

# Novità 2011

In questa pagina potete trovare le ultime novità librarie dell'anno in corso riferite soprattutto all'uso alimentare di piante spontanee, con qualche puntata, parziale e molto discrezionale, per gli altri temi di etnobotanica. Naturalmente si tratta delle ultime uscite di cui siamo venuti a conoscenza o che ci sono state segnalate, e quindi, come ovvio, non sono esaustive, considerato che molte sono le edizioni a diffusione locale o di cui non riescono a tenere traccia neppure i principali operatori di vendite online. Sono esclusi per il momento articoli o saggi brevi all'interno di pubblicazioni più ampie o altri contributi, per i quali si rimanda ai successivi aggiornamenti delle bibliografie. Per facilitare l'utilizzo la descrizione bibliografica è stata semplificata il più possibile pur conservando gli elementi necessari a una individuazione sicura dell'opera (è stato usato il corsivo per il titolo e oltre all'autore viene indicata solamente la casa editrice), mentre per facilitare il download la bibliografia è stata predisposta in formato pdf.

1. **Aa. vv. *Cento erbe della salute. Che val la pena conoscere per vivere meglio* Araba Fenice**
2. **Aa. vv. *Erbe e tisane* Keybook**
3. **Aa. vv. *Il bosco e le erbe di campo in cucina. Le ricette tradizionali della civiltà rurale* Dutch communications & ED**
4. **Aa.vv. *La buona cucina delle Dolomiti. Le ricette del bosco* Touring Club Italiano**
5. **Aa. vv. *Magia delle erbe* Edizioni Mediterranée**
6. **Aa.Vv. *Riconoscere e cucinare le buone erbe* L'Informatore Agrario**
7. **Bissegger Meret *La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere raccogliere e cucinare le erbe spontanee* Casagrande (Bellinzona - CH)**
8. **Brentani Katia *Cucinare con erbe fiori e bacche dell'Appennino* Damster Edizioni**
9. **Cecchini Tina *Enciclopedia delle erbe medicinali* Cairo Editore**
10. **Chevallier Andrew *Piante medicinali* Electa Mondadori**

11. Ciccarese Davide *Cucinare le erbe selvatiche* Ponte alle Grazie
12. Della Beffa Maria Teresa *Erbe. Conoscere, riconoscere e utilizzare erbe, arbusti, alberi e le loro proprietà gastronomiche* Istituto Geografico De Agostini
13. Guglielmi Libereso *Cucinare il giardino le ricette di Libereso* Edizioni Zem
14. Martelli Elisabetta e Zanetti Terry *Cucinare con le erbe magiche* Bologna, Minerva edizioni
15. McIntyre Anne *Erboristeria tutor. Manuale completo dalla conoscenza di base all'esperienza del professionista* Apogeo
16. Montanari Massimo *Il Riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo* Laterza
17. Pollan Michael *Breviario di resistenza alimentare* Rizzoli
18. Pollan Michael *Il dilemma dell'onnivoro : cosa si nasconde dietro quello che mangiamo* Giunti
19. Rangoni Laura *Le erbe delle donne. Fiori e piante dell'arco alpino tra cucina, medicina popolare e bellezza* Daniela Piazza Edit.
20. Simonetti Gualtiero *Frutti e fiori selvatici in cucina* Carlo Lorenzini Editore
21. Sorrentino Nicola e Bay Allan *Cosa mangiamo: la guida completa per conoscere segreti e proprietà di tutti gli alimenti* Mondadori
22. Squire David *Alimenti con i prodotti spontanei* Il Castello
23. Mucciarelli Marco e Maffei Massimo *Piante foraggere e medicinali. Atlante iconografico* Levrotto & Bella
24. Wiessmuller Maria *Grappe aromatiche amari e liquori* Kompass