

## Erbe spontanee di interesse alimentare

3-10-(12)-17-24-(26)-31 ottobre 2012 presso l'Aula C

### Organizzazione del corso

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali organizza, in collaborazione con l'Accademia delle erbe spontanee, un corso di didattica integrativa sul tema "Erbe spontanee d'interesse alimentare", con l'obiettivo di fornire una solida base culturale in merito alle possibilità di utilizzazione alimentare delle specie spontanee, qualche informazione sulle modalità di raccolta e riconoscimento delle diverse specie di interesse alimentare derivanti dalla tradizione popolare, anche attraverso la conoscenza delle problematiche dietetiche, farmacologiche, culinarie e ambientali correlate alla loro utilizzazione. Inoltre intende affrontare gli elementi essenziali di conoscenza ed elementari norme di comportamento:

- gli eventuali rischi di confusione nei confronti di piante tossiche o velenose;
- una conoscenza approfondita degli ambienti che possono ospitare le varie erbe in diversi ambienti del paesaggio agrario delle Marche;
- i periodi migliori per la raccolta, anche sulla base del tipo di utilizzazione;
- i pericoli derivanti da una raccolta in ambienti inadatti o in situazioni che per fattori occasionali o persistenti di inquinamento atmosferico, delle acque o del suolo possono esporre a rischio la salute umana;
- le precauzioni per evitare danni alle specie vegetali interessate dalla raccolta;
- gli elementi di conoscenza sulle problematiche di biodiversità degli ambienti marginali e le trasformazioni del paesaggio.

### Lezioni

| Docente               | Data - Orario          | Argomenti  |
|-----------------------|------------------------|--|
| Taffetani Fabio       | 3 ottobre 15,00-17,00  | Diversità dell'ambiente naturale e antropico                 |
| Gobbi Olimpia         | 3 ottobre 17,00-19,00  | Storia economica e dei rapporti tra agricoltura e ambiente   |
| Taffetani Fabio       | 10 ottobre 15,00-17,00 | Caratteri per riconoscimento, Crucifere spontanee alimentari |
| Picchi Graziella      | 10 ottobre 17,00-19,00 | Etnobotanica: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee   |
| Taffetani Fabio       | 17 ottobre 15,00-17,00 | Erbario e identificazione, Leguminose spontanee alimentari   |
| Cingolani Maria Laura | 17 ottobre 17,00-19,00 | Rapporti tra erbe spontanee e salute                         |
| Taffetani Fabio       | 24 ottobre 15,00-17,00 | Precauzioni nella raccolta, Composite spontanee alimentari   |
| Saturni Letizia       | 24 ottobre 17,00-19,00 | Principi alimentari delle erbe spontanee                     |
| Taffetani Fabio       | 31 ottobre 15,00-16,30 | Le erbe delle praterie secondarie e degli agroecosistemi     |
| Ferretti Roberto      | 31 ottobre 16,30-18,00 | Antiche e nuove ricette con le erbe spontanee                |

### Attività pratiche ed escursioni

|                                |                        |  |
|--------------------------------|------------------------|--|
| Escursione (Taffetani)         | 12 ottobre 14,00-18,00 | Ambienti costieri (Parco del Conero)                 |
| Escursione (Taffetani)         | 26 ottobre 14,00-18,00 | Ambienti collinari (Orto Botanico, Gallignano)       |
| Assaggi di ricette con le erbe | 31 ottobre 18,00-19,00 | Prodotti offerti dall'Accademia delle Erbe spontanee |

### DOCENTI:

Cingolani Maria Laura – Farmacologa della Facoltà di Agraria - Università Politecnica delle Marche

Ferretti Roberto – Imprenditore Agriturismo "La Scentella" di Petritoli (FM)

Gobbi Olimpia – Docente di Storia economica - Università di Macerata

Picchi Graziella - Sociologa Rurale presso l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale - Roma

Saturni Letizia – Nutrizionista della Facoltà di Medicina - Università Politecnica delle Marche

Taffetani Fabio – Botanico della Facoltà di Agraria – Università Politecnica delle Marche