



Assessorato all'Agricoltura



PROVINCIA DI ASCOLI PICENO  
Assessorato all'Agricoltura



Comune di Montesanpietrangeli



Università Politecnica d. Marche  
Facoltà di Agraria

# Corso di primo livello “ERBE SPONTANEE” Montefiore - aprile 2008



Comune di Montefiore

Comune di Montefiore  
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	Crucifere	2	Flora e vegetazione	1	Pratiche agronomiche	2	Osservazioni geomorfol.	2
		Leguminose	2			Tradizioni popolari	2	Riconoscimento piante	10
		Composite	2			Alimenti veg. - Dietologia	2	Riconoscimento ambienti	6
						Farmacologia-Sost.tossiche	2		
						Normative agroambientali	2		
Somma parziale	1	Somma parziale	6	Somma parziale	1	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	mercoledì 2 aprile	21,00-23,00	Present., Ambiente, Flora, Vegetazione
Agronomia	Rismondo Michele	venerdì 4 aprile	21,00-23,00	Gestione agronomica, agroecosistema
Etnobotanica	Taffetani Fabio	martedì 8 aprile	21,00-23,00	Usi e tradizioni sulle erbe, conservazione
Botanica	Rismondo Michele	giovedì 10 aprile	21,00-23,00	Morfologia Angiosperme, Crucifere
Botanica	Taffetani Fabio	lunedì 14 aprile	21,00-23,00	Leguminose , Erbario e identificazione
Normative	Finco Adele	mercoledì 16 aprile	21,00-23,00	Norme tutela, Politica economico-ambientale
Botanica	Taffetani Fabio	venerdì 18 aprile	21,00-23,00	Composite, Precauzioni nella raccolta
Farmacologia	Cingolani Laura	martedì 22 aprile	21,00-23,00	Erbe, salute ed alimenti
Dietologia	Del Papa Maria	giovedì 24 aprile	21,00-23,00	Principi alimentari delle erbe

# Calendario del Corso

## Attività pratiche ed escursioni

Materia	Docente	Attività pratiche	Orario	Area di studio
Botanica	Taffetani, Gentili, Rocchi	domenica 6 aprile	8,00-12,00	Ambienti costieri tra Pedaso e P.S.Giorgio
Botanica	Taffetani, Ciferri, Rocchi	sabato 12 aprile	8,00-12,00	Ambienti agricoli delle colline interne
Botanica	Taffetani, Rocchi	domenica 20 aprile	8,00-14,00	Ambienti alto collinari del M. Ascensione
Botanica	Taffetani, Rocchi	sabato 26 aprile	8,00-16,00	Ambienti montani dei Sibillini



# 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 previsto l'acquisto di alcuni libri

