

## Programma del CORSO

**"ALLA SCOPERTA E ALLA RACCOLTA  
DI PIANTE SELVATICHE E OFFICINALI"**

1 dicembre – 13 aprile 2023 – E-LEARNING (modalità on line sincrona)

Corso dedicato alla scoperta e alla raccolta di **piante officinali** attraverso un percorso dedicato alle proprietà, ai principi attivi e agli impieghi tradizionali delle piante comuni nel nostro territorio. Imparare a riconoscere le piante e a raccoglierle per il corretto utilizzarle nella preparazione di semplici **rimedi erboristici** come **infusi, decotti, oleoliti, macerati, enoliti** e molti altri. Un percorso alla scoperta delle **caratteristiche botaniche** di foglie, fiori, radici, frutti e semi. I corsisti apprenderanno come riconoscere ed utilizzare **erbe selvatiche** comuni nel territorio italiano

Data	Orario		Argomento lezione	Docente
<b>VENERDI'</b> <b>01/12/2023</b>	14.00	15.00	<b>La fiscalità delle piante aromatiche e officinali</b>	Giovanni De Lillo (Responsabile Fiscale Coldiretti Milano)
	15.00	18.00	<b>La diversificazione delle attività agricole con la coltivazione di piante aromatiche e officinali e la raccolta delle erbe utili selvatiche. I vari utilizzi: culinario, apistico e mellifero, oggettistico, didattico, ornamentale, prima lavorazione, trasformazione per prodotti cosmetici, integratori alimentari, distillazione per oli essenziali e acque aromatiche</b>	Laura Dell'Acqua (Il Giardino di Pimpinella - Scuola di botanica e Erboristeria Selvatica)
<b>MARTEDI'</b> <b>05/12/2023</b>	14.00	18.00	<b>Le erbe e i fiori selvatici mangerecci: dalle antiche tradizioni alla cucina botanica. Descrizione delle piante per imparare a riconoscerle e idee per un loro utilizzo in cucina</b>  <b>Come raccogliere e come trasformare le seguenti piante: calendula, cardo mariano, achillea, camomilla, elicriso, assenzio, grindelia, echinacee, topinambur, tarassaco, borragine, rosolaccio, malva, iperico, ribes nero e valeriana</b>	Laura Dell'Acqua (Il Giardino di Pimpinella - Scuola di botanica e Erboristeria Selvatica)
<b>MERCOLEDI'</b> <b>13/12/2023</b>	14.00	18.00	<b>Come raccogliere e come trasformare le seguenti piante: basilico, melissa, menta, maggiorana, origano. Rosmarino, timo, issopo, salvia, salvia sclarea, lavanda e lavandino, santoreggia, cerfoglio, coriandolo, finocchio, aneto, rosa, iris e zafferano</b>	Laura Dell'Acqua (Il Giardino di Pimpinella - Scuola di botanica e Erboristeria Selvatica)