

UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A)

Erbe spontanee di interesse alimentare

5-22 ottobre 2023 presso l'Aula E del Dipartimento 3A



Organizzazione e contenuti del corso - in presenza

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) organizza, in collaborazione con l'Accademia delle erbe spontanee (Ancona), 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 13 pratiche) e **24 docenti** (8 ♂, 16 ♀), **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

Data	Docente	Orario	Argomenti
5 ottobre	Fabio Taffetani	15,00-15,45	Diversità ambientale degli agroecosistemi
	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	Apicoltura in relazione a agricoltura e biodiversità
	Elena Viganò	18,00-18,45	Benefici economici e sociali del biologico
6 ottobre	Lara Lucchetti	15,00-15,45	Etnobotanica: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Simona Casavecchia	16,00-16,45	(con Lucia Aquilanti) Progetto caglio vegetale
	Esp. 2 – R. Kociaj	17,00-17,45	Esperienza di un'azienda agricola familiare che sperimenta
	Bruno Sebastianelli	18,00-18,45	Agricoltura biologica: benefici economici, alimentari e ambientali
12 ottobre	Giulio Tesei	15,00-15,45	Caratteri per riconoscimento, Crucifere spontanee alimentari
	Esercitazione	15,45-16,00	Riconoscimento erbe spontanee
	Marco Zannini	16,00-16,45	Conservazione della biodiversità nel Parco del Conero
	Esp. 3 – P. Ciarimboli	17,00-17,45	La vita di un agricoltore-allevatore bio-logico dell'Appennino
	Renata Alleva	18,00-18,45	Dieta naturale: benefici sociali e per la salute

13 ottobre	Fabio Taffetani Esercitazione Stefano Tavoletti Esp. 4 – V. Ballerini Giacomo Mei	15,00-15,45 15,45-16,00 16,00-16,45 17,00-17,45 18,00-18,45	Precauzioni nella raccolta, Composite spontanee alimentari Riconoscimento erbe spontanee Consociazione tra cereali (antichi e moderni) e leguminose E' possibile conciliare agricoltura e gestione ambientale? La diversità della vita del suolo e in superficie
19 ottobre	Marina Allegrezza Esercitazione Ira Archilei Esp. 5 – A. M. Pazzi Olimpia Gobbi	15,00-15,45 15,45-16,00 16,00-16,45 17,00-17,45 18,00-18,45	Le erbe delle praterie secondarie e degli agroecosistemi Riconoscimento erbe spontanee Curarsi a tavola, con le erbe spontanee L'esperienza di una cooperativa agricola di comunità Storia economica e dei rapporti tra agricoltura e ambiente
20 ottobre	Fabio Taffetani Esercitazione M. Laura Cingolani Esp. 6 – R. Ferretti Ilse Maria Ratsch	15,00-15,45 15,45-16,00 16,00-16,45 17,00-17,45 18,00-18,45	Altre famiglie di erbe spontanee di interesse alimentare Riconoscimento erbe spontanee Benefici delle erbe spontanee per la salute Le Marche in Valigia, promozione del cibo e delle erbe spontanee Scelte per curare il rapporto incrinato tra ambiente e salute

Escursioni, esperienze e attività pratiche

Data	Attività	Orario	Tema
7 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-18,00	Ambienti naturali costieri (Parco del Conero)
14 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-18,00	Ambienti semi-naturali rurali (Bacino dell'Aspio)
22 ottobre	Escursione (Taffetani)	14,00-17,00	Ambienti forestali collinari (Orto Botanico, Selva di Gallignano)
22 ottobre	Assaggi	17,00-19,00	Assaggi di ricette con le erbe spontanee

Comunicazione esperienze

5 ottobre	17,00-17,45	1. Elisabetta Ferroni - Apicoltura in relazione a agricolture e biodiversità
6 ottobre	16,00-16,45	2. Rozeta Kociaj – Esperienza di un'azienda agricola familiare che sperimenta
12 ottobre	17,00-17,45	3. Paolo Ciarimboli - La vita di un agricoltore-allevatore bio-logico dell'Appennino
13 ottobre	17,00-17,45	4. Valerio Ballerini – E' possibile conciliare agricoltura e gestione ambientale?
19 ottobre	17,00-17,45	5. Angela Mary Pazzi - L'esperienza di una cooperativa agricola di comunità
20 ottobre	17,00-17,45	6. Roberto Ferretti – Le Marche in Valigia, promozione del cibo e delle erbe spontanee

DOCENTI:

Allegrezza Marina – Botanica – Università Politecnica delle Marche
Alleva Renata – Specialista scienza dell'alimentazione - Docente Master di Agricoltura biologica - Università di Bologna
Aquilanti Lucia – Microbiologa – Università Politecnica delle Marche
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
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
Kociaj Rozeta – Azienda agricola Antiche Radici – Poverigi (AN)
Lucchetti Lara – Etnobotanica – Università Politecnica delle Marche
Mei Giacomo – Botanico – 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 – Docente Università Politecnica delle Marche
Tavoletti Stefano – Genetista agrario – Università Politecnica delle Marche
Tesei Giulio – Botanico – Università Politecnica delle Marche
Viganò Elena – Economista agraria - Università di Urbino
Zannini Marco – Agronomo Naturalista – Direttore del Parco Naturale Regionale del Conero