



Organizzazione e contenuti del corso

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) organizza, in collaborazione con l'Orto Botanico "Selva di Gallignano" dell'Università Politecnica delle Marche, l'Accademia delle erbe spontanee (Ancona), il Parco Naturale Regionale del Conero e la Cooperativa agricola di comunità Rocca Madre (Pedaso – FM), 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, nell'arco di **3 settimane** (6 pomeriggi in aula e 3 escursioni) per un totale di **38 ore** (24 teoriche e 16 pratiche) e la partecipazione di **24 relatori** (10 ♂, 14 ♀), dedicati alle **erbe spontanee e ai 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

Data	Docente	Orario	Argomenti
16 ottobre	Giulio Tesei	15,00-15,45	Caratteri per riconoscimento, Crucifere spontanee alimentari
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Ira Archilei	16,00-16,45	Benefici delle erbe spontanee per la nostra salute
	Esp. 2 – R. Kociaj	17,00-17,45	Esperienza di un'azienda agricola familiare che sperimenta
	Eleonora Giuliadori	18,00-18,45	Permacultura: benefici ambientali, alimentari e socio-economici
17 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Conoscere la diversità ambientale attraverso le erbe spontanee
	Esercitazione	15,45-16,00	Organizzazione del corso e delle attività di condivisione
	Elisabetta Brugiapaglia	16,00-16,45	Erbe spontanee e api, leguminose spontanee alimentari
	Esp. 1 – E. Ferroni	17,00-17,45	Api e biodiversità
	Lara Lucchetti	18,00-18,45	Etnobotanica: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee
23 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	La ricchezza delle Rosacee erbacee (oltre che delle legnose)
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Marco Zannini	16,00-16,45	Conservazione della biodiversità nel Parco del Conero
	Renata Alleva	17,00-17,45	Dieta naturale: benefici sociali e per la salute
	M. Laura Cingolani	18,00-18,45	Benefici delle erbe spontanee per la salute

24 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Precauzioni nella raccolta, Composite spontanee alimentari
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Stefano Tavoletti	16,00-16,45	Esperienze di consociazione tra cereali e leguminose
	Esp. 4 – V. Ballerini	17,00-17,45	E' possibile conciliare agricoltura e gestione ambientale?
	Giacomo Mei	18,00-18,45	La diversità della vita del suolo e in superficie
30 ottobre	Nicole Hofmann	15,00-15,45	Evoluzione delle conoscenze botaniche nelle Marche
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Esp. 3 – F. Focante	16,00-16,45	Come mantenere la salute attraverso l'alimentazione consapevole
	Esp. 5 – A. M. Pazzi	17,00-17,45	L'esperienza di una cooperativa agricola di comunità
	Marco Moroni	18,00-18,45	Coevoluzione delle comunità e dell'ambiente dell'Appennino
31 ottobre	Simona Casavecchia	15,00-15,45	La ricerca sul valore nutrizionale e funzionale delle erbe spontanee
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Olimpia Gobbi	16,00-16,45	Storia economica e dei rapporti tra agricoltura e ambiente
	Esp. 6 – R. Ferretti	17,00-17,45	Le Marche in Valigia, promozione del cibo e delle erbe spontanee
	Anna Grazia Lentini	18,00-18,45	Benefici per la salute dall'immersione in nature e in ambienti sani

Escursioni, esperienze e attività pratiche

Data	Attività	Orario	Tema
18 ottobre	Escursione (Taffetani)	9,00-13,00	Ambienti naturali costieri (Parco del Conero)
25 ottobre	Escursione (Taffetani)	9,00-13,00	Ambienti semi-naturali rurali (Bacino dell'Aspio)
1 novembre	Escursione (Taffetani)	14,00-17,00	Ambienti forestali collinari (Orto Botanico, Selva di Gallignano)
1 novembre	Assaggi (F. Leoni)	17,00-19,00	Assaggi ricette con erbe spontanee e prodotti delle az. biologiche

Comunicazione esperienze

16 ottobre	17,00-17,45	1. Rozeta Kocijaj – Esperienza di un'azienda agricola familiare che sperimenta
17 ottobre	17,00-17,45	2. Elisabetta Ferroni - Apicoltura in relazione a agricoltura e biodiversità
23 ottobre	17,00-17,45	3. Francesca Focante - Come mantenere la salute attraverso l'alimentazione consapevole
24 ottobre	17,00-17,45	4. Valerio Ballerini – E' possibile conciliare agricoltura e gestione ambientale?
30 ottobre	17,00-17,45	5. Angela Mary Pazzi - L'esperienza di una cooperativa agricola di comunità
31 ottobre	17,00-17,45	6. Roberto Ferretti – Le Marche in Valigia, promozione del cibo e delle erbe spontanee

DOCENTI ED ESPERTI:

Alleva Renata - Specialista scienza dell'alimentazione - Docente Master di Agricoltura biologica - Università di Bologna
Archilei Ira – Erborista – Azienda agricola di Piante officinali ed aromatiche
Ballerini Valerio – Agronomo – Cooperativa Efedra – Fabriano (AN)
Bartolomei Donatella – Chef pasticciere, Operatrice enogastronomica, Docente e consulente formazione professionale
Brugiapaglia Elisabetta – Botanica – Università del Molise - Campobasso
Casavecchia Simona – Botanica – Università Politecnica delle Marche
Cingolani Maria Laura – Farmacologa - Università Politecnica delle Marche
Ferretti Roberto – Psicologo, Studioso di storia delle piante alimurgiche - Petritoli (FM)
Ferroni Elisabetta – Apicoltrice – Azienda Agricola Elisabetta – Ancona
Focante Francesca – Psicologa alimentare e della salute - Trainer di mindful eating e master in alimentazione vegetariana
Giuliodori Eleonora – Agronoma forestale - Azienda agricola La collina dorata – Offagna (AN)
Gobbi Olimpia – Docente di Storia economica - Università di Macerata
Hofmann Nicole – Botanica – Università Politecnica delle Marche
Kocijaj Rozeta – Agronoma forestale - Azienda agricola Antiche Radici – Poverigi (AN)
Leoni Franca – Assaggi di ricette con erbe spontanee – Apiro (MC)
Lentini Anna Grazia - Medico specialista in Igiene e medicina preventiva, Scuola Italiana di Medicina Forestale
Lucchetti Lara – Etnobotanica – Università Politecnica delle Marche
Mei Giacomo – Botanico forestale – Università Politecnica delle Marche
Moroni Marco – Docente di Storia economica – Università Politecnica delle Marche
Pazzi Angela Mary – Operatrice socio-culturale - Cooperativa agricola sociale Roccamadre – Pedaso (FM)
Ruschioni Sara – Entomologa – Università Politecnica delle Marche
Taffetani Fabio – Botanico – Docente 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