

Piante alimurgiche ed officinali dell'area del Pollino



Con appendice sulle piante tossiche

di **Luigi Troccoli**

In questo libro vengono prese in considerazione piante spontanee che possono rappresentare una risorsa, per i loro usi alimentari e officinali.

Alcune piante alimentari ancora oggi sono note e vengono raccolte per essere usate in cucina, altre sono cadute in disuso, pur avendo caratteri di commestibilità che in passato le rendevano ricercate.

Da qui il concetto di piante “alimurgiche”, intese come quelle che in caso di necessità possono dare sollievo a bisogni alimentari di base.

Ma accanto alle piante buone, nei campi si incontrano anche quelle cattive. Queste, tossiche o velenose, vanno evitate. Ed anche queste è opportuno conoscere! Nella pubblicazione sono descritte in totale **210** piante.

179 piante alimentari e/o officinali sono fotografate ed elencate con la loro denominazione scientifica ed il nome italiano. Di molte vengono riportati i nomi dialettali, italo-albanesi ed inglesi, nonché miti e leggende che le hanno seguite nel tempo.

Per ogni specie, descrizione di usi culinari e/o officinali.

Oltre **40** ricette facilmente realizzabili con le più svariate “erbette” dei nostri campi. E in più, **35** piante tossiche o velenose, da conoscere ed evitare.

Più di **600** foto a colori.

Pag. 408, € 18,00

Edizioni Prometeo, Castrovillari

Corso Garibaldi, 216 – 87012 Castrovillari