

Taller Cultivo de Plantas Aromáticas, medicinales y culinarias (PAMC)

*y visita la finca.



Una pequeña finca a faldas de Peña Isasa llama la atención ante el resto de grandes monocultivos existentes; la vid, el almendro y el olivo. A unos 700m de altitud, **en equilibrio y llena de biodiversidad, color y aromas, se encuentra nuestro cultivo alternativo de plantas aromáticas, medicinales y culinarias**. En él se han recuperado especies de plantas autóctonas que permanecían en el olvido.

“Semilla y esquejes recolectadas de nuestros montes, las hemos cultivado hasta su domesticación y puesta en valor”.

Las plantas aromáticas constituyen un grupo vegetal de gran interés por su posibilidad de aprovechamiento en diversas industrias como la alimenticia, cosmética, perfumería farmacéutica...manifestándose como una **alternativa a los cultivos tradicionales**. Además, **son relevantes los beneficios ambientales que nos aportan** al asociarlas en nuestro huertos: fomentan la biodiversidad atrayendo polinizadores y fauna auxiliar, combaten plagas y mejoran el sabor y la producción de la cosecha de nuestro vergel.

-CONTENIDO -

En este taller **aprenderemos a reproducir y cultivar nuestras propias plantas aromáticas, medicinales y culinarias**. Daremos cuenta de las técnicas profesionales más apropiadas para llevarlo a cabo **desde un punto de vista doméstico y práctico**. Descubriremos todas las labores culturales a tener en cuenta y muchos otros secretos.

-El cultivo de PAMC (identificación, técnica de germinado y propagación, esquejado, poda, abonados, recolección, aprovechamiento, secado...)

-Posibles usos, propiedades, aplicaciones y trasformación

-Aromáticas en el huerto. Asociación de cultivos. Bandas florales y setos

-El taller incluye la guía del cultivo “Revolución de Aromas”: Cultivo ecológico de plantas aromáticas, medicinales y culinarias (PAMC)

Duración: 3-4h

Precio: 45e

OPCIÓN BAJO PRESUPUESTO PARA ORGANIZACIONES O ASOCIACIONES.

***Cabe la posibilidad de visitar la finca y el obrador de procesado de PAMC en Préjano (mayo-noviembre)**