



Organizzazione e contenuti del corso

Il **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A)** organizza, in collaborazione con l'**Accademia delle erbe spontanee** (Monte San Pietrangeli - FM), l'**Università della Pace** della Regione Marche, e l'**Associazione Scholanova** (Varano – AN), un corso di didattica integrativa sul tema “Erbe spontanee d’interesse alimentare”, con l’obiettivo di fornire una base culturale sull’utilizzazione alimentare delle specie spontanee, attraverso un’ampia informazione sulle modalità di raccolta e riconoscimento delle diverse specie di interesse alimentare derivanti dalla tradizione popolare, accompagnati dalla conoscenza delle problematiche storico-economiche, dietetiche, farmacologiche, culinarie e ambientali, correlate alla loro utilizzazione. Il corso affronta inoltre elementi essenziali di conoscenza ambientale ed elementari norme di comportamento (per un **totale di 37 ore, di cui 18 teoriche e 19 pratiche**):

- elementi di riconoscimento e eventuali rischi di confusione nei confronti di piante tossiche o velenose;
- conoscenza degli ambienti che possono ospitare le varie erbe in diversi ambienti del paesaggio rurale;
- periodi migliori per la raccolta, anche sulla base del tipo di utilizzazione, comprese quelle officinali;
- rischi derivanti da una raccolta in ambienti inadatti per inquinamento atmosferico, delle acque o del suolo;
- precauzioni per evitare danni alle specie vegetali interessate dalla raccolta;
- impatto dell’agricoltura su biodiversità, funzionamento e trasformazioni del paesaggio rurale.

Lezioni e esercitazioni

Data	Docente	Orario	Argomenti
10 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Diversità ambientale degli agroecosistemi
	Esercitazione	16,00-16,30	Organizzazione del corso e delle attività di condivisione
	Silvia Zitti	16,30-17,15	Etnobotanica: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee
	Esperienza	17,30-18,00	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	M. Laura Cingolani	18,15-19,00	Benefici delle erbe spontanee per la salute
11 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Caratteri per riconoscimento, Crucifere spontanee alimentari
	Esercitazione	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
	Lara Lucchetti	16,30-17,15	Erbe spontanee e ricette nel Parco del Conero
	Esperienza	17,30-18,00	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	Adele Finco	18,15-19,00	Agricoltura biologica: benefici economici, alimentari e ambientali
17 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Erbario e identificazione, Leguminose spontanee alimentari
	Esercitazione	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
	Olimpia Gobbi	16,30-17,15	Storia economica e dei rapporti tra agricoltura e ambiente
	Esperienza	17,30-18,00	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	Marco Lorenzini	18,15-19,00	Apicoltura in relazione a agricoltura, salute e biodiversità

18 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Precauzioni nella raccolta, Composite spontanee alimentari
	Esercitazione	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
	Renata Alleva	16,30-17,15	Principi alimentari delle erbe spontanee
	Discussione	17,30-18,00	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	Giuseppe Corti	18,15-19,00	Agricoltura, suolo e biodiversità
24 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Altre famiglie di erbe spontanee di interesse alimentare
	Esercitazione	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
	Stefano Tavoletti	16,30-17,15	Sistemi colturali, zootecnia, produzioni di qualità e tutela ambientale
	Discussione	17,30-18,00	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	Marco Moroni	18,15-19,00	Agricoltura, e dissesto idro-geologico nella storia delle Marche
25 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Le erbe delle praterie secondarie e degli agroecosistemi
	Esercitazione	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
	Valerio Ballerini	16,30-16,45	E' possibile conciliare agricoltura e gestione ambientale?
	Discussione	17,30-18,00	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	Dhara Janneke Gisolf	17,00-17,45	Cura naturale del terreno: benefici ambientali e per la salute

Escursioni e attività pratiche

Data	Attività	Orario	Tema
12 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-18,00	Ambienti naturali costieri (Parco del Conero)
19 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-18,00	Ambienti semi-naturali rurali (Bacino dell'Aspio)
27 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-18,00	Ambienti forestali collinari (Orto Botanico, Selva di Gallignano)
27 ottobre	Assaggi (C. D'Alessio)	18,00-19,00	Assaggi di ricette con le erbe spontanee

Comunicazione di esperienze

10 ottobre	17,30-18,00	Elisabetta Ferroni - Conservazione della biodiversità nel Parco del Conero
11 ottobre	17,30-18,00	Maria Letizia Cardoni - Esperienza di un'azienda agricola familiare che sperimenta
17 ottobre	17,30-18,00	Paolo Ciarimboli - La vita di un agricoltore-allevatore bio-logico dell'Appennino
18 ottobre	17,30-18,00	Roberto Ferretti - Le Marche in Valigia, promozione del cibo e delle erbe spontanee
24 ottobre	17,30-18,00	Angela Mary Pazzi - L'esperienza di una cooperativa agricola di comunità
25 ottobre	17,30-18,00	Roberto Brioschi - Esempi di agricoltura sociale

DOCENTI:

Alleva Renata – Nutrizionista – Istituto Rizzoli - Bologna
Ballerini Valerio – Agronomo – Cooperativa Efedra - Fabriano
Brioschi Roberto – Ruralista e scrittore - Macerata
Cardoni Maria Letizia – Azienda agricola – Presidente nazionale giovani agricoltori Coldiretti
Ciarimboli Paolo - Azienda agricola biologica e fattoria didattica "Case Bottaro" - Pergola (PU)
Cingolani Maria Laura – Farmacologa - Università Politecnica delle Marche
Corti Giuseppe – Pedologo – Università Politecnica delle Marche
D'Alessio Carla – Imprenditrice agricola, Azienda biodinamica "Ca' Elena" – Staffolo (AN)
Ferretti Roberto – Psicologo, Studioso di storia delle piante alimurgiche - Petritoli (FM)
Ferroni Elisabetta – Tecnico Naturalista e Agronomo – Parco del Conero
Finco Adele - Economista agraria – Università Politecnica delle Marche
Gisolf Dhara Janneke - Insegnante di Agricoltura Sinergica e Permacultura – Pianello di Ostra (AN)
Gobbi Olimpia – Docente di Storia economica - Università di Macerata
Lorenzini Marco – Apicoltore – Associazione Propolis - Ancona
Lucchetti Lara – Agronoma – Università Politecnica delle Marche
Moroni Marco – Storico dell'economia – Università Politecnica delle Marche
Pazzi Angela Mary – Cooperativa agricola sociale Roccamadre – Pedaso (FM)
Taffetani Fabio – Botanico – Università Politecnica delle Marche
Tavoletti Stefano – Genetista agrario – Università Politecnica delle Marche
Zitti Silvia – Botanica – Università Politecnica delle Marche