



## Organizzazione e contenuti del corso - in presenza (numero contingentato) e in remoto

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, il Parco del Conero 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 elementi essenziali di conoscenza e di impatto ambientale delle attività produttive.

**In sintesi, 40 ore** (25 teoriche e 15 pratiche) e **22 docenti** (9 M, 13 D), **sulle piante e i loro benefici:**

- 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;
- elementi di riconoscimento e eventuali possibilità di confusione nei confronti di piante tossiche o velenose;
- rischi derivanti da una raccolta in ambienti inadatti per inquinamento atmosferico, delle acque o del suolo;
- precauzioni per evitare danni alle specie vegetali interessate da una raccolta distruttiva;
- impatto dell'agricoltura su biodiversità, funzionamento e trasformazioni del paesaggio rurale.

### Lezioni e esercitazioni

<b>Data</b>	<b>Docente</b>	<b>Orario</b>	<b>Argomenti</b>
6 ottobre	<b>Fabio Taffetani</b>	15,00-15,45	Diversità ambientale degli agroecosistemi
	Esercitazione	15,45-16,00	Organizzazione del corso e delle attività di condivisione
	<b>Lara Lucchetti</b>	16,00-16,45	Etnobotanica: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee
	Esperienza	17,00-17,45	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	<b>M. Laura Cingolani</b>	18,00-18,45	Benefici delle erbe spontanee per la salute
8 ottobre	<b>Giulio Tesei</b>	15,00-15,45	Caratteri per riconoscimento, Crucifere spontanee alimentari
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	<b>Simona Casavecchia</b>	16,00-16,45	Progetto caglio vegetale
	Esperienza	17,00-17,45	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	<b>Bruno Sebastianelli</b>	18,00-18,45	Agricoltura biologica: benefici economici, alimentari e ambientali
20 ottobre	<b>Elisabetta Brugiapaglia</b>	15,00-15,45	Erbe spontanee e api, Leguminose spontanee alimentari
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	<b>Renata Alleva</b>	16,00-16,45	Dieta naturale: benefici sociali e per la salute
	Esperienza	17,00-17,45	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	<b>Marco Zannini</b>	18,00-18,45	Conservazione della biodiversità nel Parco del Conero

22 ottobre	<b>Fabio Taffetani</b>	15,00-15,45	Precauzioni nella raccolta, Composite spontanee alimentari
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	<b>Stefano Tavoletti</b>	16,00-16,45	Consociazione tra cereali (antichi e moderni) e leguminose
	Esperienza	17,00-17,45	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	<b>Giuseppe Corti</b>	18,00-18,45	Guarda che terra pesti!
27 ottobre	<b>Fabio Taffetani</b>	15,00-15,45	Altre famiglie di erbe spontanee di interesse alimentare
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	<b>Ira Archilei</b>	16,00-16,45	Curarsi a tavola, con le erbe spontanee
	Esperienza	17,00-17,45	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	<b>Ilse Maria Ratsch</b>	18,00-18,45	Scelte per curare il rapporto incrinato tra ambiente e salute
28 ottobre	<b>Marina Allegrezza</b>	15,00-15,45	Le erbe delle praterie secondarie e degli agroecosistemi
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	<b>Elena Viganò</b>	16,00-16,45	Benefici economici e sociali del biologico
	Esperienza	17,00-17,45	Spazio per condivisione di esperienze e discussione
	<b>Olimpia Gobbi</b>	18,00-18,45	Storia economica e dei rapporti tra agricoltura e ambiente

### Escursioni, esperienze e attività pratiche

Data	Attività	Orario	Tema
7 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-18,00	Ambienti naturali costieri (Parco del Conero)
21 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-18,00	Ambienti semi-naturali rurali (Bacino dell'Aspio)
29 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-17,00	Ambienti forestali collinari (Orto Botanico, Selva di Gallignano)
29 ottobre	Assaggi ( <b>C. D'Alessio</b> )	17,00-19,00	Assaggi di ricette con le erbe spontanee

### Comunicazione esperienze

6 ottobre	17,00-17,45	<b>Elisabetta Ferroni</b> - Apicoltura in relazione a agricoltura, alimenti e biodiversità
8 ottobre	17,00-17,45	<b>Daniela Cesaroni</b> - Esperienza di un'azienda agricola familiare che sperimenta
20 ottobre	17,00-17,45	<b>Paolo Ciarimboli</b> - La vita di un agricoltore-allevatore bio-logico dell'Appennino
22 ottobre	17,00-17,45	<b>Ballerini Valerio</b> - E' possibile conciliare agricoltura e gestione ambientale?
27 ottobre	17,00-17,45	<b>Roberto Ferretti</b> - Le Marche in Valigia, promozione del cibo e delle erbe spontanee
28 ottobre	17,00-17,45	<b>Angela Mary Pazzi</b> - L'esperienza di una cooperativa agricola di comunità

### DOCENTI:

**Allegrezza Marina** – Botanica – Università Politecnica delle Marche  
**Alleva Renata** – Specialista scienza dell'alimentazione - Docente Master di Agricoltura biologica - Università di Bologna  
**Archilei Ira** – Erborista e produttrice di composti erboristici – Umbertide (PG)  
**Ballerini Valerio** – Agronomo – Cooperativa Efedra – Fabriano (AN)  
**Brugiapaglia Elisabetta** – Botanica – Università del Molise - Campobasso  
**Casavecchia Simona** – Botanica – Università Politecnica delle Marche  
**Ciarimboli Paolo** – Imprenditore agricolo - Azienda biologica e fattoria didattica "Case Bottaro" - Pergola (PU)  
**Cingolani Maria Laura** – Farmacologa - Università Politecnica delle Marche  
**Cesaroni Daniela** – Imprenditrice agricola - Azienda Biologica "La vela nell'orto" – Sirolo (AN)  
**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** – Apicoltrice – Azienda Agricola Elisabetta – Ancona  
**Gobbi Olimpia** – Docente di Storia economica - Università di Macerata  
**Lucchetti Lara** – Etnobotanica – Università Politecnica delle Marche  
**Ratsch Ilse Maria** – Pediatra – Presidente Associazione culturale "Scholanova" – Varano (AN)  
**Pazzi Angela Mary** – Operatrice socio-culturale - Cooperativa agricola sociale Roccamadre – Pedaso (FM)  
**Sebastianelli Bruno** – Presidente e Fondatore Coop. Agricola Biologica "La Terra e il Cielo" – Arcevia (AN)  
**Taffetani Fabio** – Botanico – Università Politecnica delle Marche  
**Tavoletti Stefano** – Genetista agrario – Università Politecnica delle Marche  
**Tesei Giulio** – Botanico – Università Politecnica delle Marche  
**Zannini Marco** – Agronomo Naturalista – Direttore del Parco Naturale Regionale del Conero