



Assessorato all'Agricoltura



PROVINCIA DI ASCOLI PICENO
Assessorato all'Agricoltura



Comune di Montesanpietrangeli



Università Politecnica d. Marche
Facoltà di Agraria

1° Corso
“ERBE SPONTANEE”
giugno 2007
Corso di primo livello

Comune di Montesanpietrangeli

Provincia di Ascoli-Piceno

Regione Marche

Università Politecnica delle Marche

Corso di preparazione al riconoscimento, alla raccolta e all'utilizzazione delle erbe spontanee ad uso alimentare

Obiettivi del Corso

- Il **Corso di preparazione per il riconoscimento, la raccolta e l'utilizzazione delle erbe spontanee ad uso alimentare** ha l'obiettivo di fornire una qualifica, al pari di quella che viene data ai raccoglitori di funghi.
- Una **qualifica di preparazione** dei raccoglitori che possa costituire, in mancanza di una legge che regoli la raccolta delle erbe selvatiche, ad oggi completamente libera al di fuori delle aree soggette a tutela (in alcune regioni esistono normative che regolano le modalità di raccolta limitatamente alle sole piante officinali o ai frutti di sottobosco),
- una **garanzia di correttezza e affidabilità di comportamento** sia nella fase di ricerca delle erbe e che durante la successiva fase della loro raccolta ed utilizzazione.
- Inoltre obiettivo del corso è anche quello di fornire indicazioni utili per quanti operano in campo produttivo agricolo nei confronti delle più adeguate **modalità di gestione** delle aree marginali e di **scelta degli interventi colturali**.



Altri obiettivi del Corso

Il **Corso** ha il compito di fornire una solida base culturale in merito alle **modalità di riconoscimento** delle diverse specie di interesse alimentare ed una conoscenza delle **problematiche ambientali** del territorio e delle tradizioni popolari, ed inoltre intende affrontare gli elementi essenziali riguardanti:

- gli eventuali rischi di confusione nei confronti di piante tossiche o velenose;
- una conoscenza approfondita degli ambienti che possono ospitare le varie erbe a diversi livelli (Mediterraneo, Italia centrale, Marche, territorio locale);
- i periodi migliori per la raccolta, anche sulla base del tipo di utilizzazione;
- i pericoli derivanti da una raccolta in ambienti inadatti o in situazioni che per fattori occasionali o persistenti di inquinamento atmosferico, delle acque o del suolo possono esporre a rischio la salute umana;
- le precauzioni per evitare danni alle popolazioni vegetali interessate dalla raccolta;
- migliorare le modalità agronomiche di gestione degli ambienti marginali e del territorio.



Programma del Corso

INSEGNAMENTI

1° Livello – Corso base

<i>Botanica generale</i>	<i>ore</i>	<i>Botanica sistematica</i>	<i>ore</i>	<i>Geobotanica</i>	<i>ore</i>	<i>Altre materie</i>	<i>ore</i>	<i>Attività pratiche</i>	<i>ore</i>
Morfologia vegetale	1	Evoluzione vegetali	1	Bioclima e vegetazione	1	Pratiche agronomiche	2	Osservazioni geomorfol.	2
		Tassonomia	1	Norme di tutela amb.	1	Tradizioni popolari 1	2	Riconoscimento piante	10
		Crucifere	1			Elementi di cucina	2	Modalità raccolta e cons.	4
		Leguminose	1			Alimenti veg. - Dietologia	1	Modalità cottura e condim.	2
		Composite	1			Farm. 1- Sostanze tossiche	1		
						Normative agroambientali	2		
Somma parziale	1	Somma parziale	5	Somma parziale	2	Somma parziale	10	Totale lezioni pratiche	18
						Totale lezioni teoriche	18	Totale lezioni livello 1	36



Calendario del Corso

Lezioni in aula

Materia	Docente	Lezioni	Orario	Argomenti
Botanica	Taffetani Fabio	lunedì 4 giugno	21,00-23,00	Present., Ambiente, Flora, Vegetazione
Agronomia	Rismondo Michele	mercoledì 6 giugno	21,00-23,00	Gestione agronomica, agroecosistema
Botanica	Taffetani Fabio	mercoledì 13 giugno	21,00-23,00	Morfologia Angiosperme, Crucifere
Tradizioni	Rocchi Noris	venerdì 15 giugno	21,00-23,00	
Botanica	Taffetani Fabio	lunedì 18 giugno	21,00-23,00	Norme tutela, Leguminose
Normative	Finco Adele	mercoledì 20 giugno	21,00-23,00	
Botanica	Taffetani Fabio	lunedì 25 giugno	21,00-23,00	Paesaggio agrario, Composite
Farmacologia- Dietologia	Cingolani Laura Del Papa Maria	mercoledì 27 giugno	21,00-23,00	
Cucina	Pazzaglia Alessandro	venerdì 29 giugno	21,00-23,00	

Calendario del Corso

Attività ed esercitazioni pratiche

Materia	Docente	Attività pratiche	Orario	Area di studio
Agron-Bot	Rismondo-Taffetani	sabato 9 giugno	9,00-13,00	Monte Ascensione
Botanica	Taffetani-Gentili	domenica 17 giugno	9,00-13,00	Costa fermana
Botanica	Taffetani-Ciferri	sabato 23 giugno	9,00-13,00	Monti Sibillini
Botanica	Taffetani-Rismondo	domenica 1 luglio	9,00-13,00	Colline fermane
Cucina	Pazzaglia Alessandro	domenica 1 luglio	13,00-15,00	Preparazione e assaggi



Generalità del Corso

Frequenza al corso e attestato finale

La partecipazione al corso, da parte di ciascun partecipante, deve essere di almeno tre quarti del monte ore complessivo (27 ore su 36 per il primo livello; 36 ore su 48 per il secondo livello; 45 ore su 60 per il terzo livello) per poter essere ammessi alla prova finale. Questa sarà effettuata attraverso una prova scritta tendente a valutare la comprensione dei temi più significativi del corso. Il superamento, con valutazione positiva, della prova finale consente la possibilità a ciascun partecipante di ottenere un attestato di:

“Conoscitore delle erbe spontanee” di primo livello

“Specialista delle erbe spontanee” di secondo livello

“Esperto delle erbe spontanee” di terzo livello

Materiali didattici

I materiali utilizzati dai docenti per le lezioni saranno messi a disposizione dei partecipanti. Saranno suggeriti i testi utili per approfondimenti ed è prevista la stampa e l'acquisto di alcuni libri

Prova finale sabato 7 luglio ore 9,00-12,00

