

Piante Spontanee D'uso Alimentare Viaggio Alla Scoperta Della Cucina Povera

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari

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.

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia.

L'Italia dei giardini

Piante eduli spontanee

Rassegna di clinica, terapia e scienze affini

La TripolitanaI settentrionale ...: Studi complementari e illustrativi

Gathering herbs could be considered the first, most basic and most useful act of human being. If you want to use wild flora in your dishes, you can't avoid learning about the different kinds of plants, their environment and the best way of using them, following the gastronomic Italian tradition. This book provides valuable information on gathering places and herbal recipes, but above all, thanks to a meticulous classification, a detailed inventory of wild plants made of over 100 illustrated records.

Sono ovunque, persino in città, tra le crepe dei marciapiedi; popolano le campagne, punteggiano i boschi, tappezzano i prati di montagna e sfidano la calura estiva alle spalle del mare. A chiunque sarà capitato di strappare una di queste erbacce, spuntata senza chiedere il permesso in un vaso sul balcone; per non parlare di chi le combatte per difendere il suo preziosissimo orto. Eppure queste piante, che possono sembrare banali, sono quelle capaci di sorprenderci più di tutte, se solo conosciute da vicino con pazienza e curiosità. Vere campionesse nella lotta per la sopravvivenza, per secoli sono state preziose alleate dell’umanità nei periodi di abbondanza come in quelli di carestia, e l’umanità le ha ricambiate ricoprendole di significati, miti e leggende, per poi raccoglierle e classificarle negli erbari dei botanici. Nonostante i diserbanti, l’agricoltura intensiva e la perdita della memoria, ora come allora le erbe selvatiche sono lì, a nostra disposizione, sobrie e resistenti, assolutamente gratuite e deliziosamente buone. Davide Ciccarese, agronomo e innamorato delle erbe selvatiche da quando era bambino, ci dischiude le porte di questo mondo che trabocca fascino e gusto; ci sprona a raccogliere e cucinare ma anche a osservare, seminare, sperimentare; ci fa tornare bambini e raccoglitori. Magari di queste selvatiche bellezze ci innamoreremo anche noi. Guarderemo con altri occhi i bordi delle strade di campagna e i vasi sul balcone, e ciò che porteremo in tavola avrà un sapore davvero diverso.

Piante selvatiche di uso alimentare in Toscana

Rivista della ortoflorofrutticoltura italiana

L' erbariol

Report of a Network Coordinating Group on Minor Crops

piante spontanee di uso alimentare nella Bisiacaria

Sono sempre pi ù 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, sensibili à e anche una certa dose di divertimento. Per aiutare il lettore-raccogliore 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.

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosit à, 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 per ò che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perch é scopo della guida à di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o gi à 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.

Studi complementari e illustrativi della Relazione a S.E. il prof. P. Bertolini, ministro delle colonie

Le Erbe in Tavola

Annali

Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia.

La Tripolitania settentrionale ...

Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Preparare CucinareLulu.com

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: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia.

Osservare, riconoscere e utilizzare le pi ù diffuse piante medicinali italiane ed europee

Gazzetta degli ospedali e delle cliniche

Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino

Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante spontanee, consigli e gastronomia.

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 pi ù 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.

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 pi ù 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 pi ù 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.

(I Quaderni del Loggione - Damster)

Polvere sui lari

Bollettino della Società di naturalisti in Napoli

Annali dell'Accademia di agricoltura di Torino

Guida pratica alle piante officinali

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle erbe spontanee pi ù 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 pi ù consueti che a quelli innovativi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, note ai pi ù 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.

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

*erbe buone ed erbe cattive

Atti del Reale Istituto d'incoraggiamento di Napoli

Atti e memorie

Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Riconoscere.Raccogliere

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

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.

Le erbe, le bacche e i fiori sono stati per secoli cibo per le nostre genti. L’ortica, i piscialetto (tarassaco), i fiori di acacia,i topinambur, la vitalba, l’erba cipollina, le primule i lampascioni, la rosa canina, il cardo mariano, la barba di becco.... sono solo alcune delle erbe, bacche o fiori che venivano usati nella cucina povera tradizionale. Abbiamo recuperato le antiche ricette e le abbiamo provate scoprendo piatti insoliti e davvero interessanti. E non bisogna dimenticare il piacere di andare per prati, per boschi e per sentieri cercando quell'erba particolare, quella bacca vistosa, quel fiore nascosto. Giusto per stimolare l'appetito... Contiene il racconto: L'erba magica.

Piante spontanee d'uso alimentare. Viaggio alla scoperta della cucina povera

Piante Selvatiche D'uso Alimentare

Cento piante spontanee d'uso alimentare del territorio di Capannori

Atti del R. Istituto d'incoraggiamento di Napoli

Bibliografia geobotanica toscana

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 curiosit à . 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 pi ù 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 attiv à divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimit à . Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei pi ù avveduti ristoratori per proporre dei men ù a base di erbe spontanee.

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

Cucinare le erbe selvatiche

Prodotti di origine vegetale in medicina, alimentazione, erboristeria e cosmetica

L'Erbariol. Piante spontanee di uso alimentare nella Bisiacaria

Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Preparare Cucinare