

Segreteria Organizzativa | **Agromnia Eventi** - Vitina Marcantonio - Michele Ventura
m.ventura@agromnia.it - mobile 389.8347135



AGROMNIA

AGRICOLTURA • AMBIENTE • AGROALIMENTARE • FORMAZIONE

Organizzato da

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

Sponsor tecnici



www.agromnia.it

Media partner



**5 MARZO
2020**



AGROMNIA

AGRICOLTURA • AMBIENTE • AGROALIMENTARE • FORMAZIONE

CORSO TEORICO - PRATICO

DEDICATO ALLE **PIANTE OFFICINALI** E ALL'ESTRAZIONE DI OLI ESSENZIALI E ACQUE AROMATICHE



Media Partner



Sponsor tecnico



Sede Evento

Siris Hotel

Via Magna Grecia, 2, Nova Siri (MT)

Corso TEORICO - PRATICO dedicato alle **PIANTE OFFICINALI** e all'**ESTRAZIONE DI OLI ESSENZIALI** e **ACQUE AROMATICHE**

Docente Giulia Defrancesco - Tecnico Erborista
Manuel Genesini - Esperto tecnologie di estrazione

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo delle piante aromatiche, degli oli essenziali e della distillazione.

Verranno illustrate le più importanti famiglie di piante ad oli essenziali, con dettaglio su alcune specifiche piante aromatiche, e i principi base dell'Aromaterapia. Saranno spiegate le principali tecniche di estrazione degli oli essenziali e i principi base della distillazione.

Si imparerà ad utilizzare gli oli essenziali prodotti per il benessere personale, la cura della persona e quale impiego hanno nella nuova cucina nutraceutica.

Una dimostrazione pratica di distillazione in corrente di vapore permetterà di fare esperienza di un olio essenziale appena prodotto e della sua acqua aromatica.

PROGRAMMA

9:30 Arrivo e registrazione.

9:45 Presentazione del corso a cura di Agromnia.

10:00 - 13:00

- Le piante officinali, il loro fitocomplesso e gli oli essenziali.
- L'utilizzo delle piante aromatiche e delle essenze nella storia.
- Oli essenziali: che cosa sono, il loro ruolo nelle piante e nell'uomo.
- Tecniche estrattive delle essenze e principi base della distillazione.

Pranzo*

14:30 - 17:30

- Dimostrazione pratica di distillazione in corrente di vapore ed esperienza olfattiva.
- Monografie di alcune specifiche piante aromatiche.
- L'utilizzo degli oli essenziali per il benessere quotidiano.
- Dosaggi, sicurezza d'impiego e conservazione.

* Il pranzo è a carico di ogni partecipante

COSTO € 85