

Cucinare Con Le Erbe Selvatiche

This is likewise one of the factors by obtaining the soft documents of this **cucinare con le erbe selvatiche** by online. You might not require more time to spend to go to the books instigation as skillfully as search for them. In some cases, you likewise reach not discover the publication cucinare con le erbe selvatiche that you are looking for. It will certainly squander the time.

However below, when you visit this web page, it will be as a result no question easy to acquire as with ease as download guide cucinare con le erbe selvatiche

It will not give a positive response many get older as we tell before. You can do it though con something else at house and even in your workplace. fittingly easy! So, are you question? Just exercise just what we have the funds for under as well as evaluation **cucinare con le erbe selvatiche** what you later than to read!

La Malva - Angela Terrazzini 2020-12-10

Questa collana dedicata alle erbe selvatiche "SELVATICHE DI NATURA" si propone di offrire opuscoli che forniscano sì, informazioni scientifiche basilari per il riconoscimento e la conoscenza dell'erba cui sono dedicati di volta in volta (ed anche qualche ricetta), ma soprattutto che trasmettano il rispetto e l'amore per ciascuna pianta. In ciascun opuscolo il lettore troverà, infatti, un racconto fiabesco che lo avvicinerà alla pianta protagonista del volume. Ciò è rivolto sia al lettore adulto che al lettore bambino, che sempre più spesso non ha grande dimestichezza col mondo vegetale; ed è rivolto anche a quella parte delle donne e degli uomini che percepiscono il magnetismo della terra e di ogni essere vivente con religioso rispetto, senza il quale sarà impossibile che il nostro paradiso terrestre sopravviva.

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.

Nuova cucina italiana - Allan Bay 2021-11-04

Quanto è italiana una tortilla? E un hamburger di trota con panna acida alla Worcester? Vi sembra una bestemmia inserire nel canone delle ricette nazionali un poke di riso o un borsch? Il mondo evolve, si allarga, si apre ogni giorno alle trasformazioni, e il cibo, che del mondo è una delle anime, si trasforma con lui. Oggi c'è una nuova cucina italiana, che convive serenamente con la tradizione, innovandola e ampliandola, e di essa fanno parte allo stesso modo il sushi e l'amatriciana, una padellata di tofu con verdure e le sarde a beccafico. Allan Bay ci guida alla scoperta dei cambiamenti che hanno attraversato il patrimonio culinario nazionale negli ultimi anni, dalla grande fusion che ha fatto diventare la maggior parte dei piatti regionali proposte nazionali, condivise dalle Alpi alla Sicilia, no alla più recente rivoluzione portata dal web e dai social, che hanno permesso a chiunque di accedere a ricette da tutto il mondo. Uno scambio dinamico e sempre in qualche modo traditore, perché qualunque novità si adatta ai gusti locali, generando proposte originali e deliziose, qui presentate con chiarezza e dovizia di particolari: da antipasti come la bamia in agrodolce o i blini con caviale a primi piatti quali gli gnocchi d'ortica in salsa al porto o l'orzo risottato con mele, dalle proposte vegane come il ragù di seitan a piatti a base di carne quali il chop suey o la mussaka, dalsushi alla apple pie, ma senza tralasciare carbonare, zuppe di fagioli, brodetti di pesce e

babà al rum. Paola Salvatori, a completamento dell'opera, ci aiuta a scoprire e capire la storia di alcune delle più classiche ricette italiane. Nuova cucina italiana, edizione aggiornata del precedente volume sulla «cucina nazionale italiana», è insieme uno straordinario strumento per conoscere come si è evoluto e arricchito in poco tempo il nostro modo di mangiare e uno sconfinato ricettario - oltre 1400 piatti - pieno di consigli pratici alla portata di qualunque tipo di cuoco, che sia esperto o alle prime armi. Un'autobiografia collettiva attraverso il palato per capire chi siamo stati, chi siamo oggi e chi saremo domani.

Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino - Katia Brentani 2013-01-15

Le erbe, le bacche e i fiori sono stati per secoli cibo per le nostre genti. L'ortica, il 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.

La cucina pugliese - Luigi Sada 2012-10-15

In oltre 400 ricette Un autentico vademecum, dai piatti della tradizione ai "nuovi" gustosi sapori Dagli antipasti alle zuppe e alla pastasciutta, dai gustosi piatti di carne al pesce, spesso accompagnati da colorate composizioni di verdure, fino ai dolci tipici e al buon vino, ecco una guida dettagliata, approfondita e fantasiosa ai segreti di una delle cucine più solari d'Italia, che ha saputo, come poche altre tradizioni gastronomiche, sfruttare nel modo più completo, vario e intelligente le risorse alimentari della terra. Innanzitutto l'olio, che non verrà mai sostituito dal burro se ci si abituerà al suo sapore forte e alla sua densità caratteristica. E poi il grano, da sempre presente sulla tavola dei pugliesi, in tutte le sue varietà più o meno raffinate. Il pane in questa regione viene quasi idolatrato. E sono proprio le preziose ricchezze naturali che compongono e arricchiscono le pietanze pugliesi, eredi di tradizioni antiche e mai dimenticate: come il celebre rito dell'uccisione del maiale, che coinvolge intere comunità nella spartizione e nell'utilizzo diversificato di tutte le sue parti. Un autentico costume popolare, questo, che rivive nel volume accanto a tanti altri descritti da un grande storico della gastronomia come Luigi Sada. Luigi Sada tarantino di nascita e barese di adozione, ha dato un notevole contributo alla conoscenza della Puglia, e in particolare di Bari, sotto il profilo storico, demologico e linguistico. Particolare attenzione ha dedicato alla gastronomia della sua terra, divenendo emulo di Vincenzo Corrado. Ha pubblicato articoli e saggi su riviste di diffusione nazionale ed è stato spesso ospite in trasmissioni televisive e radiofoniche. È autore inoltre di numerosi volumi sugli aspetti più vari della storia e delle tradizioni pugliesi.

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.

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

MangiAmo i fiori. Ricette con fiori ed erbe selvatiche - Patrizia Gaidano 2020

Cucinare con le erbe selvatiche - 2010-01

Mangiare mediterraneo. Alimentazione biologica e cucina energetica - Giulia Fulghesu 1998

In cucina con le erbe selvatiche. Ortica, papavero, tarassaco, borragine... per realizzare piatti freschi secondo stagione - Diane Dittmer 2015

Guida completa alla cucina macrobiotica - Aveline Kushi 1993

Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni - Pietro Ficarra 2022-11-02
Quest'ultimo lavoro della collana "Cucina selvatica" offre ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante spontanee un libro di cucina: è stato infatti pensato in funzione dell'impiego nel corso di tutto l'anno di spontanee alimentari che appartengono alla flora italica, destinate alla tavola quotidiana ma con un approccio gastronomico, semplice, per tutti, ma volutamente goloso. Ci sono le ricette ma è un libro di proposte di cucina, consigli e suggerimenti culinari e gastronomici per molti vegetali spontanei pronti a diventare ingredienti principali di ogni genere di preparazione. Come gli altri libri della collana è destinato sia ai curiosi interessati, che si avvicinano per la prima volta al selvatico, sia a coloro che sono già appassionati raccoglitori o consumatori esperti. Nei precedenti libri si parlava soprattutto di piante e ora si suggerisce come rendere viva quella che è diventata passione di tanti, nel segno della continuità con il passato ma in forme nuove in cucina, del tutto attuali. Vengono così proposte per la tavola specie molto comuni e altre il cui utilizzo è locale o non appartiene ancora alla tradizione del nostro Paese.

Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Riconoscere, Raccogliere - Arelle Do Nurb 2018-12-30

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari

La cucina sarda - Alessandro Molinari Pradelli 2012-09-20

In 450 ricette tradizionaliUna gastronomia che da sempre custodisce ed esalta i grandi sapori della terra e del mareLa Sardegna, terra dai due volti, di mare e di montagna, ha fatto della sua cucina un'arte, capace di soddisfare il gusto e l'olfatto di chiunque ne abbia assaggiato i piatti tradizionali. La cacciagione si sposa con finocchio e foglie di mirto selvatico, il pesce con alloro e bacche di ginepro, e poi ancora aragoste, maialino cotto su una brace di legno profumato, formaggi, miele di corbezzolo e dolci di mandorle. Ricette di terra o di mare, il cui ingrediente principale resta sempre il profumo della macchia mediterranea. Alessandro Molinari Pradelligiornalista e scrittore bolognese, si occupa da anni di civiltà contadina, enologia, storia della gastronomia e artigianato. Con la Newton Compton ha pubblicato numerosi libri dedicati alla gastronomia delle regioni italiane e l'imponente volume La cucina regionale italiana in oltre 5000 ricette.

Manuale pratico di fitoterapia - Ennio Lazzarini 1985

Cucina e salute con le erbe di Lunigiana. Ricette e rimedi naturali - G. Battista Martinelli 2014

Cucinare con i fiori e con le erbe di campo - Giulia Landini 2013-09-08

0 false 14 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} Armati di cesto, scarpe da passeggio, voglia di scoprire e acquolina in bocca, siete pronti per iniziare il viaggio alla scoperta delle erbe commestibili. Prati e boschi ci attendono per offrirci squisite leccornie da stufare, lessare o gustare crude, per dare vita a un tripudio di sapori benefici anche per il nostro organismo. Questo libro racconta il viaggio nel mondo delle erbe commestibili: la loro storia in giro per l'Italia, come riconoscerle, conservarle, cucinarle ed entrare in contatto con le loro energie più sottili. Un patrimonio culturale e mangereccio da riconquistare andando a spasso, tra i fiori giallo oro del tarassaco, le foglie lanceolate della piantaggine e quelle grasse della portulaca, fino ad arrivare in cima a una robinia per afferrare (e poi mangiare) le profumatissime ciocche bianche di questo bistrattatissimo albero. Contenuti dell'ebook: . 31 piante commestibili della flora italiana descritte. 0 false 14 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} . 34 ricette dall'antipasto agli sciroppi a base di erbe e fiori.

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.

La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere, raccogliere e cucinare le erbe spontanee - Meret Bissegger 2011

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.

La salute vien mangiando. Un anno in cucina con il cuoco dei Fatti vostri - Rai Due - Alessandro Circiello 2011

La cucina del Parco del Delta - Graziano Pozzetto 2014-12-10

Un'opera antropologica ed enciclopedica sul Parco del Delta; un bagno eno-gastronomico ricchissimo e peculiare: erbe, frutti, cacciagione, funghi, pesci, rane, lumache, riso, sale, ortaggi, pane buono, tartufi e pinoli di pineta, vini delle sabbie del Bosco Eliceo DOC, mieli e melate, e altro ancora. Ritroviamo quasi 200 ricette, a tema, di grandi chef: Igles Corelli, Adalberto Migliari, Grazia Soncini, Vincenzo Cammerucci, Stefano Faccini, Elio Bison, Paola Pirini, della migliore tradizione e innovative, comunque espressione dell'identità del territorio.

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. *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.

Alimenti fermentati per la nostra salute - Kirsten K. Shockey 2016-04-27T13:00:00+02:00

La lattofermentazione è un processo semplice, richiede ingredienti che tutti abbiamo in cucina (sale e verdure) e produce alimenti vivi, pieni di enzimi, minerali, vitamine e probiotici. Questo metodo potenzia le proprietà degli ortaggi e consente di assumere fermenti benefici per l'organismo anche a chi non può consumare latticini. Facili da preparare, facili da conservare e irresistibili da gustare, le verdure lattofermentate sono un alimento sano e naturale, costituiscono una fonte di sostanze nutritive e si conservano a lungo. La piacevole gamma di sapori che le accompagna le rende facilmente inseribili tra le proprie abitudini alimentari. Alimenti fermentati per la nostra salute spiega come produrre da sé, con semplici ingredienti, verdure gustose, croccanti e salutari da avere a portata di mano ogni volta che si desidera uno stuzzichino per un aperitivo sano o quando occorre "arricchire" un pasto con sostanze nutritive e sapore. - I benefici delle verdure lattofermentate per la salute. - Semplici tecniche di lattofermentazione. - Lattofermentare crauti, asparagi, finocchi, cipolle, cetrioli, pomodori, carote e molti

altri ortaggi. - Tante saporite ricette per incorporare le verdure lattofermentate in ogni pasto, dalla colazione al dessert!

Veganesimo e famiglia - Rodrigo Codermatz 2014

La cucina del Bel Paese - TOURING CLUB - ITALIA 2003

Erbe spontanee in tavola. Per una cucina selvatica, con ricette sane, naturali e locali - Annalisa Malerba 2014

In cucina con le erbe selvatiche - Heinrich Abraham 2003

Vegetaliana, note di cucina italiana vegetale - Giuseppina Siotto 2014-10-15

C'è nella cucina italiana una ricca tradizione fatta di ricorrenze e di innovazione, che fa abbondante uso dei prodotti "verdi" della terra e le cui origini possono essere ricondotte fino alla gastronomia degli antichi greci e romani. A questa tradizione si ispirano le ricette scelte per questo libro, come invito ad una cucina della memoria rinnovata. Gli ingredienti vegetali che hanno definito l'identità gastronomica italiana, vengono qui utilizzati insieme ad una selezione di nuovi arrivati, con l'intento di portare equilibrio, varietà e gusto nella cucina di tutti i giorni e di offrire vantaggi nutrizionali che non devono restare regno esclusivo o privilegiato dei vegetariani o dei vegani. Il risultato è una cucina fresca, viva, essenziale, inventiva, leggera, saporita, colorata, estremamente varia sia nei procedimenti che nella scelta degli ingredienti. Una base ottimale per l'alimentazione di tutti coloro che intendono prendersi cura della propria salute nel rispetto dell'ambiente in cui tutti viviamo. Uno stimolo a sperimentare nuovi sapori, a conoscere le caratteristiche e le proprietà dei cibi, che può essere utile anche a quanti non sentono la necessità di abbandonare completamente gli alimenti di origine animale, ma desiderano portare varietà ed equilibrio nella propria dieta quotidiana.

Piante spontanee in cucina. Come riconoscere, raccogliere e utilizzare a scopo alimentare le erbe selvatiche più comuni - Cristina Michieli 2008

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 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.

Erbe spontanee commestibili - Riccardo Luciano 2008

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.

I Malavoglia a tavola. Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani - Maria Ivana Tanga 2008

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.

Erbe in cucina - Henning Seehusen 2003

Erbe & Co. 70 facili ricette per cucinare con le erbe selvatiche e domestiche - Gianluca Pardini 2015

Cucinare con le erbe spontanee - Mauro Vaglio 2018