

IN TUTTI GLI STORE L'ULTIMO LIBRO DI GRAZIELLA DE NIZZA "IL BUONO DELLE MALERBE"

Publicato il 20 Novembre 2023 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Esce in tutti gli store l'ultimo libro di **Graziella De Nizza** "Il Buono delle Malerbe", il manuale per riconoscere e utilizzare le erbe considerate "infestanti" di **Graziella De Nizza** edizioni **Terre Sommerse**.

Dopo il successo ottenuto con il primo volume "Erbe buone e facili", che contiene circa 60 schede di piante spontanee della tradizione alimentare degli italiani, questo secondo libro vuole essere, oltre alla reinterpretazione di alcune tra le specie più comuni e conosciute già trattate, anche una presentazione di erbe spontanee tra le meno note sotto un profilo alimentare, organizzate in pratiche schede comprensive di nomi scientifici e comuni, correlate da brevi descrizioni botaniche, informazioni sull'habitat, cenni storici, curiosità, consigli sugli utilizzi in cucina e ricette per ciascun esemplare trattato. Completano ciascuna scheda le relative foto, immagini tutte originali e prodotte quasi interamente dall'autrice.

Biografia

Prof.ssa Maria Grazia De Nizza, biologa erborista, originaria di Marittima (LE), risiede ad Urbino (PU) nelle Marche da circa quarant'anni. Dal 2006 è titolare di cattedra in Scienza e cultura dell'alimentazione presso l'I.P.S.S.A.R. di Piobbico (PU). Dal 2015 ad oggi è la responsabile botanica dell'Associazione Micologica Bresadola Gruppo Valle del Metauro di Fossombrone (PU). È autrice del libro "Erbe buone e facili" - Casa Editrice Goldwin - anno 2011. Ha collaborato alla realizzazione di alcune opere tra cui: "Alta ristorazione a scuola" Giuseppe Celli Piobbico (PU). Tipicità del Montefeltro e Gastronomia Italiana - anno 2010 casa editrice: Spaggiari, "Ricette e altre storie..." opuscolo a cura dell'Istituto Alberghiero di Piobbico - Polo Celli, con il patrocinio dell'Alta valle del Metauro e il Comune di Piobbico (PU) - anno 2022, "Amare la terra e ritrovare noi stessi" un volume collettivo a cura di F. Merli Panteghini Ed. Anguana- anno 2022.

