



in collaborazione con



Programma del CORSO

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

11 aprile – 20 aprile 2023 – 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
MERCOLEDI' 11/04/2023	14.00	17.00	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)
GIOVEDI' 13/04/2023	14.00	17.00	Gli oleoliti e le piante che si estraggono il olio	
MARTEDI' 18/04/2023	14.00	17.00	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	
GIOVEDI' 20/04/2023	14.00	17.00	Le estrazioni in alcol: tinture madri, elixir e liquori	