

LA BOTANICA A CASA NOSTRA

Il corso è rivolto a quanti siano curiosi di scoprire alcuni aspetti inusuali del mondo vegetale e a coloro che vogliano iniziare un approfondimento circa le proprietà chimiche delle piante.

Non è necessaria una preparazione di base poiché gli argomenti verranno affrontati con linguaggio semplice e alla portata di tutti, modulato a seconda delle esigenze del pubblico.

Gli incontri avverranno non con lezione strettamente frontale, ma coinvolgendo i partecipanti esortandoli di volta in volta a fornire il proprio contributo di esperienze e conoscenze.

L'obiettivo è quello trattare gli aspetti della botanica che ci riguardano più da vicino, nonché di offrire un approccio semplice a tematiche scientifiche.

Primo incontro:

Com'è fatta una pianta. Olii essenziali: perché la pianta li produce? Come agiscono nel nostro organismo? Cenni di ecologia vegetale.

Secondo incontro:

Suddivisione delle piante in Famiglie. Ogni Famiglia ha caratteristiche peculiari. Esempi di famiglie note e di uso comune in cucina ed erboristeria (Labiate, Solanacee, Brassicacee, Liliacee...).

Terzo incontro:

Ricette di tisane e suggerimenti per alleviare disturbi di lieve entità con le erbe. Differenza tra tisane del supermercato e dell'erboristeria.

Quarto incontro:

La botanica in cucina: le piante di uso più comune nella nostra dieta. Chi sono e cosa fanno.

Dott.ssa Loredana Bruno