



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) 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 60 ore, di cui 42 teoriche e 18 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

Docente	Data	Orario	Argomenti
Taffetani Fabio	12 ottobre	15,00-16,00	Diversità ambientale degli agroecosistemi
Esercitazione	12 ottobre	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
Zitti Silvia	12 ottobre	16,30-17,30	Etnobotanica: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee
Esercitazione	12 ottobre	17,30-18,00	Strumenti per il riconoscimento erbe spontanee
Lucchetti Lara	12 ottobre	18,00-19,00	Erbe spontanee e ricette nel Parco del Conero
Taffetani Fabio	13 ottobre	15,00-16,00	Caratteri per riconoscimento, Crucifere spontanee alimentari
Esercitazione	13 ottobre	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
Cingolani Maria Laura	13 ottobre	16,30-17,30	Benefici delle erbe spontanee per la salute
Esercitazione	13 ottobre	17,30-18,00	Strumenti per il riconoscimento erbe spontanee
Belletti Matteo	13 ottobre	18,00-19,00	Agricoltura biologica: benefici economici e ambientali
Taffetani Fabio	19 ottobre	15,00-16,00	Erbario e identificazione, Leguminose spontanee alimentari
Esercitazione	19 ottobre	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
Gobbi Olimpia	19 ottobre	16,30-17,30	Storia economica e dei rapporti tra agricoltura e ambiente
Esercitazione	19 ottobre	17,30-18,00	Scambio esperienze con le erbe spontanee
Corti Giuseppe	19 ottobre	18,00-19,00	Agricoltura, suolo e biodiversità
Taffetani Fabio	20 ottobre	15,00-16,00	Precauzioni nella raccolta, Composite spontanee alimentari
Esercitazione	20 ottobre	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
Alleva Renata	20 ottobre	16,30-17,30	Principi alimentari delle erbe spontanee
Esercitazione	20 ottobre	17,30-18,00	Scambio esperienze con le erbe spontanee
Lorenzini M. (Propolis)	20 ottobre	18,00-19,00	Apicoltura in relazione a agricoltura, salute e biodiversità

Taffetani Fabio	26 ottobre	15,00-16,00	Le erbe delle praterie secondarie e degli agroecosistemi
Esercitazione	26 ottobre	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
Tavoletti Stefano	26 ottobre	16,30-17,30	Sistemi culturali, zootecnia, produzioni di qualità e tutela ambientale
Esercitazione	26 ottobre	17,30-18,00	Scambio ricette con le erbe spontanee
Ferretti Roberto	26 ottobre	18,00-19,00	Antiche e nuove ricette con le erbe spontanee
Taffetani Fabio	27 ottobre	15,00-16,00	Le erbe delle praterie secondarie e degli agroecosistemi
Esercitazione	27 ottobre	16,00-16,30	Riconoscimento erbe spontanee
Ballerini Valerio	27 ottobre	16,30-17,30	E' possibile conciliare agricoltura e gestione ambientale?
Esercitazione	27 ottobre	17,30-18,00	Scambio ricette con le erbe spontanee
D'Alessio Carla	27 ottobre	18,00-19,00	Benefici dell'agricoltura biodinamica e delle erbe spontanee

Escursioni e attività pratiche

Attività	Tutor	Data	Orario	Tema
Escursione	(Taffetani)	14 ottobre	14,00-18,00	Ambienti naturali costieri (Parco del Conero)
Escursione	(Taffetani)	21 ottobre	14,00-18,00	Ambi. naturali collinari (Orto Botanico, Selva di Gallignano)
Escursione	(Taffetani)	28 ottobre	14,00-18,00	Ambi. semi-naturali rurali (Bacino dell'Aspio)
Assaggi	(D'Alessio)	28 ottobre	18,00-19,00	Assaggi di ricette con le erbe spontanee

DOCENTI:

Alleva Renata – Nutrizionista – Istituto Rizzoli - Bologna

Ballerini Valerio – Agronomo – Cooperativa Efedra - Fabriano

Belletti Matteo – Economista agrario – Università Politecnica delle Marche

Cingolani Maria Laura – Farmacologa - Università Politecnica delle Marche

Corti Giuseppe – Pedologo – Università Politecnica delle Marche

D'Alessio Carla – Imprenditrice agricola, Azienda "Ca' Elena" – Staffolo (AN)

Ferretti Roberto – Psicologo, Studioso di storia delle piante alimurgiche - Petritoli (FM)

Ferroni Elisabetta – Agronoma e apicoltrice – Parco del Conero, Associazione Propolis

Gobbi Olimpia – Docente di Storia economica - Università di Macerata

Lorenzini Marco – Apicoltore – Associazione Propolis

Lucchetti Lara – Agronoma – Università Politecnica delle Marche

Propolis – Associazione di apicoltori – Area del Parco del Conero e dintorni

Taffetani Fabio – Botanico – Università Politecnica delle Marche

Tavoletti Stefano – Genetista agrario – Università Politecnica delle Marche

Zitti Silvia – Botanica – Università Politecnica delle Marche