



**WELEDA**  
Dal 1921



**biOpificio®**



promuovono

**Erboristeria Biodinamica**

# Distillare oli essenziali e idrolati di qualità

Profumazione e introduzione  
alla profumeria naturale Spagyrica

**01 · 03** Fattoria Cuore Verde  
MAGGIO 2026 Castel Focognano / Arezzo



Erboristeria Biodinamica

# Distillare oli essenziali e idrolati di qualità

## Profumazione e introduzione alla profumeria naturale Spagyrica

Gli oli essenziali, od oli eterici, sono prodotti ottenuti per estrazione a partire da materiale vegetale aromatico. Gli oli essenziali svolgono una funzione allelopatica sulle piante vicine; antibiotica selettiva sui microrganismi patogeni, di attrazione degli impollinatori, e fungono da intermediari di reazioni energetiche. Questo seminario Vi porterà in questo aromatico mondo con la distillazione pratica aggiornata allo stato dell'Arte di olio essenziale e idrolato.

### Cosa si apprenderà dal corso:

Il corso permette di acquisire con la pratica lo Stato dell'Arte Distillatoria degli oli essenziali più in uso, toccando con mano le tecniche più attuali, in modo semplice ed efficace.

I neofiti avranno un chiaro quadro operativo della distillazione di oli essenziali e anche sul fare azienda, sulla coltivazione delle piante con il metodo agricolo biodinamico e su come iniziare a praticare l'Aromaterapia, la Profumeria e la Cosmesi Naturale Spagyrica, evitando in toto la tossica chimica di sintesi.

Per chi già distilla non mancheranno importanti segreti per migliorare le rese, 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 o da oli ricostituiti fino alle tossiche essenze chimiche e come difendersi dagli eco-furbi.



## Venerdì 01 MAGGIO

**14.30 - 18.00** Introduzione alla pratica di distillazione e raccolta delle piante officinali

## Sabato 02 MAGGIO

- 10.00 - 13.00**
- Conoscere gli oli essenziali e gli idrolati.  
Preparazione di Purificazione Spagyrica in bassa temperatura con rettifica di un olio essenziale in Testa di Moro e Cucurbita.
  - Raccolta e pratica di distillazione allo Stato dell'Arte di oli essenziali di Qualità Terapeutica con caldaia separata e gestione di vapore secco.
  - I principi dell'agricoltura biodinamica applicata alle piante medicinali.
  - L'azione dei 4 elementi nel regno Vegetale.
  - Evoluzione delle tecniche di distillazione degli oli essenziali nella storia e Teoria elementare delle altre tecniche estrattive come "concrete e assolute".
  - Limiti della Distillazione di O.e. industriale e vantaggi della distillazione di O.e. a bassa pressione naturale Artigianale.

- 14.00 - 18.00**
- La formazione vegetale tra polarità, metamorfosi e ritmo.
  - Lo sviluppo della pianta in relazione ai Quattro elementi.
  - Momenti balsamici, Calendari lunari e biodinamici.
  - Trattare oli essenziali e idrolati: Qualità, corretta maturazione, invecchiamento e conservazione. Sicurezza, Segreti ed Errori.
  - Fare azienda, laboratorio, genuino clandestino o collezionista?

## Domenica 03 MAGGIO

- 10.00 - 13.00**
- Il respiro della terra.
  - Bagni in dispersione oleosa con oli essenziali secondo le indicazioni di Rudolf Steiner.
  - Le profonde differenze tra la tossica profumeria chimica e una Salutare Profumeria Naturale.
  - Teoria della composizione di profumi naturali Spagyrici.
  - Raccolta e lavorazione della pianta in relazione ai Quattro elementi.
  - Osservazione della pianta e del paesaggio.
  - Spiegazione teorica di come realizzare: Quintessenze Spagyriche e Oleoliti "eterni" della migliore Qualità "Spagyrica".
- 14.00 - 16.00** Approfondimenti con domande personali.

## Docenti:

### **Massimo Corbara**

Titolare dell'azienda agrobiologica Capriola, da oltre 30 anni distilla oli essenziali, cercando di ottenere essenze di altissima qualità e naturalità, utilizzando estrattori progettati e costruiti personalmente. Nei primi anni 90 si dedica all'agricoltura Biodinamica, costruendo una fattoria-laboratorio in bioarchitettura dove inizia la coltivazione di cereali antichi, erbe officinali e aromatiche, dedicandosi alla distillazione degli oli essenziali. Dal 2002 con Stefano Stefani e Luigi Vernacchia pratica Spagyria nei vari regni. Dal 2003 tiene corsi sugli oli essenziali in Italia e segue personalmente progetti di cooperazione insegnando le tecniche di estrazione a comunità Africane e in Sud America, specie in Amazonia, Bolivia, Ecuador e Perù.

### **Emanuele Tellini**

È un contadino biodinamico. Si è avvicinato alla biodinamica nel 2001 e dopo numerosi studi ed esperienze pratiche, dal 2006 si impegna in prima persona nel costruire un vero e proprio Organismo Agricolo: Fattoria Cuore Verde, dove principalmente coltiva piante aromatiche ed officinali certificate Demeter.

## Quota del corso

Euro 260,00 comprensiva dei pranzi vegetariani.

Le iscrizioni sono aperte fino al 21 Aprile 2026. Posti limitati.

Scrivere a [fattoriacuoreverde@gmail.com](mailto:fattoriacuoreverde@gmail.com) vi verranno fornite indicazioni per iscriversi.



 **fattoria  
cuore verde**

[www.fattoriacuoreverde.com](http://www.fattoriacuoreverde.com)

[fattoriacuoreverde@gmail.com](mailto:fattoriacuoreverde@gmail.com)

Località Corniolino 36, 52016 Castel Focognano (AR)