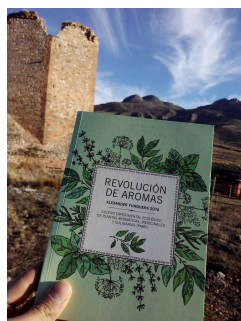
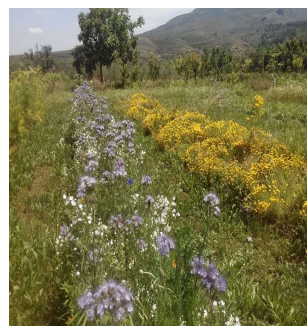
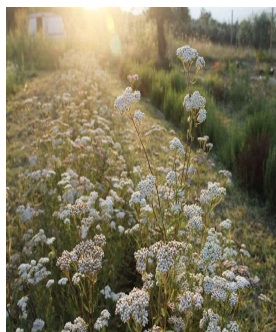


# Taller Cultivo de Plantas

## 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 recolectados 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, perfumera 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 transformación**

**-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: 45€

**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)**