

Le buone erbacce al Divino Amore

Corso teorico-pratico di riconoscimento, raccolta e uso di erbe spontanee commestibili e officinali, con analisi sensoriale.

Docenti: Dott. Marco Greggio e Dott. Ugo Laneri

NB Il primo giorno, 11 marzo, l'appuntamento è alle 9.10-9.15 al Bar sulla collinetta del Parcheggio della Tenuta agricola Divino Amore, Via Ardeatina km 11,5 (vicino a Via Tenuta delle Calandrelle).

Si raccomanda la massima puntualità.



Svolgimento ed obiettivi

Si propongono 6 incontri, dalle ore 9.30 alle 14.00 circa, secondo il calendario sottostante.

Ogni incontro consiste di una parte teorica, con proiezioni in Power point di 45', e di una parte pratica di circa 2 ore dedicate al riconoscimento e raccolta in campo presso la Tenuta delle Calandrelle al Divino Amore di Roma, seguita dalla verifica delle piante raccolte dai partecipanti e da un assaggio -dopo lessatura- di erbe raccolte dai docenti, con descrizione dell'uso e analisi sensoriale (condotta dall'illustre esperto Dott. Marco Greggio).

NB si sottolinea che l'ambiente di raccolta delle erbe è situato a circa 3 km oltre il G.R.A. ed è privo di contaminazioni sia aeriformi, sia del suolo.

Il corso risponde soprattutto ai seguenti interrogativi:

Perché è utile e raccomandabile utilizzare le specie spontanee commestibili/officinali, quali piante o parti di esse raccogliere e quando.

Ha il principale obiettivo: di far imparare a riconoscere in modo sicuro le erbe commestibili e officinali più comuni, in vari stadi di crescita, con la loro naturale variabilità, al fine di utilizzarle in modo corretto e consapevole e godendo di un'attività salutare all'aria aperta.

Iscrizione al corso: prenotazione obbligatoria, scrivendo **quanto prima** (e comunque non oltre giovedì 9 marzo) alla mail: info@ass-agir.it; **il corso potrà svolgersi solo se partecipano almeno 15 persone.**

Calendario* e temi delle proiezioni (dalle 9.30 alle 10.15) tenute dal Dott. Ugo Laneri:

1) **Sabato 11 marzo 2023** – *Definizioni. Differenze tra specie coltivate e specie spontanee. La fitoalimurgia e la nutraceutica. Obiettivi del riconoscimento e raccolta di specie spontanee commestibili e officinali. Modalità di raccolta e prime indicazioni sull'utilizzo. Esempi di specie da raccogliere.*

2) **Sabato 25 marzo 2023** – *Elementi di botanica: come è fatta una pianta erbacea; le varie forme delle foglie e altre parti significative. La nomenclatura botanica. Cenni di classificazione. Il ciclo vitale delle piante erbacee. Esempi di specie da raccogliere.*

3) **Sabato 8 aprile 2023** – *Specie commestibili più comuni da raccogliere preferenzialmente in inverno.*

4) **Sabato 22 aprile 2023** - *Specie commestibili più comuni da raccogliere in primavera.*

5) **Domenica 7 maggio 2023** – *Specie velenose da non confondere.*

6) **Domenica 14 maggio 2023** – *Cenni sulle piante officinali (aromatiche, medicinali, tintorie). Consegna di un **attestato di partecipazione** al corso.*

Si potrà proseguire, per chi è interessato, con un incontro al mese tutto l'anno, in quanto le piante seguono le stagioni e sarebbe interessante osservare come si modificano le biocenosi, la fenologia (come cambiano le piante durante l'anno) e le caratteristiche organolettiche.

Si potranno prevedere gite didattiche in diversi areali, anche montani.

Dove (areale di raccolta): Tenuta delle Calandrelle – Divino Amore.

Si consigliano: abiti e scarpe idonee, copricapo, coltellino, un cestino o una borsa in tela (meglio evitare la plastica) per contenere le erbe, una borraccia con acqua. Fcoltativo: un grande quaderno per realizzare un erbario, fotocamera.

Costi

Per i minorenni: il primo giorno è gratis, l'intero corso costa 80 €;

-per gli adulti soci di ass-agir (in regola col pagamento della quota 2023, 15 € o 20 € rispettivamente per il rinnovo o nuova iscrizione; la quota può essere pagata sul posto) costo: 120 €;

-per gli adulti non soci: 150 €

Si prega di portare contanti

Dopo la proiezione viene **offerta 1 consumazione** (max 2 €) al bar (dalle 10.15 alle 10.30 circa); segue docenza in campo per riconoscimento e conseguente

raccolta, da parte dei partecipanti, di erbe spontanee commestibili; quindi degustazione (analisi sensoriale) di erbe raccolte e lessate. **Durante l'ultimo incontro verrà consegnato un attestato di partecipazione.**

Vogliamo che siano giornate piacevoli e gratificanti, ovvero che le persone siano invogliate a proporre la partecipazione e ad invitare altri amici per raggiungere il **numero minimo di partecipanti (15).**

Per eventuali aggiornamenti e variazioni, si invita a controllare il sito <https://marcogreggio.altervista.org/>

* Le variazioni di date e orari saranno comunque comunicate via mail agli iscritti agli incontri.

In caso di condizione metereologiche avverse, l'incontro potrà subire variazioni e spostamenti.

Il corso è condotto da:



Marco Greggio, dottore agronomo, laureato con lode in Scienze Agrarie presso la facoltà di Agraria Tuscia di Viterbo, docente di Botanica Generale e Sistematica, Analisi sensoriale ed edonistica. Negli anni, dedito alla direzione di aziende agricole anche sperimentali. Direttore didattico e responsabile dei corsi.

<https://marcogreggio.altervista.org/analista-sensoriale/>



Ugo Laneri, biologo, ricercatore senior ENEA per 40 anni nel settore agro-biotecnologico, ha condotto ricerche, riportate in numerose pubblicazioni, utilizzando tecniche di colture in vitro di cellule e tessuti per il miglioramento genetico e produttivo in numerose piante, sia modello, sia alimentari, sia florornamentali. Ha conseguito nel 2001-2002 il Master di II livello presso l'Università della Tuscia (VT) "Curatore di parchi, giardini e Orti Botanici". Curatore per alcuni anni del grande patrimonio vegetale del Centro di Ricerca "Casaccia" dell'ENEA (80 ha). Da qualche anno in pensione, si occupa di divulgazione botanica e giardinistica presso scuole, associazioni, circoli culturali, e di cura delle piante mediante l'uso di prodotti a basso impatto ambientale e sanitario. Dal 2015 Presidente dell'Associazione di giardinaggio Amici dei Giardini Romani APS, che cura la conoscenza del mondo vegetale e giardinistico mediante corsi, seminari, visite a ville e giardini, non trascurando gli aspetti erboristici ed alimentari mediante un approccio scientifico. Da sempre amante della Natura.