



WELEDA
Dal 1921



biOpificio®

promuovono

Erboristeria Biodinamica

Distillare oli essenziali e idrolati di qualità

Purificazione e introduzione alla profumeria naturale Spagyrica

03 • 04 Fattoria Cuore Verde
MAGGIO 2025 Castel Focognano / Arezzo



Erboristeria Biodinamica

Distillare oli essenziali e idrolati di qualità

Purificazione 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.



Sabato 3 MAGGIO

- Mattino**
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.
- Pomeriggio**
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 4 MAGGIO

- Mattino**
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".
- Pomeriggio**
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 195,00 comprensiva dei pranzi vegetariani.

Le iscrizioni sono aperte fino al 24 Aprile 2025. Posti limitati.

Scrivere a fattoriacuoreverde@gmail.com vi verranno fornite indicazioni per iscriversi.



 **fattoria
cuore verde**

www.fattoriacuoreverde.com

fattoriacuoreverde@gmail.com

Località Corniolino 36, 52016 Castel Focognano (AR)