

in collaborazione con



Programma del
CORSO

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

27 novembre – 10 dicembre 2024 – 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' 27 NOVEMBRE 2024	9.30	13.30	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)
MARTEDI' 3 DICEMBRE 2024	9.30	13.30	Gli oleoliti e le piante che si estraggono il olio Gli impieghi degli oli essenziali e delle acque aromatiche	
MARTEDI' 10 DICEMBRE 2024	9.30	13.30	Distillazione: quali piante sono adatte ad essere distillate. Le rese, il periodo di raccolta e i metodi a seconda delle piante. Le estrazioni in alcol: tinture madri, elixir e liquori	