

# Etnobotanica Conservazione Di Un Patrimonio Culturale Come Risorsa Per Uno Sviluppo Sostenibile

Right here, we have countless ebook **Etnobotanica Conservazione Di Un Patrimonio Culturale Come Risorsa Per Uno Sviluppo Sostenibile** and collections to check out. We additionally pay for variant types and with type of the books to browse. The welcome book, fiction, history, novel, scientific research, as skillfully as various supplementary sorts of books are readily open here.

As this Etnobotanica Conservazione Di Un Patrimonio Culturale Come Risorsa Per Uno Sviluppo Sostenibile , it ends stirring living thing one of the favored book Etnobotanica Conservazione Di Un Patrimonio Culturale Come Risorsa Per Uno Sviluppo Sostenibile collections that we have. This is why you remain in the best website to see the incredible book to have.

## **Eating and Healing** - Andrea Pieroni 2006-03-15

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.

## **Traveling Cultures and Plants** - Andrea Pieroni 2009-10

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. Ina Vandebroek, features in Nova's "Secret Life of Scientists", answering the question: just what is ethnobotany?

## **Wild Plants as Source of New Crops** - Petr Smýkal 2020-12-02

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). [Plants in Human Health and Nutrition Policy](#) - Artemis P. Simopoulos 2003-01-01

The present volume includes a series of studies on edible wild plants and their impact on human health. Today the diet of developed societies is limited to a few cultivated vegetables while the developing countries often lack an adequate supply of micronutrients. Wild plants contain antioxidant, omega-3 fatty acid and micronutrient components that contribute to both a decrease in the risk for chronic diseases as well as the reduction of nutritional deficiencies. Thus they address many diet-related problems at both ends of the socioeconomic spectrum. Results from research provide data on the composition of indigenous plants from various areas of the world and show that consumption of green leafy vegetables corrects deficiencies successfully. The book also deals with nutrition policy integrating indigenous foods against micronutrient deficiency. Implementation of scientific evidence is an essential precondition for improving nutrition policy. Nutritionists, food producers, botanists, agronomists, food technologists, pharmacologists as well as all professionals involved with food policy and human development will find in this book a valuable and updated basis for their work.

*Etnobotánica en el Alto Valle del Reno (Toscana y Emilia-Romaña, Italia)* - MARÍA TERESA EGEA MOLINES 2018

## [Informatore botanico italiano](#) - 1998

## [Giardini storici della Liguria](#) - Francesca Mazzino 2006

**Roma e il suo Orto botanico \_ paperback** - Franco Bruno 2013-06-10  
Versione paperback: rilegatura in brossura, copertina semplice Ristampa anastatica (anno di prima stampa: 1984) La ricerca storica Roma e il suo Orto botanico nasce per ricordare sia i cento anni dell’Orto botanico a Villa Corsini, sia le origini della sua istituzione a partire dal primo Hortus Simplicium del 1278. Dopo circa 30 anni dalle celebrazioni del centenario dell’Orto Botanico nei giardini di Villa Corsini, contenuti e finalità di questo libro, sono ancora attuali . Oggi come allora c’è bisogno di conoscenza sulla storia e le vicissitudini attraversate da una istituzione scientifica di Roma nata solo nel 1660. Si deve infatti considerare che lo scopo principale che ha determinato la nascita degli orti botanici è stata la coltivazione dei semplici, delle piante cioè dotate di principi attivi usate come medicinali per la cura dell’uomo. Concentrare le specie medicinali in un solo luogo di coltivazione dava il vantaggio di non dover ricercare le piante in natura, cioè nei boschi e nelle praterie, con notevole risparmio di tempo e, fattore non secondario, non si correva il pericolo di sbagliare raccogliendo piante simili ma prive di principi medicinali o peggio velenose. Fu solo all’inizio del 1600 che Botanica e Medicina presero strade diverse, e gli orti botanici ben presto si trasformarono in luoghi sperimentali per l’acclimatazione di piante esotiche e soprattutto per lo studio sistematico delle piante il che ha portato allo sviluppo moderno della Botanica. Attraverso queste attività di raccolta e coltivazione di piante provenienti da tutto il mondo oggi ci rendiamo conto dell’immenso patrimonio di sequenze genetiche originali accumulato nel corso dei secoli che è nostro dovere conservare e tramandare alle generazioni future. Gli Orti Botanici oggi, accanto all’insegnamento e alla ricerca universitaria, hanno il dovere di educare i cittadini al rispetto della natura e alla conservazione di specie spesso minacciate o addirittura scomparse. Diversi progetti di ripopolamento di ambienti naturali, partendo dalla riproduzione di specie coltivate ex-situ

negli orti botanici, sono già stati fatti con successo e molti altri se ne faranno in futuro.

**Ruritalia. La rivincita delle campagne** - Carlo Aiello 2009

**APM - Archeologia Postmedievale, 2, 1998** - 1999-02-01

**Italia Nostra 439/2008. Come salvare il Sud e le isole** - AA. VV. 2011-11-10T00:00:00+01:00

RICORDO Equilibrio e determinazione di un grande Presidente  
GIOVANNI LOSAVIO MARIA ANTONELLI CARANDINI NERINA  
VIVARELLI SCARASCIA MUGNOZZA EDITORIALI Il paesaggio dalla  
Costituzione al Codice GIOVANNI LOSAVIO Paesaggio e malgoverno  
NICOLA CARACCIOLDO DOSSIER Nei ricordi la bellezza LUCIA  
ANNUNZIATA Gli ecomostri e la Calabria RENATO NICOLINI I luoghi di  
Goethe PIERO LONGO La cultura delle zolfare LEANDRO JANNI Le terre  
dei vulcani L.J. Le architetture dell'acqua ANTONIO PAVONE Il fiume dei  
papiri LUCIA ACERRA Quel paesaggio estremo FRANCO ZAGARI  
L'eterna sfida tra uomo e natura TERESA LIGUORI E l'uomo creò il  
Gargano MENUCCIA FONTANA Il baluardo di Brindisi SEZIONE DI  
BRINDISI DI ITALIA NOSTRA L'arte delle cave PIERFRANCESCO  
PELLECCHIA L'acquedotto del Re FRANCESCO CANESTRINI La fattoria  
modello MARIA ROSARIA IACONO La necropoli assediata FANNY CAO  
DIBATTITO I beni culturali non sono una merce PIETRO SCARPELLINI Il  
paesaggio del Sud, etica ed estetica FRANCO ZAGARI

*Eating on the Wild Side* - Nina L. Etkin 2000-11

People have long used wild plants as food and medicine, and for a myriad of other important cultural applications. While these plants and the foraging activities associated with them have been dismissed by some observers as secondary or supplementary, nor even backward, their contributions to human survival and well-being are more significant than is often realized. *Eating on the Wild Side* spans the history of human-plant interactions to examine how wild plants are used to meet medicinal, nutritional, and other human needs. Drawing on nonhuman primate studies, evidence from prehistoric human populations, and field research among contemporary peoples practicing a range of subsistence strategies, the book focuses on the processes and human ecological implications of gathering, semidomestication, and cultivation of plants that are unfamiliar to most of us. Contributions by distinguished cultural and biological anthropologists, paleobotanists, primatologists, and ethnobiologists explore a number of issues such as the consumption of unpalatable and famine foods, the comparative assessment of aboriginal diets with those of colonists and later arrivals, and the apparent self-treatment by sick chimpanzees with leaves shown to be pharmacologically active. Collectively, these articles offer a theoretical framework emphasizing the cultural evolutionary processes that transform plants from wild to domesticated, with many steps in between, while placing wild plant use within current discussions surrounding biodiversity and its conservation. *Eating on the Wild Side* makes an important contribution to our understanding of the links between biology and culture, describing the interface between diet, medicine, and natural products. By showing how various societies have successfully utilized wild plants, it underscores the growing concern for preserving genetic diversity as it reveals a fascinating chapter in the human ecology. CONTENTS 1. The Cull of the Wild, Nina L. Etkin Selection 2. Agriculture and the Acquisition of Medicinal Plant Knowledge, Michael H. Logan & Anna R. Dixon 3. Ambivalence to the Palatability Factors in Wild Food Plants, Timothy Johns 4. Wild Plants as Cultural Adaptations to Food Stress, Rebecca Huss-Ashmore & Susan L. Johnston Physiologic Implications of Wild Plant Consumption 5. Pharmacologic Implications of "Wild" Plants in Hausa Diet, Nina L. Etkin & Paul J. Ross 6. Wild Plants as Food and Medicine in Polynesia, Paul Alan Cox 7. Characteristics of "Wild" Plant Foods Used by Indigenous Populations in Amazonia, Darna L. Dufour & Warren M. Wilson 8. The Health Significance of Wild Plants for the Siona and Secoya, William T. Vickers 9. North American Food and Drug Plants, Daniel M. Moerman Wild Plants in Prehistory 10. Interpreting Wild Plant Foods in the Archaeological Record, Frances B. King 11. Coprolite Evidence for Prehistoric Foodstuffs, Condiments, and Medicines, Heather B. Trigg, Richard I. Ford, John G. Moore & Louise D. Jessop Plants and Nonhuman Primates 12. Nonhuman Primate Self-Medication with Wild Plant Foods, Kenneth E. Glander 13. Wild Plant Use by Pregnant and Lactating Ringtail Lemurs, with Implications for Early Hominid Foraging, Michelle L. Sauter Epilogue 14. In Search of Keystone Societies, Brien A. Meilleur

**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.

*Flora of Bali* - Herbarium Bogoriense. Botany Division. Research Centre for Biology 2013

*Environmental Sustainability and Economy* - Pardeep Singh 2021-07-30  
*Environmental Sustainability and Economy* contains the latest practical and theoretical concepts of sustainability science and economic growth. It includes the latest research on sustainable development, the impact of pollution due to economic activities, energy policies and consumption influencing growth and environment, waste management and recycling, circular economy, and climate change impacts on both the environment and the economy. The 21st century has seen the rise of complex and multi-dimensional pathways between different aspects of sustainability. Due to globalization, these relationships now work at varying spatiotemporal scales resulting in global and regional dynamics. This book explores the complex relationship between sustainable development and economic growth, linking the environmental and social aspects with the economic pillar of sustainable development. Utilizing global case studies and interdisciplinary perspectives, *Environmental Sustainability and Economy* provides a comprehensive account of sustainable development and the economics of environmental protection studies with a focus on the environmental, geographical, economic, anthropogenic and social-ecological environment. Includes extensive interdisciplinary coverage, including intersectional topics such as environmental pollution and economic growth, resource utilization and circular economy, climate change and emissions, and sustainable solutions and green behavior Discusses market innovations and strategies through the lens of global case studies in sustainability and economic growth Bridges the gap between environmental studies and economics to reflect sustainable practices for enhancing environmental protection in response to climate change

**Società e storia** - 1999

**History of the Italian Agricultural Landscape** - Emilio Sereni 2014-07-14

Emilio Sereni's classic work is now available in an English language edition. *History of the Italian Agricultural Landscape* is a synthesis of the agricultural history of Italy in its economic, social, and ecological context, from antiquity to the mid-twentieth century. From his perspective in the Italian tradition of cultural Marxism, Sereni guides the reader through the millennial changes that have affected the agriculture and ecology of the regions of Italy, as well as through the successes and failures of farmers and technicians in antiquity, the middle ages, the Renaissance, and the Industrial Revolution. In this sweeping historical survey, he describes attempts by successive generations to adapt Italy's natural environment for the purposes of agriculture and to respond to its changing ecological problems. *History of the Italian Agricultural Landscape* first appeared in 1961. At the time of its publication it was a pathbreaking work, parallel in its importance for Italy to Marc Bloc's masterwork of 1931, *The Original Characteristics of French Rural History*. Sereni invented the concept of the historical "agricultural landscape": an interdisciplinary characterization of rural life involving economic and social history, linguistics, archeology, art history, and ecological studies. Originally published in 1997. The Princeton Legacy Library uses the latest print-on-demand technology to again make available previously out-of-print books from the distinguished backlist of Princeton University Press. These editions preserve the original texts of these important books while presenting them in durable paperback and

hardcover editions. The goal of the Princeton Legacy Library is to vastly increase access to the rich scholarly heritage found in the thousands of books published by Princeton University Press since its founding in 1905.

**APM - Archeologia Postmedievale, 6, 2002 - L'approccio storico-ambientale al patrimonio rurale delle aree protette. Materiali di studio dal 2nd workshop on Environmental History and Archaeology** - Roberto Maggi 2003-12-01

Archeologia ambientale : Atti del Seminario Internazionale, Torriglia e Montebruno (GE), 21-22 maggio 2002

Plant Invasions - Giuseppe Brundu 2001

*Lecture botaniche* - Giovanni Aliotta 2022-10-03

[Italiano]: La divulgazione della botanica è un tema che non coinvolge solo docenti e studenti, ma l'intera società, dal momento che le piante sono alla base di ogni ecosistema e al tempo stesso rappresentano una fonte primaria di benessere psicofisico per il genere umano. Per tradizione, l'insegnamento della botanica nelle scuole secondarie ha avuto, e ha tuttora, un ruolo inadeguato, determinando una scarsa conoscenza anche delle più comuni piante del paesaggio italiano. Lo scopo di questo libro è quello di avvicinare il lettore al mondo vegetale attraverso un percorso formativo esemplificato, in cui, seguendo un ordine alfabetico, argomenti di carattere generale sono accompagnati dalla descrizione di piante che si caratterizzano per una lunga storia di rapporti colturali e culturali con le popolazioni italiane./[English]: The popularisation of botany is an issue that involves not only teachers and students, but society as a whole, since plants are the basis of every ecosystem and at the same time represent a primary source of psychophysical well-being for mankind. Traditionally, the teaching of botany in Italian secondary schools has had, and still has, an inadequate role, leading to a lack of knowledge of even the most common plants of the Italian landscape. The aim of this book is to introduce the reader to the plant world through an exemplified educational pathway, in which, following an alphabetical order, general topics are accompanied by the description of plants that are characterized by a long history of cultivation and cultural relations with Italic populations.

Le risorse culturali delle valli monregalesi e la loro storia - Giovanna Galante Garrone 1999

*Riscritture dell'Eden* - AA. VV. 2013-04-17T00:00:00+02:00

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 elisabettiano 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 Marroni Romola di George Eliot: giardini e rappresentazioni naturali Miriam Sette Il giardino nella brughiera: rappresentazioni della natura in Tess of the d'Urbervilles Emanuela Ettorre 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 Handschuhmacher Memoria storica, simbologia e scienza nel Giardino dei Semplici dell'Università 'G. d'Annunzio' Luigi Menghini Bibliografia essenziale Indice dei nomi

**I disegni inediti di Domenico Cirillo nella Società dei Naturalisti in Napoli** - Antonino De Natale 2021-11-23

Dal riordinamento dell'Archivio della Società dei Naturalisti in Napoli riappaiono, dopo duecentoventi anni, alcuni disegni di insetti e piante di Domenico Cirillo (1739-1799), fortunatamente scampati alla furia dei sanfedisti quando saccheggiarono e distrussero la sua casa. Si trovavano confusi fra le carte del suo discepolo e amico Filippo Cavolini (1756-1810). Studiati con cura in questo volume, vengono per la prima volta resi noti agli studiosi e agli ammiratori del grande medico e naturalista, morto per i suoi ideali di giustizia e per il rinnovamento della società di antico regime. Arricchiscono il volume, oltre a contributi che documentano i contatti che Cirillo ebbe con artisti e tipografi, informazioni sui costi che sostenne per la pubblicazione dei suoi libri, a cui si aggiunge la storia occorsa alla carte manoscritte di Filippo Cavolini e della famiglia De Mellis, che confluirono nella Società dei Naturalisti.

*Archeologie* - Nicola Cucuzza 2006

**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.

**Landscape, Process and Power** - Serena Heckler 2012

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

LA CITTÀ PALINSESTO/II. Tracce, sguardi e narrazioni sulla complessità dei contesti urbani storici: Rappresentazione, conoscenza, conservazione - Maria Ines Pascariello 2020

[Italiano]: Questo volume accoglie le più recenti riflessioni attorno ai necessari fondamenti, teorici e di pensiero, nonché gli aspetti tecnici, artistici, tecnologici che portano a concepire la città e il paesaggio come palinsesto figurativo e fenomenologico. Città e paesaggio, infatti, continuamente soggetti a operazioni di cancellature e riscritture - in termini di progetto e restauro, di tutela e valorizzazione, di disegno e ridisegno - sono i testimoni visivi di come appare a noi il palinsesto oggi, grazie al connubio sempre più stretto fra tecnologie e strumenti di visione, in un'ottica proiettiva e trasformativa fortemente relazionale./[English]: This volume contains the most recent reflections on the necessary foundations, theoretical and thought, as well as the technical, artistic, technological aspects that lead to conceiving the city and the landscape as a figurative and phenomenological palimpsest. City and landscape, in fact, continually subject to erasing and rewriting operations - in terms of project and restoration, protection and enhancement, design and redesign - are the visual witnesses of how the schedule appears to us today, thanks to the increasingly squeezed between technologies and tools of vision, in a highly relational projective and transformative perspective.

*Environment, Social Justice, and the Media in the Age of the Anthropocene* - Elizabeth G. Dobbins 2020-02-28

Environment, Social Justice, and the Media in the Age of Anthropocene addresses three imminent challenges to human society in the age of the Anthropocene. The first challenge involves the survival of the species; the second the breakdown of social justice; and the third the inability of the media to provide global audiences with an adequate orientation about these issues. The notion of the Anthropocene as a geological age shaped by human intervention implies a new understanding of the human context that influences the physical and biological sciences. Human existence continues to be affected by the physical and biological reality from which it evolved but, in turn, it affects that reality as well. This work addresses this paradox by bringing together the contributions of researchers from very different disciplines in conversation about the complex relationships between the physical/biological world and the human world to offer different perspectives and solutions in establishing social and environmental justice in the age of the Anthropocene.

**Gli spazi dell'archeologia rurale. Risorse ambientali e insediamenti nell'Appennino ligure tra XV e XXI secolo** - Anna

Stagno 2018-12-20

Quale contributo può dare l'archeologia alla ricostruzione dei sistemi di gestione delle risorse ambientali? E come cambia la ricostruzione degli assetti insediativi e della cultura materiale con un tale approccio? In questo libro, l'autrice risponde a queste domande mettendo alla prova gli strumenti di lavoro dell'archeologia e le sue procedure di costruzione delle fonti (archeologia di scavo, archeologia dell'edilizia storica, archeologia di superficie). Il volume affronta esplicitamente il problema delle relazioni tra archeologia e storia e tra archeologia e ricerca geografica e ambientale o naturalistica. L'obiettivo è la definizione di nuovi spazi analitici con la costruzione di serie documentarie più ampie. Il libro ricostruisce le coordinate teoriche e metodologiche della ricerca archeologica sugli spazi rurali, a partire dalle discussioni sulla storia della cultura materiale e sulla geografia del popolamento, e attraverso la rivendicazione del ruolo dell'archeologia postmedievale come campo di studi specifico, fino ai possibili sviluppi dell'archeologia rurale, grazie al dialogo recente con l'ecologia storica. Le proposte metodologiche sono applicate da Anna Maria Stagno a tre casi di studio, che indagano oggetti e contesti diversi all'interno dell'area appenninica ligure: edifici, acquedotti irrigui, neviere. Attraverso di essi, senza abbandonare lo sguardo di archeologa, l'autrice si misura con fonti demografiche, giurisdizionali, cartografiche, amministrative e fiscali. Gli oggetti indagati sono anche l'occasione per affrontare da diverse prospettive una riflessione sui processi di definizione, tutela e valorizzazione del patrimonio rurale, che costituiscono oggi un elemento centrale nelle dinamiche dei territori analizzati.

*Annali dell'Istituto Alcide Cervi* - A. Giardina 2000

[I giardini dei semplici e gli orti botanici della Toscana](#) - Sara Ferri 1993

*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.

**Evolutionary Ethnobiology** - Ulysses Paulino Albuquerque 2015-09-23  
Ethnobiology is a fascinating science. To understand this vocation it needs to be studied under an evolutionary point of view that is very strong and significant, although this aspect is often poorly approached in the literature. This is the first book to compile and discuss information about evolutionary ethnobiology in English.

**Mediterranean Wild Edible Plants** - María de Cortes Sánchez-Mata 2016-04-12

This book is the result of collaboration between botanists and food chemists, with the purpose of improving the knowledge of the main wild species of traditional use as foods in the Mediterranean area, focus on ethnobotanical aspects, natural production, uses and nutritional aspects. One of the novelties of the book would be the publication of complete food composition tables of more than 40 species, which are not usually included in nutrient databases of foods. Many of the data included comes from the chemical analysis of representative samples of these species and other are compiled from the scientific literature. Since this topic had not been fully studied, this book provides an interesting tool to be used

with the purpose of the revalorization of wild food species, preservation of their traditional uses, and also as alternatives to improve the diversity of modern Mediterranean diets.

**Società e storia** - 1998

[Regimen Sanitatis Salernitanum](#) - John Ordranax 2018-10-22

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.

**Rendiconti del Seminario della facoltà di scienze dell'Università de Cagliari** - 2003

**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.

[Introduction to Ethnobiology](#) - Ulysses Paulino Albuquerque 2016-03-29

This textbook provides a basic introduction to ethnobiology with key concepts for beginners. It is also written for those who teach ethnobiology or related fields. The core issues and concepts, as well as approaches and theoretical positions are fully covered.

**Ethnobotany in the New Europe** - Manuel Pardo-de-Santayana 2010-06-01

The study of European wild food plants and herbal medicines is an old discipline that has been invigorated by a new generation of researchers pursuing ethnobotanical studies in fresh contexts. Modern botanical and medical science itself was built on studies of Medieval Europeans' use of food plants and medicinal herbs. In spite of monumental changes introduced in the Age of Discovery and Mercantile Capitalism, some communities, often of immigrants in foreign lands, continue to hold on to old recipes and traditions, while others have adopted and enculturated exotic plants and remedies into their diets and pharmacopoeia in new and creative ways. Now in the 21st century, in the age of the European Union and Globalization, European folk botany is once again dynamically responding to changing cultural, economic, and political contexts. The authors and studies presented in this book reflect work being conducted across Europe's many regions. They tell the story of the on-going evolution of human-plant relations in one of the most bioculturally dynamic places on the planet, and explore new approaches that link the re-evaluation of plant-based cultural heritage with the conservation and use of biocultural diversity.