

# Read Free Piante Spontanee Alimentari Fitoalimurgia Del Basso Veneto Tra Storia Cucina E Tradizioni

This is likewise one of the factors by obtaining the soft documents of this **Piante Spontanee Alimentari Fitoalimurgia Del Basso Veneto Tra Storia Cucina E Tradizioni** by online. You might not require more time to spend to go to the book foundation as capably as search for them. In some cases, you likewise realize not discover the statement Piante Spontanee Alimentari Fitoalimurgia Del Basso Veneto Tra Storia Cucina E Tradizioni that you are looking for. It will enormously squander the time.

However below, following you visit this web page, it will be so agreed easy to get as without difficulty as download lead Piante Spontanee Alimentari Fitoalimurgia Del Basso Veneto Tra Storia Cucina E Tradizioni

It will not undertake many time as we accustom before. You can attain it even though bill something else at house and even in your workplace. fittingly easy! So, are you question? Just exercise just what we allow under as competently as review **Piante Spontanee Alimentari Fitoalimurgia Del Basso Veneto Tra Storia Cucina E Tradizioni** what you in the manner of to read!

## 8D559T - PERKINS REID

Part of the seven-volume series Genome Mapping and Molecular Breeding in Plants, the volume Oilseeds is devoted to oil-producing field crops such as soybeans, oilseed rape, peanuts, sunflowers, Indian mustard, Brassica rapa, black mustard and flax. While the grouping of economic plants is conventionally based on their agricultural purposes, several crops covered in this volume have other uses besides yielding oils. Brassica rapa is also used as a vegetable, the sunflower as an ornamental, and flax as a fibre crop. Black mustard, which is used as a condiment but is genetically close to other Brassica species, is also included here.

Riconoscimento, ambienti di diffusione e utilizzazione gastronomica delle principali erbe selvatiche commestibili d'Italia. Accurata trattazione botanica, realizzata da specialisti ed esperti del settore, organizzata in 70 dettagliate schede sinottiche corredate di foto a colori e/o disegni. La pubblicazione, di 286 pagine, riporta oltre 150 ricette tipiche e tradizionali dell'area Bassa-veneta, suddivise per tipologie, nonché un excursus storico dell'utilizzazione alimentare e gastronomica delle erbe selvatiche, anche in vista di una loro possibile utilizzazione nutraceutica.

This fascinating account of eleven remarkable, eccentric, dedicated, and sometimes obsessive individuals that established the science of botany brings to life these extraordinary adventurers and draws out the scientific and cultural value of their work and its legacy.

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 raccogliere 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.

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

Chemical signals among organisms form "a vast communicative interplay, fundamental to the fabric of life," in the words of one expert. Chemical ecology is the discipline that seeks to understand these interactions-to use biology in the search for new substances of potential benefit to humankind. This book highlights selected research areas of medicinal and agricultural importance. Leading experts review the chemistry of insect defense and its applications to pest control. Phyletic dominance--the survival success of insects. Social regulation, with ant societies as a model of multicomponent signaling systems.

Eavesdropping, alarm, and deceit--the array of strategies used by insects to find and lure prey. Reproduction--from the gamete attraction to courtship and sexual selection. The chemistry of intracellular immunosuppression. Topics also include the appropriation of dietary factors for defense and communication; the use of chemical signals in the marine environment; the role of the olfactory system in chemical analysis; and the interaction of polydnaviruses, endoparasites, and the immune system of the host.

This book has emerged as a consequence of the difficulties we experienced in finding information when we first started researching. The goal was to produce a book where as many existing studies as possible could be presented in a single volume, making it easy for the reader to compare methods, results and conclusions. As a result, studies from countries such as Thailand, Spain, Sweden, Lithuania, Czech, Mexico, etc. have been brought together as individual chapters, and references to studies from other countries have been included in the overview chapters where possible. We believe that this opportunity to compare results from different countries will open a new perspective on the subject, allowing the typical characteristics of Organic Agriculture and Organic Food to be seen more clearly. Finally, we would like to thank the contributing authors and the staff at InTech for their efforts and cooperation during the course of publication. I sincerely hope that this book will help researchers and students all over the world to reach new results in the field of Organic Agriculture and Organic Food.

The Encyclopedia of Ancient Natural Scientists is the first comprehensive English language work to provide a survey of all ancient natural science, from its beginnings through the end of Late Antiquity. A team of over 100 of the world's experts in the field have compiled this Encyclopedia, in-

cluding entries which are not mentioned in any other reference work - resulting in a unique and hugely ambitious resource which will prove indispensable for anyone seeking the details of the history of ancient science. Additional features include a Glossary, Gazetteer, and Time-Line. The Glossary explains many Greek (or Latin) terms difficult to translate, whilst the Gazetteer describes the many locales from which scientists came. The Time-Line shows the rapid rise in the practice of science in the 5th century BCE and rapid decline after Hadrian, due to the centralization of Roman power, with consequent loss of a context within which science could flourish.

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 italiana, 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.

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 sa-

pori 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 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.

Guide to garden plants in North America.

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.

Discover neglected wild food sources—that can also be used as medicine! The long-standing notion of “food as medicine, medicine as food,” can be traced back to Hippocrates. *Eating and Healing: Traditional Food As Medicine* is a global overview of wild and semi-domesticated foods and their use as medicine in traditional societies. Important cultural information, along with extensive case studies, provides a clear, authoritative look at the many neglected food sources still being used around the world today. This book bridges the scientific disciplines of medicine, food science, human ecology, and environmental sciences with their ethno-scientific counterparts of ethnobotany, ethnoecology, and ethnomedicine to provide a valuable multidisciplinary resource for education and instruction. *Eating and Healing: Traditional Food As Medicine* presents respected researchers' in-depth case studies on foods different cultures use as medicines and as remedies for nutritional deficiencies in diet. Comparisons of living conditions in different geographic areas as well as differences in diet and medicines are thoroughly discussed and empirically evaluated to provide scientific evidence of the many uses of these traditional foods as medicine and as functional foods. The case studies focus on the uses of plants, seaweed, mushrooms, and fish within their cultural contexts while showing the dietary and medical importance of these foods. The book provides comprehensive tables, extensive references, useful photographs, and helpful illustrations to provide clear scientific support as well as opportunities for further thought and study. *Eating and Healing: Traditional Food As Medicine* explores the ethnobiology of: Tibet—antioxidants as mediators of high-altitude nutritional physiology Northeast Thailand—“wild” food plant gathering Southern Italy—the consumption of wild plants by Albanians and Italians Northern Spain—medicinal digestive beverages United States—medicinal herb quality Commonwealth of Dominica—humoral medicine and food Cuba—promoting health through medicinal foods Brazil—medicinal uses of specific fishes Brazil—plants from the Amazon and Atlantic Forest Bolivian Andes—traditional food medicines New Patagonia—gathering of wild plant foods with medicinal uses Western Kenya—uses of traditional herbs among the Luo people South Cameroon—ethnomycology in Africa Morocco—food medicine and ethnopharmacology *Eating and Healing: Traditional*

Food As Medicine is an essential research guide and educational text about food and medicine in traditional societies for educators, students from undergraduate through graduate levels, botanists, and research specialists in nutrition and food science, anthropology, agriculture, ethnoecology, ethnobotany, and ethnobiology.

The tremendous increase in migrations and diasporas of human groups in the last decades are not only bringing along challenging issues for society, especially related to the economic and political management of multiculturalism and culturally effective health care, but they are also creating dramatic changes in traditional knowledge, beliefs and practices (KBP) related to (medicinal) plant use. The contributors to this volume – all internationally recognized scholars in the field of ethnobiology, transcultural pharmacy, and medical anthropology – analyze these dynamics of traditional knowledge in especially 12 selected case studies. In Vandebroek, features in Nova's "Secret Life of Scientists", answering the question: just what is ethnobotany?

This is a book about the meanings we make out of pain. The greatest surprise I encountered in discussing this topic over the past ten years was the consistency with which I was asked a single unvarying question: Are you writing about physical pain or mental pain? The overwhelming consistency of this response convinces me that modern culture rests upon and underlying belief so strong that it grips us with the force of a founding myth. Call it the Myth of Two Pains. We live in an era when many people believe--as a basic, unexamined foundation of thought--that pain comes divided into separate types: physical and mental. These two types of pain, so the myth goes, are as different as land and sea. You feel physical pain if your arm breaks, and you feel mental pain if your heart breaks. Between these two different events we seem to imagine a gulf so wide and deep that it might as well be filled by a sea that is impossible to navigate.

Reproduction is among the most basic of human biological functions, both for our distant ancestors and for ourselves, whether we live on the plains of Africa or in North American suburbs. Our reproductive biology unites us as a species, but it has also been an important engine of our evolution. In the way our bodies function today we can see both the imprint of our formative past and implications for our future. It is the infinitely subtle and endlessly dramatic story of human reproduction and its evolutionary context that Peter T. Ellison tells in *On Fertile Ground*. Ranging

from the latest achievements of modern fertility clinics to the lives of subsistence farmers in the rain forests of Africa, this book offers both a remarkably broad and a minutely detailed exploration of human reproduction. Ellison, a leading pioneer in the field, combines the perspectives of anthropology, stressing the range and variation of human experience; ecology, sensitive to the two-way interactions between humans and their environments; and evolutionary biology, emphasizing a functional understanding of human reproductive biology and its role in our evolutionary history. Whether contrasting female athletes missing their periods and male athletes using anabolic steroids with Polish farm women and hunter-gatherers in Paraguay, or exploring the intricate choreography of an implanting embryo or of a nursing mother and her child, *On Fertile Ground* advances a rich and deeply satisfying explanation of the mechanisms by which we reproduce and the evolutionary forces behind their design.

Herodotus' *Histories* is the first major surviving prose work from antiquity. Its range of interests is immense, covering the whole of the known world and much beyond, and it culminates in a detailed account of the Persian Wars of the early fifth century BC. Moreover, research has shown that Herodotus is a sophisticated and at times even ironic narrator, and a pioneer and serious practitioner of historical research at a time when the Greeks' traditions about their past were still the fluid transmissions and memories of a largely oral society. This Companion provides a series of accessible chapters, written by distinguished scholars, illuminating many aspects of Herodotus' work: his skill in language and his narrative art; his intellectual preconceptions; his working methods and techniques; his attitude towards nature and the gods; his attitude towards foreign cultures and peoples; and his view of human life and human history.

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 di-

vulgativo 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.

Ever since the first human settlements 10,000 years ago, weeds have dogged our footsteps. They are there as the punishment of 'thorns and thistles' in Genesis and, two millennia later, as a symbol of Flanders Field. They are civilisations' familiars, invading farmland and building-sites, war-zones and flower-beds across the globe. Yet living so intimately with us, they have been a blessing too. Weeds were the first crops, the first medicines. Burdock was the inspiration for Velcro. Cow parsley has become the fashionable adornment of Spring weddings. Weaving together the insights of botanists, gardeners, artists and poets with his own life-long fascination, Richard Mabey examines how we have tried to define them, explain their persistence, and draw moral lessons from them. One person's weed is another's wild beauty.

Premessa Introduzione: Il giardino come palestra di produzione di senso Il giardino: uno spazio per il tempo Rosa M. Calcaterra Il giardino: natura, storia, arte Giorgio Grimaldi The Garden of Eloquence di Henry Peacham, un trattato per insegnare l'arte retorica nel Rinascimento elisabetiano Paola Desideri The Garden in the South Slavic Oral Tradition Persida Lazarević Di Giacomo L'arte poetica in «The Garden» di Andrew Marvell Paola Partenza La paradossale costruzione dell'Eden: il libro IX di Paradise Lost Marilena Saracino Il giardino dei frutti proibiti: Ruskin e lo spazio segreto della memoria Michela Marconi Romola di George Eliot: giardini e rappresentazioni naturali Miriam Sette Il giardino nella brughiera: rappresentazioni della natura in Tess of the d'Urbervilles Emanuela Ettore Funzioni del giardino nella poesia e nella poetica di Joseph Brodsky Michele Russo L'Eden perduto della fantascienza Leo Marchetti Il paradigma del giardino negli American Studies: dal 1950 ad oggi Carlo Martinez Eine reine Augenweide. Il giardino del linguaggio. Aspetti di fraseologia tedesca e italiana a confronto Sylvia Handschumacher Memoria storica, simbologia e scienza nel Giardino dei Semplici dell'Università 'G. d'Annunzio' Luigi Menghini Bibliografia essenziale Indice dei

nomi

The re-emerging field of ethnoecology offers a promising way to document and analyze human-environment interactions. Case studies by international experts explore the varied views of scholars on the human dimension of conservation and the different views of local peoples regarding their own environments. Filled with peoples' voices from North and South America, Africa, and Asia, these cases cover a range of issues: natural resource conservation and sustainable development, the relationship between local knowledge and biodiversity, the role of the commons in development, and the importance of diversity and equity in environmental management. Ethnoecology: Situated Knowledge/Localized Lives is intended for a wide range of specialists not only in social and natural sciences but also in agricultural studies. It conveys the overriding importance of this powerful methodological approach in providing insiders' perspectives on their environments and how they manage them.

"The Theogony is one of the most important mythical texts to survive from antiquity, and we devote the first section to it. It tells of the creation of the present world order under the rule of almighty Zeus. The Works and Days, in the second section, describes a bitter dispute between Hesiod and his brother over the disposition of their father's property, a theme that allows Hesiod to range widely over issues of right and wrong. The Shield of Herakles, whose centerpiece is a long description of a work of art, is not by Hesiod, at least most of it, but it was always attributed to him in antiquity. It is Hesiodic in style and has always formed part of the Hesiodic corpus. It makes up the third section of this book"-- Provided by publisher.

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.

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari

This eBook is a collection of articles from a Frontiers Research Topic. Frontiers Research Topics are very popular trademarks of the Frontiers Journals Series: they are collections of at least ten articles, all centered on a particular subject. With their unique mix of varied contributions from Original Research to Review Articles, Frontiers Research Topics unify the most influential researchers, the latest key findings and historical advances in a hot research area! Find out more on how to host your own Frontiers Research Topic or contribute to one as an author by contacting the Frontiers Editorial Office: [frontiersin.org/about/contact](https://frontiersin.org/about/contact).

This work has been selected by scholars as being culturally important and is part of the knowledge base of civilization as we know it. This work is in the public domain in the United States of America, and possibly other nations. Within the United States, you may freely copy and distribute this work, as no entity (individual or corporate) has a copyright on the body of the work. Scholars believe, and we concur, that this work is important enough to be preserved, reproduced, and made generally available to the public. To ensure a quality reading experience, this work has been proofread and republished using a format that seamlessly blends the original graphical elements with text in an easy-to-read typeface. We appreciate your support of the preservation process, and thank you for being an important part of keeping this knowledge alive and relevant.

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.

Drawing on the methods of a wide range of academic disciplines, this volume shifts the focus of the history of the body, exploring the many different ways in which its physiology and its fluids were understood in pre-modern European thought.

Intensive agriculture has generally resulted in higher productivity, but also in a trend towards decreasing levels of agrobiodiversity, which represents a key point in ensuring the adaptability and resilience of agro-ecosystems in the global challenge to produce more and better food in a sustainable way. The biodiversity of vegetable crops includes genetic diversity—both as species diversity (interspecific diversity) and as a diversity of genes within a species (intraspecific diversity) with regard to the vegetable varieties grown—and the diversity of agro-ecosystems (agro-biodiversity). The purpose of this Special Issue is to publish high-quality research papers addressing recent progress and perspectives on different aspects related to the biodiversity of vegetable crops. Original, high-quality contributions that have not yet been published, or that are not currently under review by other journals have been sought. The papers in this Special Issue cover a broad range of aspects and report recent research results regarding agrobiodiversity, which continues to be of significant relevance for both genetic and agricultural applications. All contributions are of significant relevance and could stimulate further research in this area.

In recent years, the field of study variously called local, indigenous or traditional environmental knowledge (TEK) has experienced a crisis brought about by the questioning of some of its basic assumptions. This has included reassessing notions that scientific methods can accurately elicit and describe TEK or that incorporating it into development projects will improve the physical, social or economic well-being of marginalized peoples. The contributors to this volume argue that to accurately and appropriately describe TEK, the historical and political forces that have shaped it, as well as people's day-to-day engagement with the landscape around them must be taken into account. TEK thus emerges, not as an easily translatable tool for develop-

ment experts, but as a rich and complex element of contemporary lives that should be defined and managed by indigenous and local peoples themselves.

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.

Timely book on rainforest herbology and traditional healing. Authors work with Central American healers to compile herbal lore.