



DISTILLARE OLI ESSENZIALI E IDROLATI con Massimo Corbara

28/29 MARZO 2020

26/27 SETTEMBRE 2020

seminari pratici - programma:

Sabato dalle 10,00 alle 18,00

- Escursione e riconoscimento delle piante aromatiche locali
- Raccolta di una pianta aromatica e Pratica di Distillazione di Oli Essenziali con Alambicco innovativo dello Stato dell'Arte
- Evoluzione storica delle tecniche di distillazione degli Oli Essenziali
- Teoria elementare delle altre tecniche di estrazione
- La distillazione industriale con caldaie in pressione e suoi limiti
- Dimensionamento Alambicco in Rapporto Aureo e Armonico
- Raccolta secondo il momento balsamico, calendari Lunari e Biodinamici
- Sicurezza, errori e segreti
- Trattare Oli Essenziali e Idrolati: corretta Cura, Maturazione, Esaltazione, Conservazione e come migliorare gli Oli Essenziali



Domenica dalle 9,30 alle 16,30

- Pratica della Purificazione Spagyrica di Oli Essenziali
- Bagni in dispersione oleosa secondo Rudolf Steiner
- Fare azienda: laboratorio alimentare, coltivazione di officinali da vivaio e autoprodotte per talea, Perma-Cura delle Aromatiche spontanee e relative strategie di propagazione
- Controllo delle piante infestanti, uso di animali utili e relativi falsi miti
- Oli Essenziali-Idrolati in Agricoltura Biologica e Biodinamica
- Come realizzare Oleoliti di Qualità "Spagyrica" e perché
- Oli Essenziali e Idrolati per: conservazione vini e alimenti, allevamento-bio, cosmesi, detergenti, igiene, prevenzione, primo soccorso
- Aromaterapia nei progetti di cooperazione e autosufficienza.



**Il seminario si terrà presso l'Azienda Agrobiologica CAPRIOLA
Località Massa-Cerbiano, 13 SARSINA (FC)**

**Per informazioni: spagirico@gmail.com
Massimo tel. +39 0547 95480 cell. +39 337 219122**

