



## **DISTILLARE BENE OLI ESSENZIALI E IDROLATI**

### **Profumeria Spagyrica e Prevenzione Autosufficiente**

con massimo corbara dal 10 al 12 Luglio 2026

**Programma del corso:**

#### **Venerdì 10 Luglio ore:16,30-19,00**

- Introduzione agli oli essenziali, gli idrolati e i profumi naturali.
- Inizio 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.
- Come costruire un Alambicco in Rapporto Aureo o Armonico.

#### **Sabato 11 Luglio ore: 10,00-13,00 - pausa pranzo - 15,00-18,30:**

- 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, concrete e assolute (enfleurage).
- Assolute fai da Te semplici.
- Distillazione a fuoco diretto o con caldaie industriali in pressione e loro limiti e difetti!
- 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, esposizione solare, umidità del terreno e dell'aria.
- Trattare Oli Essenziali e Idrolati appena prodotti: maturazione, corretta cura e conservazione.
- Come migliorare gli Oli Essenziali dai loro difetti.
- Bagni in dispersione oleosa secondo Rudolf Steiner.

**Domenica 12 Luglio ore: 9,30- 13,00 pausa pranzo. 15,00-16,00**

- Teoria di Distillazione O. E. a fuoco diretto, come adattare una pentola a pressione.
- Estrarre da sé O.E. di agrumi a freddo.
- 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.
- Verifica delle operazioni Spagyriche iniziate Venerdì pomeriggio.
- O.E. Idrolati per: vini senza solfiti, alimenti, allevamenti, cosmesi, detergenti, igiene, prevenzione, primo soccorso,etc.
- Aromaterapia nei progetti di cooperazione e di autosufficienza.
- “Scoprire e Manifestare il Nascosto” un'idea di Rudolf Steiner.

**Ore 15,00-16,30: 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 prevenzione, per non delegare 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 nell'Agriturismo Pianconvento nel comune di Bagno di Romagna FC ma a soli 4 Km da Santa Sofia FC

Il suo costo è di 200 EUR a persona.

**Per iscrizioni al corso e prenotazioni agriturismo inviare email :**  
[franca@pianconvento.it](mailto:franca@pianconvento.it)

**PREZZO AL GIORNO A PERSONA PENSIONE COMPLETA:**

- PER CHI SOGGIORNA IN CAMERA DA 3/4 POSTI LETTO – Euro 85,00
  - PER CHI SOGGIORNA IN CAMERA DOPPIA – Euro 95,00
  - PER CHI SOGGIORNA IN CAMERA SINGOLA – Euro 110,00
- Per diete particolari diverse dal menu' offerto si richiede supplemento di Euro 10,00 al giorno. Nella Pensione completa è compreso utilizzo gratuito dell'acqua tramite erogatore, frutta e banco tisane sempre a disposizione.

**Per sole informazioni sul programma e sul corso: massimo cell. 337219122**