

## 7. Az. Agr. Jenny Green di Antonella Ziliani

Via Castello, 25 – 26034 Piacena (CR)

Tel. 338.2402673 – 0375.98552

jennygreen@virgilio.it – www.jennygreen.it

### • Referente per l'attività:

Antonella Ziliani

### • Tariffe

da 5,00 € a 7,00 €, in base al laboratorio

### • Periodo di disponibilità delle attività:

da aprile a giugno

### • Numero partecipanti: max 40

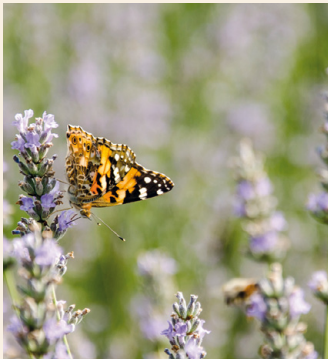
### • Come si arriva

- da Mantova, direzione Cremona poi, una volta a Piacena, uscire dal paese direzione Brescia;

- da Cremona, direzione Mantova poi, una volta a Piacena, uscire dal paese direzione Brescia;

Azienda agricola a vocazione vivaistica da tre generazioni, dal 2010 introduce la coltivazione di erbe aromatiche ed officinali, prevalentemente lavanda di differenti varietà ma anche issopo officinale, alloro, elicriso, salvia Sclarea, melissa, maggiorana, menta e molto altro. La produzione è principalmente finalizzata alla distillazione di oli essenziali. Le operazioni di coltivazione seguono lo scandire delle stagioni e non vengono impiegati prodotti di sintesi per la cura delle piante, le operazioni di raccolta del materiale vegetale sono svolte manualmente così come la pulizia dalle

malerbe. Nella coltivazione di aromatiche c'è davvero qualcosa di intrigante ed appassionante, legato non solo all'aspetto agronomico quanto all'aspetto dell'olfatto. L'idea che le piante, attraverso il loro profumo, ci permettano di migliorare il nostro modo di vivere, ha convinto Antonella della bontà di questa idea, quella della distillazione per l'ottenimento degli oli essenziali. L'azienda coltiva con metodo naturale ed è dotata di laboratorio di distillazione delle piante aromatiche.



### ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI

**- ERBARIO AROMATICO:** attraverso la raccolta delle varie tipologie di piante aromatiche e officinali, riconoscimento visivo ed olfattivo e catalogazione di ogni essenza. Questo laboratorio è indicato per qualsiasi tipologia di scuola, dalla materna alle primarie e secondarie di primo e secondo grado. Costo: € 7, compreso materiale vegetale e didattico per la realizzazione dell'erbario;

**- DEGUSTAZIONE OLFATTIVA DI OLI ESSENZIALI:** comprendere le differenze olfattive riconoscendo le piante da cui si sono ottenute le essenze. Differenze olfattive tra idrolati e oli essenziali corrispondenti. A cosa servono gli oli essenziali e idrolati. Questo laboratorio è indicato per ogni tipo di scuola, ad eccezione dell'infanzia. Costo: € 5.

**- STORIA DEGLI OLI ESSENZIALI:** alla scoperta delle antiche radici degli oli essenziali dagli egizi ai giorni nostri e degustazione olfattiva di parti fresche di aromatiche e oli essenziali corrispondenti. Questo laboratorio è indicato dalle elementari alle superiori. Costo: € 6.

