



DISTILLARE OLI ESSENZIALI E IDROLATI

Profumeria Spagyrica e Prevenzione per questi tempi!

con Massimo Corbara dal 31/5 al 2/6/25 a Ostuni con Piscina!

Programma del corso:

Sabato 31 Maggio 16,30-19,30

- Introduzione agli oli essenziali, gli idrolati e i profumi naturali.
- Pratica di Purificazione Spagyrica a bassa temperatura a mezzo di rettifica in Cucurbita e Testa di Moro di un olio essenziale e circolazione di una sinergia di o.e. con Cucurbita e Capitello cieco.
- Costruire il proprio Alambicco in Rapporto Aureo o Armonico.

Domenica 1 Giugno 10,00-13,00 - pausa pranzo - 15,00-19,00:

- Introduzione alla Distillazione di Oli Essenziali.
- Raccolta di una pianta aromatica e Pratica di Distillazione di Oli Essenziali in corrente di vapore con Alambicco innovativo dell'Arte.
- Evoluzione storica delle tecniche di distillazione degli Oli Ess.
- Teoria elementare delle altre tecniche di estrazione, le assolute.
- Distillazione a fuoco diretto o con caldaie industriali in pressione e loro limiti e difetti. Assolute fai da Te semplici!
- Raccolta secondo il momento balsamico, quali calendari Lunari e Biodinamici. Sicurezza, errori e segreti.
- Fare azienda: laboratorio alimentare, coltivazione di officinali da vivaio e autoprodotte per talea, Perma-Cura delle Aromatiche spontanee e relative strategie di propagazione.
- Collocazione delle aromatiche in campo ed esposizione solare.
- Trattare Oli Essenziali e Idrolati: Maturazione, corretta Cura, Conservazione, come migliorare alcuni Oli Essenziali o loro difetti
- Bagni in dispersione oleosa secondo Rudolf Steiner.

Lunedì 2 Giugno 9,30- 13,00 Pranzo e relax.

- Teoria di Distillazione O. E. a fuoco diretto, come adattare una pentola a pressione, estrarre da sé O.E. di agrumi.
- * Controllo delle piante infestanti, uso di animali utili e relativi miti.
- Escursione e riconoscimento delle piante aromatiche locali.
- Oli Essenziali-Idrolati in Agricoltura Biologica e Biodinamica.
- Come realizzare Oleoliti di Qualità che migliorano negli anni.
- Oli Essenziali e Idrolati per: vini e alimenti, allevamenti, cosmesi, detergenti, igiene, prevenzione per questi tempi, primo soccorso, Aromaterapia nei progetti di cooperazione e autosufficienza.
- “Scoprire e Manifestare il Nascosto” un’idea di Rudolf Steiner.

Ore 15,00-16,00: Approfondimenti con domande personali e saluti.

Cosa si apprenderà dal corso:

Il corso permette ai partecipanti di acquisire lo Stato dell’Arte Distillatoria degli oli essenziali, toccando con mano le tecniche più attuali, in modo semplice ed efficace. I neofiti potrebbero ricevere anche troppe informazioni, ma avranno comunque un chiaro quadro operativo della distillazione di oli essenziali e anche sul fare azienda, sulla coltivazione, la “Perma-cura”, la raccolta spontanea delle piante e su come iniziare a praticare l’Aromaterapia per non delegare anche i piccoli problemi quotidiani e di salute.

Per chi già distilla non mancheranno importanti segreti e consigli per migliorare le rese e la qualità di oli essenziali e idrolati risparmiando notevoli quantità di energia specialmente rispetto alla vecchia distillazione a fuoco diretto o con caldaie produzione vapore di tipo industriale. Si tratterà il riconoscimento di oli di qualità rispetto a quelli industriali e come difendersi dagli eco-furbi. Per gli interessati vi sarà una breve introduzione sia alla Profumeria Naturale che alla Spagyria.

Il corso si terrà nel comune di Ostuni (BR) Contrada Settarte snc

Per iscrizioni inviare email a: cosimograsso@yahoo.com cell.336327739

Per informazioni sul programma e sul corso massimo c. 337219122

