Otros títulos de Mimura



La magia de la limpieza natural
Purdy Rubin y Charlotte Figg



Cómo ayudar a los erizos
Más de 100 ideas para transformar tu jardín en un refugio para la naturaleza
Helen Bostock y Sophie Collins

Durante siglos,
el campo mediterráneo fue una despensa.

De sus caminos, prados y linderos se recolectaban plantas que daban sabor a la cocina cotidiana y formaban parte del saber de generaciones.

Hoy, en plena revolución gastronómica y con el redescubrimiento del *foraging* —el arte de recolectar plantas silvestres—, este conocimiento ancestral vuelve a despertar el interés de cocineros, investigadores y amantes de la naturaleza.

En ***Hierbas. Atlas gastronómico de plantas silvestres del Mediterráneo,*** el etnobotánico Andrea Pieroni reúne décadas de investigación y saber popular para guiarnos por el extraordinario mundo de las plantas comestibles.

A lo largo de sus páginas descubrirás más de 150 hierbas utilizadas tradicionalmente en la cocina, con información sobre:

- Sus nombres populares en castellano, catalán, gallego y euskera.
- Sus características botánicas.
- Cuándo y dónde recolectarlas.
- Sus aromas y propiedades nutricionales.
- Su uso en la cocina tradicional.
- Recetas que permiten redescubrir sus sabores.

Una obra fascinante que une botánica, gastronomía y cultura, y que invita a mirar el paisaje con otros ojos.

Porque muchas de las plantas más extraordinarias de nuestra cocina crecen justo delante de nosotros.

mimura

ISBN 979-13-9922-03-1-5
9 791399 220315

Hierbas

Atlas gastronómico de plantas silvestres del Mediterráneo

Cómo reconocerlas, recolectarlas y cocinarlas

Andrea Pieroni



Sobre el autor



Andrea Pieroni es uno de los etnobotánicos más reconocidos del mundo y una referencia internacional en el estudio de las relaciones entre las personas y las plantas. Formado en botánica médica en la Universidad de Pisa y doctorado por la Universidad de Bonn, ha desarrollado su carrera académica entre Italia, el Reino Unido y Alemania. Actualmente es catedrático de Etnobotánica en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Italia), de la que fue rector entre 2017 y 2021.

Autor de cientos de publicaciones científicas y fundador de la revista especializada *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, ha dedicado más de tres décadas a documentar los conocimientos tradicionales sobre las plantas alimentarias y medicinales en el Mediterráneo, los Balcanes, Oriente Próximo y otras regiones del mundo. Sus investigaciones exploran cómo las comunidades humanas han utilizado, conservado y transmitido el saber sobre las plantas silvestres a lo largo de generaciones.

Su trabajo combina ciencia, cultura, gastronomía e historia, y ha contribuido decisivamente a revalorizar el patrimonio botánico y culinario de las sociedades mediterráneas.

mimura