (Pisa), Felici Editore 2007
41. Bussotti Luciana e Barsotti Gianfranco *Fiori, frutti e semi in cucina selvatici* S.l., Debate 2009
42. Caffaro Corti L. e Gastaldo P. *Primo contributo bibliografico alla conoscenza delle ricerche etnobotaniche in Italia* Informatore Bot. Ital. 12(3): 305-312 S.l., S.n. 1980
43. Campolmi B. *50 frutti selvatici commestibili* Firenze, Olimpia Edizioni 1985
44. Campolmi B. *50 piante selvatiche per erbe cotte* Firenze, Olimpia Edizioni 1985
45. Campolmi B. *Piante selvatiche in cucina* Firenze, Olimpia Edizioni 1993
46. Cattabiani A. *Florario miti leggende e simboli di fiori e piante* Milano, Mondadori 1996
47. Ceruti A. *Piante medicinali e alimentari* Torino, Loescher 1957
48. Chiej Gamacchio Roberto *Piante selvatiche. Come riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucina.* S.l., Demetra Edizioni 2006
49. Colombo Bruno Michele *Erbe da Bere Fiori da mangiare* S.l., Nordpress 2008
50. Corbetta Francesco *Piante spontanee mangerecce* Bologna, Edagricole 1991
51. Corbetta Francesco *Novantanove piante spontanee mangerecce* S.l., Airplane Editore 2005
52. Corcos Renzo *Di erbe si vive. L'erboristeria in cucina* S.l., Sugarco 1981
53. Couplan F. Styner *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques* S.l., Delachaux et Niestle Sa 2009
54. Creti Antonio e Creti Giorgio *Il libro degli ortaggi e delle erbe di campo* S.l., Idealibri Editore 2001
55. Creti Giorgio *Erbe e malerbe in cucina: ricette popolari ed elaborazioni professionali di chef della Federazione italiana cuochi* Milano, SIPIEL 1987
56. Cretti Luciano *Bacche e frutti selvatici* Ivrea, Priuli e Verlucca 1985

57. Cretti Luciano *Le buone erbe: per cucinare, guarire, profumare* Novara, De Agostini 1979
58. Da Legnano L. P. *Il libro completo delle erbe e piante aromatiche* S.l., Edizioni Mediterranée 1996
59. Del Guerra Federica *Oltre 100 ricette per preparare marmellate naturali senza zucchero raffinato con frutta fresca secca, piante spontanee e fiori* S.l., Aam Terra Nuova Edizioni 2009
60. Della Beffa M. Teresa *Erbe* Novara, De Agostini 2010
61. De Simine Angela *Erbe, liquori e vini con le erbe medicinali* S.l., Reverdito Editore 2008
62. Del Principe Stefania e Mondo Luigi *Erbe aromatiche. Conoscere e usarle. Aromi e sapori* S.l., Gribaudo 2003
63. Della Loggia R. *Piante officinali per infusi e tisane* Milano, OEMF 1993
64. Denis Alain *Erbe, spezie, condimenti* S.l., Gambero rosso GRH 2005
65. Di Corato Riccardo *928 condimenti d'Italia : acque aromatiche, spezie, aceti balsamici, erbe, aromi, salse d'ogni epoca e d'ogni genere* Milano, Sonzogno 1978
66. Favet Annalisa *Erbe in pignata* S.l., Mgs Press 2005
67. Felici Costanzo *Scritti naturalistici. I, Dell'insalata e delle piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo* Urbino, Quattro Venti 1986
68. Fenaroli Giovanni *Sostanze aromatiche naturali* Milano, Hoepli 1963
69. Ferioli Eliana *Frutti selvatici: dove e quando raccogliarli, come riconoscere i commestibili dai velenosi, come utilizzarli* Milano, Fabbri 1976
70. Ferrero Marta *Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee* S.l., Graphot 2007
71. Flandrin Jean-Louis *Il gusto e la necessità* Milano, Il Saggiatore 1994
72. Forte F. *Frutti rari e curiosi d'Italia* Bologna, Edagricole 1982
73. Franceschi G. *Le erbe mangerecce sulla tavola rinascimentale. In "Funghi, tartufi ed erbe mangerecce: atti del convegno internazionale di studi"* L'Aquila, Università de L'Aquila 1996
74. Gandini Stefano e Strain Ingrid *La cucina con i fiori* S.l., Sperling & Kupfer 2001
75. Gatti Carlo e Luciano Riccardo *Erbe spontanee commestibili* S.l., Araba Fenice 2008
76. Geri Camporesi Carla *Le erbe buone in cucina* S.l., Paci Fazzi 2005
77. Gherardini Franco *Frutti selvatici* Firenze, Olimpia Edizioni 1976

78. Ghirardini M. P. et al. *The importance of a taste: A comparative study on wild food plants consumption in twenty-one local communities in Italy* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 3, 22. S.l., S.n. 2007
79. Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Bevande gustose, naturali, colorate, calde e fredde, alcoliche o quasi... Gelosamente custodite nella memoria* Pollone (BI), Leone & Griffa 1998
80. Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Buone ricette con erbe e fiori* Pollone (BI), Edizioni Leone & Griffa 1998
81. Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Erbe e fiori da bere. Tisane, bibite, sciroppi, infusi, aperitivi, digestivi, sorbetti, frappè, liquori* S.l., Graphot Editrice 2007
82. Gremmo Zumaglini Bianca Rosa *Erbe e fiori in pentola. 120 aromi per appetitose ricette* S.l., Graphot 2005
83. Guarrera P. M. *Food medicine and minor nourishment in the folk traditions of Central Italy (Marche, Abruzzo and Latium)* Fitoterapia 74 515-544 S.l., S.n. 2003
84. Guarrera P. M. e Manzi A. *Wild plants of organoleptic or nutritional interest and food traditions in central Italy: some interesting cases.* Plant Genetic Resources: characterization and utilization 3(3) 322-325(4) 2005
85. Guarrera P. M. e Tammaro F. *Piante amaro-aromatiche utilizzate nell'alimentazione ed in liquoristica in Abruzzo e in altre zone d'Italia Pages 105-119* In "Funghi, Tartufi Erbe mangerecce. Convegno Internazionale. Atti. L'Aquila 28 Settembre 1 Ottobre 1995, L'Aquila, Accademia Italiana della Cucina Delegazione de L'Aquila, Università degli Studi de L'Aquila 1996
86. Hignard Lionel e Pontoppidan Alain Niels *A pranzo con la Regina dei prati* S.l., Motta 2004
87. Indrio F. *Piante selvatiche commestibili* Milano, Edizioni Ottaviano 1981
88. Kobold Markus *Liquori d'erbe e grappe medicinali* S.l., Giunti Demetra 2005
89. Kuster H. *Il libro delle erbe aromatiche* Milano, Garzanti 1989
90. Landi Silvano e Sarti Landi Velia *I frutti dei boschi: notizie, curiosità, golosità* Rieti, BIG 1987
91. Landi Silvano e Sarti Landi Velia *Erbe spontanee e piante aromatiche in cucina* Rieti, Secit 1990
92. La Rocca Felice e Paganucci Laura *Il levistico. Il sedano dei romani* S.l., Libreria Editrice Fiorentina 2009
93. La Rocca Felice *Il Cren. Rafano rusticano o barbaforte. Usi erboristici e ricette in cucina* S.l., Libreria Editrice Fiorentina 2005
94. La Rocca Felice e Paganucci Laura *La nepitella in 99 gustose ricette* S.l., Libreria Editrice Fiorentina 2007
95. Lanzani Abbà Alma *Il prato nel piatto* Verona, Mondadori 1960
96. Lanzani Abbà Alma *Il bosco in cucina* S.l., Mondadori 1988
97. Lazzari Turco Giulia *L'antico focolare. Ricette di Montagna dell'Ottocento* S.l., Reverdito Editore 2005

98. Lazzarini Ennio *Guida ai frutti selvatici* Milano, Hoepli 2008
99. Lazzarini Ennio *Le erbe per un'alimentazione diversa: spontanee e coltivate* S.l., General communication 2006
100. Leporatti M. L. e Pavesi A. *New or uncommon uses of several medicinal plants in some areas of central Italy* Journal of Ethnopharmacology 29: 213-223 S.l., S.n. 1990
101. Lieutaghi P. *Il libro delle erbe* Milano, Rizzoli 1974
102. 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
103. Lieutaghi Pierre *Il libro dei frutti selvatici: le loro proprietà medicinali, il loro uso culinario, dove trovarli, come coltivarli e raccogliarli* Milano, Rizzoli 1974
104. Lippi Angelo *Da erbe per i poveri a cibo per buongustai: la riscoperta delle piante selvatiche di uso alimentare* Capannori, Associazione Il Ponte 1998
105. Loaldi Paola *Cucinare con le erbe: primi, carne, pesce e stuzzichini insaporiti con le erbe aromatiche* S.l., Mondadori 2008
106. Luciano Riccardo *Frutti spontanei commestibili* Boves (CN), Araba Fenice 2009
107. Luciano Riccardo, Gatti Carlo e Colombo Maria Laura *Erbe spontanee commestibili* S.l., Araba Fenice 2008
108. Luzzi Paolo *Frutti innocui e velenosi del territorio italiano* S.l., Calderini 2001
109. Mancuso Sorrentino Lejla *Sapori di fiore. Petali in cucina, dall'antichità alla gastronomia innovativa* S.l., Intra Moenia 2008
110. Marchese Salvatore *Castagne a colazione, e poi a pranzo e a cena: storia e ricette* Padova, Muzzio 2002
111. Marenghi Lina *Cucinare con i fiori. Centouno ricette profumate* S.l., Priuli e Verlucca 2003
112. Marin Monia *Erbette di prati e boschi. Conoscerle, raccogliere e mangiarle* S.l., Gribaudo 2003
113. Marinoni Jacopo *Cucina e salute con le erbe spontanee nelle Tre Venezie* Padova, Muzzio 1984
114. Marinoni J. *Erbe salutari e saporite* Padova, MEB 1985
115. Martelli Elisabetta *Erbe magiche per piatti incantati : come propiziare l'amore con le ricette della seduzione* Bologna, Atesa 2000
116. Martelli Elisabetta e Zanetti Berni M. Teresa *Erbe magiche per piatti incantati* S.l., Atesa 2007
117. Martija Ochoa Magali *La coltivazione delle erbe aromatiche e per la cucina. Semina, Coltivazione, Consigli* S.l., De Vecchi 2007
118. Mastella Enzo *Grappe, erbe, arte* Vicenza, Sedaster libri 1984

119. Mattiolo O. *Phytoalimurgia pedemontana* Torino, Vincenzo Bona 1918
120. Mattiolo O. e al. *Phytoalimurgia pedemontana. Come alimentarsi con le piante selvatiche* S.l., Blu Edizioni 2005
121. Mayr C. *Frutti selvatici del sottobosco* Bolzano, Athena 1990
122. Méssegué Maurice e Peter Madeleine *Il mio erbario di cucina* Milano, Mondadori 1983
123. Michieli Cristina *Piante spontanee in cucina. Come riconoscere, raccogliere e utilizzare a scopo alimentare le erbe selvatiche più comuni* S.l., Aam Terra Nuova Edizioni 2008
124. Milesi Ferretti Giambattista *Piante aromatiche e medicinali* Bologna, Edagricole 1970
125. Monti Cristiana *Le Erbe aromatiche e le spezie. Cucina, salute e bellezza*, S.l., Xenia Edizioni 2002
126. Neri M. *Buone erbe dei campi* Sommacampagna (VR), Ed. Mistral-Demetra 1990
127. Papini Andrea *Le erbe in tavola. Le piante selvatiche di uso alimentare* S.l., Polistampa 2005
128. Pedrotti Walter *Tisane, liquori, preparati a base di menta e liquirizia: tante ricette tradizionali e originali* Sommacampagna (VR), Ed. Mistral-Demetra 1994
129. Pedrotti Walter *Tre piante miracolose: salvia, timo e rosmarino: aromi per la vita* Sommacampagna (VR), Ed. Mistral-Demetra 1994
130. Penzig O. *Flora popolare italiana* Bologna, Edizioni Edagricole 1924
131. Persico G. e Carra G. *Erbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura Padana. Note botaniche e di cucina* S.l., Tre Lune editore 2003
132. Phaneuf Holly *Erbe: tutta la verità. Conoscerne i benefici, evitarne i rischi* S.l., Mondadori 2009
133. Piazzesi Paolo *Capperi! 50 ricette con le gemme delle rocce* S.l., Vallecchi 2008
134. Picchi Graziella *Le erbe nei prodotti tipici italiani* in Pieroni A. *Erbi Boni, Erbi Degli Stregghi good weeds, witches' weeds experiences* Koln, Verlag 1998
135. Picchi Graziella e Pieroni Andrea *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe* S.l., Agra Editrice e Rai Eri Editori 2005
136. Pilotto P. e Franconeri P. *Buone erbe selvatiche* Sommacampagna (VR), Demetra 1993
137. Pirotta Pietro Romualdo e Costantino A. *Utilizzazione di piante alimentari selvatiche* Roma, Accademia dei Lincei 1919
138. Pol Eugenio e Giacobino Federica *In cucina con l'orto, il bosco, e il prato di montagna* S.l., Blu Edizioni 2009
139. Pomini Luigi *Il libro completo delle erbe e delle piante aromatiche: il loro uso in cucina, in erboristeria e nella produzione delle essenze* Roma, Edizioni Mediterranée 1962

140. Porchia Claudio a cura di *Oltre il giardino. Le ricette di Libereso Guglielmi*. S.l., Fuori Luogo Pocket 2009
141. Porchia Claudio e Marchisio Oscar a cura di *Mangiare il giardino. La lezione di Libereso Guglielmi* Bologna, Socialmente 2009
142. Portolano N. *Il fico d'India* Bologna, Edagricole 1972
143. Rangoni Laura *Fitocucina. Erbe e vegetali nei piatti della tradizione* S.l., Vienneperre 2004
144. Rangoni Laura *Ricette facili con le erbe* S.l., De Vecchi 2009
145. Rangoni Laura *Ricette facili con le erbe. Conoscere, cercare e cucinare le erbe più comuni* S.l., De Vecchi 2005
146. Rapaggi Maria Luisa *Erborare & cucinare: 300 ricette con le erbe* Bologna, Edagricole 1995
147. Riccardo S. *Le piante spontanee eduli* Catania, Edizioni Battiato 1921
148. Rodeghiero Gianna Francesca a cura di *Suggerimenti del mondo rurale: erbe cucina salute* Vicenza, La serenissima 2001
149. Rosati Adolfo *Riconoscere e cucinare le buone erbe: amaranto, bardana, borsa del pastore, calendula dei campi, cardo mariano ...* Verona, L'informatore agrario 2009
150. Rosenfeld Richard *Giardini di erbe aromatiche* S.l., Idealibri Editore 1999
151. Rossi A. *Manuale del liquorista. 1450 ricette pratiche* Milano, Hoepli 1904
152. Rossi Vera *Cento ricette con le erbe buone* Firenze, Sansoni 1974
153. Scazzosi Francesca *Erbe e spezie in cucina* S.l., Sovera Multimedia 2007
154. Scudelotti Chiara *Piccolo atlante dei liquorini e delle grappe da fare in casa...* S.l., Edizioni Del Baldo 2009
155. Seehusen Henning *Erbe in cucina* S.l., L'Airone 2003
156. 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
157. Selsam Millicent Ellis *Le piante che mangiamo* Milano, Fabbri 1962
158. Sidi Stefania *Piante aromatiche. Riconoscerle e usarle in cucina* S.l., Demetra 2005
159. Sidi Stefania *Piante aromatiche* S.l., Giunti Demetra 1997
160. Silano Marco e Silano Vittorio *Prodotti di origine vegetale in medicina, alimentazione, erboristeria e cosmetica* S.l., Tecniche Nuove 2006
161. Simonetti G. e Watschinger M. *Frutti e fiori selvatici in cucina* S.l., Carlo Lorenzini Editore 1984

162. Simonetti Gualtiero *Fruttie fiori selvatici in cucina* S.l., Carlo Lorenzini Editore 2009
163. Sotti M. Luisa *Salvie* S.l., Edagricole Editore 1997
164. 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
165. Stickland Sue *Coltivare le erbe aromatiche con metodi naturali* S.l., Red/Studio Redazionale Editore 2004
166. Stobart Tom *Il libro delle erbe, delle spezie e degli aromi* Milano, Mondadori 1972
167. Ticli Bernardo *Erbe e frutti selvatici* Milano, De Vecchi 1992
168. Tiveron Elisabetta *Il quaderno dei frutti spontanei* S.l., Kellermann 2008
169. Tocci Augusto *Dal bosco alla tavola. Racconti Gastronomici* S.l., Rai Eri 2009
170. Tocci Augusto *Dal bosco, all'orto, alla tavola. Itinerario gastronomico e non.* S.l., Compagnia delle Foreste 1997
171. Tocci Augusto *I piatti del bosco. I prodotti secondari del bosco in cucina* Roma, Ministero Agricoltura e Foreste 1997
172. Tocci Augusto *I prodotti secondari del bosco in cucina* S.l., Ministero Agricoltura e Foreste 1986
173. Tocci Augusto et al. *Curiosità nel gusto dei fiori. Ricette colorate e profumate* S.l., Editore Sergio Conti 2009
174. Tocci Cristiana *Gastronomia rurale* S.l., Azienda Agricola San Patrignano di Badia Tedalda S.d.
175. Tocci Augusto e Veracini Alberto *Alberi e arbusti per l'uomo e per la vita* Roma, Ministero Agricoltura e Foreste 1991
176. Urquhart J. *Alimentazione selvaggia* Bologna, Edagricole 1982
177. Valentini Mara *La cucina delle foglie* Rimini, Panozzo 1989
178. Vita Emilio a cura di *Le erbe della sopravvivenza* Ravenna, Montanari 1996
179. Zanutto Igidio e Zanutto Gabriele *Piante aromatiche da cucina* Bologna, Universale Edagricole 1975