



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, il corso si svolgerà 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 **25 relatori** (8 ♂, 17 ♀), 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
15 ottobre	Giulio Tesei	15,00-15,45	Caratteri per riconoscimento, Crucifere spontanee alimentari
	Esercitazione	15,45-16,00	Organizzazione del corso e delle attività pratiche
	Dominique Serrani	16,00-16,45	La diversità del suolo e della sua vita che non vediamo
	Esp. 1 – R. Kociaj	17,00-17,45	Erbe spontanee nell'agricoltura naturale: problema o risorsa?
	Eleonora Giuliodori	18,00-18,45	Permacultura: benefici ambientali, alimentari e socio-economici
16 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Conoscere la diversità ambientale attraverso le erbe spontanee
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Elisabetta Brugiapaglia	16,00-16,45	Erbe spontanee e api, leguminose spontanee alimentari
	Esp. 2 – F. Focante	17,00-17,45	Come mantenere la salute attraverso l'alimentazione consapevole
	Ira Archilei	18,00-18,45	Benefici delle erbe spontanee per la nostra salute
22 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Precauzioni nella raccolta, Composite spontanee alimentari
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Tiberio Roscioni	16,00-16,45	Api, impollinatori, ambiente e biodiversità
	Esp. 3 – D. Bartolomei	17,00-17,45	Cultura della tavola e tradizioni dall'area dei Sibillini
	M. Laura Cingolani	18,00-18,45	Benefici delle erbe spontanee per la salute

23 ottobre	Marina Allegrezza	15,00-15,45	La ricchezza delle praterie (primarie e secondarie)
	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?
	Lara Lucchetti	18,00-18,45	Etnobotanica: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee
29 ottobre	Nicole Hofmann	15,00-15,45	Evoluzione delle conoscenze botaniche nelle Marche
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Marco Zannini	16,00-16,45	Conservazione della biodiversità nel Parco del Conero
	Esp. 5 – G. Alberti	17,00-17,45	L'esperienza di una fattoria dove si riscoprono antichi mestieri
	Marco Moroni	18,00-18,45	Risorse, comunità e ambiente nella storia dell'Appennino
30 ottobre	Simona Casavecchia	15,00-15,45	Ricerche morfo-genetiche su popolazioni spontanee alimentari
	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
17 ottobre	Escursione (Taffetani)	9,00-13,00	Ambienti naturali costieri (Parco del Conero)
24 ottobre	Escursione (Taffetani)	9,00-13,00	Ambienti semi-naturali rurali (Bacino dell'Aspio)
31 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-17,00	Ambienti forestali collinari (Orto Botanico, Selva di Gallignano)
31 ottobre	Assaggi (Franca Leoni)	17,00-19,00	Assaggi ricette con erbe spontanee e prodotti delle az. biologiche

Comunicazione esperienze

15 ottobre	17,00-17,45	1. Rozeta Kocijaj – Esperienza di un'azienda agricola familiare che sperimenta naturalmente
16 ottobre	17,00-17,45	2. Francesca Focante - Come mantenere la salute attraverso l'alimentazione consapevole
22 ottobre	17,00-17,45	3. Donatella Bartolomei – Cultura della tavola e tradizioni dall'area dei Sibillini
23 ottobre	17,00-17,45	4. Valerio Ballerini – E' possibile conciliare agricoltura e gestione ambientale?
29 ottobre	17,00-17,45	5. Giulia Alberti - Una Fattoria-laboratorio che riscopre antichi mestieri dell'allevamento ovino
30 ottobre	17,00-17,45	6. Roberto Ferretti – Le Marche in Valigia, promozione del cibo e delle erbe spontanee

DOCENTI ED ESPERTI:

Alberti Giulia – Gestisce Fattoria-laboratorio che riscopre antichi mestieri dell'allevamento ovino – Montefortino (MC)
Allegrezza Marina – Botanica – Università Politecnica delle Marche
Archilei Ira – Erborista – Azienda agricola di Pianta 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)
Focante Francesca – Psicologa alimentare e della salute - Trainer di mindful Keating 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
Moroni Marco – Docente di Storia economica – Università Politecnica delle Marche
Roscioni Tiberio – Apicoltore esperto ed ex ispettore per la certificazione biologica – Camerino (MC)
Serrani Dominique – Pedologa - 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