


Corso sulle spezie



Docente: Gian Luca Bellini - fitopreparatore

APERTO A TUTTI

Qualità curative e preparazioni erboristiche

LEZIONE

Durante la lezione vengono considerate le piante aromatiche impiegate normalmente in cucina come spezie per insaporire i cibi, evidenziando le loro proprietà erboristiche.

ESTRAZIONI

Di ciascuna pianta si elencano proprietà e impieghi erboristici, introducendo ed analizzando nel dettaglio, volta per volta, il tipo di estrazione tradizionale (sciroppo, oleolita, tintura idroalcolica, pomata, enolito, elettuario, idrolito etc.) più adatta a estrarne le virtù.

ISCRIZIONE

Per informazioni ed iscrizioni:
tel. 334 5612939 - spagirilux@gmail.com

www.gianlucabellini.com

Corso sulle SPEZIE

Il luogo del corso

Biblioteca del Comune di Albino

Le date e gli orari

1 Lezione – 8 settembre dalle ore 20 alle 22

2 Lezione – 10 settembre dalle ore 20 alle 22

Costo

Costo complessivo per le 4 ore di lezione

Euro 35,00

Informazioni

Per informazioni ed iscrizioni:

Biblioteca di Albino tel. 035 759002

Gian Luca Bellini tel. 334 5612939

Per poter integrare il corso con alcune dispense rilasciare all'iscrizione E-mail come anche un numero di telefono ed il codice fiscale