



Organizzazione e contenuti del corso

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) 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 un'ampia base culturale in merito all'utilizzazione alimentare delle specie spontanee, attraverso una corretta informazione sulle modalità di raccolta e riconoscimento delle diverse specie di interesse alimentare derivanti dalla tradizione popolare, accompagnati dalla conoscenza delle problematiche dietetiche, farmacologiche, culinarie e ambientali, correlate alla loro utilizzazione. Il corso affronta inoltre elementi essenziali di conoscenza ambientale 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 rurale 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;
- 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	4 ottobre	15,00-17,00	Diversità dell'ambiente naturale e antropico
Gobbi Olimpia	4 ottobre	17,00-19,00	Storia economica e dei rapporti tra agricoltura e ambiente
Taffetani Fabio	9 ottobre	15,00-17,00	Caratteri per riconoscimento, Crucifere spontanee alimentari
Picchi Graziella	9 ottobre	17,00-19,00	Etnobotanica: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee
Taffetani Fabio	16 ottobre	15,00-17,00	Erbario e identificazione, Leguminose spontanee alimentari
Cingolani Maria Laura	16 ottobre	17,00-19,00	Rapporti tra erbe spontanee e salute
Taffetani Fabio	23 ottobre	15,00-17,00	Precauzioni nella raccolta, Composite spontanee alimentari
Saturni Letizia	23 ottobre	17,00-19,00	Principi alimentari delle erbe spontanee
Taffetani Fabio	30 ottobre	15,00-16,30	Le erbe delle praterie secondarie e degli agroecosistemi
Ferretti Roberto	30 ottobre	16,30-18,00	Antiche e nuove insalate con le erbe spontanee

Attività pratiche ed escursioni

Escursione (Taffetani)	11 ottobre	14,00-18,00	Ambienti costieri (Parco del Conero)
Escursione (Taffetani)	25 ottobre	14,00-18,00	Ambienti collinari (Orto Botanico, Selva di Gallignano)
Assaggi ricette "erbose"	30 ottobre	18,00-19,00	Prodotti offerti dall'Accademia delle Erbe spontanee

DOCENTI:

Cingolani Maria Laura – Farmacologa - 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 - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale - Roma
Saturni Letizia – Nutrizionista - Università Politecnica delle Marche
Taffetani Fabio – Botanico – Università Politecnica delle Marche