



PAOLO PERINI, nato a Bassano del Grappa (VI) nel 1955, è grafico, guida naturalistica, impegnato nel turismo culturale e gestore della propria locanda storica a Primolano (Valbrenta - VI). Ha collaborato con quotidiani locali

e mensili nazionali ed è autore di numerose pubblicazioni dedicate alla natura e al cicloturismo. Ha scritto inoltre alcune opere di narrativa e si dedica alla musica d'autore (www.paoloperini.net).



ANTONIO SARZO, nato a Campo San Martino (PD) nel 1965, è laureato in scienze naturali e insegnante di geografia. È autore di articoli scientifici riguardanti la didattica della geografia, la fitogeografia e l'ecologia del

paesaggio. Oltre ad alcuni libri di narrativa, tra le opere editoriali di manualistica naturalistica e paesaggistica si segnalano - in ambito floristico - «I prati aridi del Trentino Meridionale» (Nicolodi, 2006), «La flora dei muretti del Trentino» (Curcu & Genovese, 2009), «Floralpina. I fiori più belli delle nostre Alpi» (Curcu & Genovese, 2012), e «I fiori più belli del Trentino-Alto Adige» (Curcu & Genovese, 2019).

INVENETO

Dir. edit. PAOLO PERINI
www.paoloperini.net

339 4173657
info@locandaitalia.org
www.locandaitalia.org



euro 20,00

978-88-941380-6-1

PAOLO PERINI - ANTONIO SARZO



ERBE, FIORI E GERMOGLI COMMESTIBILI DEL TRIVENETO

ERBE, FIORI E GERMOGLI COMMESTIBILI DEL TRIVENETO

PAOLO PERINI - ANTONIO SARZO



INVENETO EDITORE

CON IL PATROCINIO DI

MUSE

Slow Food
Trentino Alto Adige Süd Tirol

Questo libro è dedicato alla flora alimurgica del Triveneto, cioè alle più importanti specie vegetali commestibili, con particolare riferimento alle specie erbacee e alle loro diverse parti eduli: fusticini, foglie, fiori, gemme, germogli, fusti sotterranei differenziati (rizomi, bulbi e tuberi) e radici ingrossate (radici a fittone e rizotuberi).

Andar per erbe - cercarle, raccoglierle, prepararle e mangiarle - è un'esperienza che ognuno dovrebbe fare o poter fare, tanto risulta ripagante per il corpo, per lo spirito, per tutti i nostri sensi.

Significa - innanzitutto - concedersi tempo all'aperto, nel verde silente e materno della natura.

Vuol dire anche recuperare saperi e sapori ancestrali, genuini, non omologati.

Cibarsi d'erbe selvatiche è al tempo stesso un ritorno alle origini, un salto evolutivo e una delizia incomparabile.

GLI AUTORI

