



in collaborazione con



## Programma del CORSO

### "LE PREPARAZIONI CON LE ERBE SELVATICHE E OFFICINALI: LA DISTILLAZIONE, GLI OLI ESSENZIALI E LE ACQUE AROMATICHE"

28 aprile – 17 maggio 2022 – E-LEARNING (modalità on line sincrona)

#### **Un corso dedicato all'impiego e trasformazione delle piante aromatiche e officinali.**

Tante sono le possibili trasformazioni che possiamo fare con le nostre piante officinali e aromatiche, per ampliare l'offerta della nostra azienda o semplicemente per prenderci cura dei nostri cari. Partiremo con la raccolta delle erbe, per proseguire con la loro trasformazione per fare semplici ma efficaci preparazioni cosmetiche, erboristiche e alimentari, come sciroppi, enoliti, melliti e sali aromatici, e ancora oleoliti e unguenti e creme, e continuare con vini medicati, aceti aromatici, elixir e liquori per concludere con la magia degli oli essenziali e delle acque aromatiche

Data	Orario		Argomento lezione	Docente
<b>GIOVEDI'</b> <b>28/04/2022</b>	10.00	13.00	Essiccazione delle erbe e loro conservazione per la preparazione di tisane ed erbe da cucina. Alcune semplici trasformazioni delle piante aromatiche e medicinali: sciroppi, enoliti, melliti e sali aromatici	Laura Dell'Acqua (Il Giardino di Pimpinella - Scuola di botanica e Erboristeria Selvatica)
<b>MARTEDI'</b> <b>03/05/2022</b>	10.00	13.00	Gli oleoliti e le piante che si estraggono il olio	
<b>MARTEDI'</b> <b>10/05/2022</b>	10.00	13.00	Distillazione: quali piante sono adatte ad essere distillate. Le rese, il periodo di raccolta e i metodi a seconda delle piante. Gli impieghi degli oli essenziali e delle acque aromatiche	
<b>MARTEDI'</b> <b>17/05/2022</b>	10.00	13.00	Le estrazioni in alcol: tinture madri, elixir e liquori	