Associazione Culturale Geart - Azienda Agricola Biologica Val di Pozzo.

CORSO DI DISTILLAZIONE DEGLI OLI ESSENZIALI



05 LUGLIO 2015

Con il termine di oli essenziali si definiscono i principi aromatici contenuti nei vegetali, nei loro fiori o gemme o cortecce, estratti attraverso la loro distillazione.
Gli oli essenziali agiscono sul sistema nervoso centrale entrando in contatto con la parte più antica del cervello, il nostro "Sancta Sanctorum": il Sistema Limbico.
Le molecole aromatiche, captate dalle cellule nervose, raggiungono direttamente la sede delle nostre emozioni e del nostro inconscio, provocando la produzione di sostanze neurochimiche come la serotonina, la noradrenalina e le endorfine. Queste sostanze stimolano l'umore e gli organi, donano armonia, benessere, contrastano lo stress, l'ansia e gli squilibri emotivi.

L'evento è organizzato in collaborazione con l'Associazione Culturale Geart, l'Azienda Agricola Biologica Val di Pozzo e il Tutor del corso Francesco Loparco.

Il corso, della durata di un giorno, prevede lezioni teoriche e pratiche: dalla raccolta della pianta all'apprendimento delle principali tecniche di estrazione degli oli essenziali, all'estrazione stessa.
Impareremo a riconoscere insieme le principali piante aromatiche spontanee e non presenti sul posto e i metodi di raccolta delle stesse in relazione al loro momento balsamico.
Inoltre approfondiremo in laboratorio la tecnica di estrazione per corrente di vapore che applicheremo per l'estrazione dell'olio essenziale e dell'idrolato dalla Lavanda che avremo raccolto.

Durante il processo di estrazione verrà trattata la conservazione e la maturazione degli idrolati e degli oli essenziali, i loro principali usi in aromaterapia nonché la purificazione spagyrica degli oli stessi dalle cere e resine in essi presenti.
Al termine del corso a tutti i partecipanti verrà data una boccetta dell'olio essenziale ed una dell'idrolato che insieme avremo estratto.



Tutor del corso: Francesco Loparco

-Architetto, indirizzato verso l'architettura sostenibile, bioclimatica e l'uso di materiali naturali.
-Appassionato di Spagyria e fitoterapia, dal 2009 si occupa in laboratorio dell'estrazione di rimedi naturali da piante e funghi.
-Spagyro, dal 2010 segue il corso di Spagyria vegetale tenuto da Luigi Vernacchia a Viareggio, continua attualmente a seguire il corso apprendendo le tecniche della Spagyria minerale e metallica;
-Master Reiki Usui-Karuna – Theta healer
-Studi: Spagyria medica, Medicina tradizionale cinese, psicosomatica, fitoterapia energetica.

Iscrizione al corso:
prenotazione obbligatoria una settimana prima del corso, numero minimo di partecipanti 5

Luogo di incontro ore 08:30 presso:
Rotonda di Ca' Bortolani nei pressi di Tolè; insieme andremo sul luogo di raccolta presso l'Azienda biologica Val di Pozzo, Madonna di Rodiano Savigno –BO-

Materiale necessario per la partecipazione al corso:
guanti da giardinaggio, forbici da giardinaggio o falcetto.
Pranzo: pranzo al sacco autogestito
Costo del corso: 60 euro per l'intera giornata;

Cell: Francesco: 333/4649649 Mail: f_loparco@yahoo.it

Cell Geart: Danusia: 333/ 4239255 Mail: assculturalegeart@gmail.com