



Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino, in collaborazione con l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica del Trentino Alto Adige, organizza il corso

VITICOLTURA BIODINAMICA

CORSO DI APPROFONDIMENTO



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020
Misura 1 – Operazione 1.1.1 – Bando Azione A – Codice CUP: C68D18000110001
Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl
Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale
Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it



La formazione viene svolta in presenza nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19

SCADENZA ISCRIZIONI 2 NOVEMBRE 2020. I posti sono limitati!

1. Obiettivi Il corso si prefigge di fornire strumenti teorici e pratici di conoscenza della viticoltura biodinamica. Si tratta di un percorso formativo di approfondimento per chi già conosce i principi della agricoltura biodinamica. Il corso vuole inoltre agevolare il confronto tra aziende, dando la possibilità di conoscere realtà aziendali virtuose che producono vini biodinamici.



2. Sede	Azienda Agricola Fratelli Pisoni - Via San Siro 7, Pergolese di Lasino - Sarche (TN) - <i>Segue tabella con dettaglio di date e orari di svolgimento</i>
3. Struttura	Il corso ha una durata di 22 ore . Prevede una parte teorica in aula, una visita didattica ed esercitazioni pratiche. Ai partecipanti vengono forniti materiale didattico e certificato di frequenza.
4. Docenti e codocenti	Paolo Pistis (agrotecnico biodinamico), Michele Dallago (Associazione Biodinamica Trentina), Stefano Pisoni (Az. Agricola F.lli Pisoni) e Dieter Oberhofer (Maso Crozzòl).
5. Requisiti partecipanti	Il corso prenderà avvio con un numero minimo e un numero massimo di partecipanti. Secondo quanto previsto dal bando PSR i destinatari delle iniziative formative possono essere: - imprenditori <i>agricoli</i> , coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende agricole con sede nel territorio della provincia di Trento; - imprenditori <i>forestali</i> , coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento; - <i>gestori del territorio</i> ; - <i>operatori del settore agroalimentare</i> nel territorio provinciale Verrà data priorità, nell'ordine, ai beneficiari delle seguenti Operazioni PSR 2014-2020: 6.1.1 - Giovani agricoltori, 11 - Agricoltura biologica e 16 - Cooperazione. All'interno di ciascuna categoria avranno priorità i soggetti più giovani e le donne. Si terrà inoltre in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. Solo qualora vi fossero posti disponibili il corso è aperto anche ad altri soggetti interessati.
6. Costi	Viene chiesto un contributo di partecipazione di 44,00 € (IVA inclusa) a copertura di spese non previste da bando. La quota comprende materiale didattico, degustazioni vini biodinamici, visita didattica con servizio pullman e rilascio del certificato di frequenza. Il pagamento del contributo sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione al corso. Su richiesta la quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.
7. Procedure anti contagio Covid-19	Il corso verrà svolto nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19. Ai partecipanti verrà inviato vademecum igienico-sanitario per presentarsi e svolgere l'attività in piena sicurezza per sé e gli altri.
8. Modalità di iscrizione	Entro lunedì 2 novembre 2020 occorre inviare: - Richiesta di iscrizione - Carta di identità (se non già in nostro possesso) Le Richieste devono essere consegnate a: Agriverde CIA srl tramite e- mail a formazione@cia.tn.it o tramite fax al n. 0461/422259 o a mano all'indirizzo via Maccani 199, Trento
9. Valutazione	Ai fini del bando PSR è previsto un test finale di verifica degli apprendimenti
10. Certificato di frequenza	Secondo quanto previsto dal bando PSR il certificato di frequenza verrà rilasciato ai partecipanti che siano formalmente iscritti al corso, abbiano superato con esito positivo la verifica degli apprendimenti e abbiano frequentato il 70% dell'intera durata del corso (16 ore su 22).
11. Contatti	Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento tel 0461/1730489 fax 0461/422259 formazione@cia.tn.it - www.cia.tn.it Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino

VITICOLTURA BIODINAMICA

CORSO DI APPROFONDIMENTO

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020

Misura 1 – Operazione 1.1.1 – Bando Azione A – Codice CUP: C68D18000110001

Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl

Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale

Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it



Iniziativa aperta a tutti! I posti sono limitati
SCADENZA ISCRIZIONI 2/11/2020

PERGOLESE DI LASINO - SARCHE

novembre 2020

Indirizzo sede: Azienda agricola F.lli Pisoni, Via San Siro 7, Pergolese di Lasino - 38070 Sarche (TN)

Durata complessiva: 22 ore

Quota: 44,00€ (IVA incl.)

DATE E ORARI	ARGOMENTI	DOCENTI
Mercoledì 11/11/2020 09:00- 13:00 e 14:00-18:00	<ul style="list-style-type: none"> - breve introduzione allo sviluppo aziendale chiuso della biodinamica - forze lunari, travasi, vitalità delle piante, semine e calendario - tipologie di piante in base al territorio (siepi, ecc. . .) - conversione del terreno, preparazione del suolo, sovesci, tipologie di terreno 	Paolo Pistis
Giovedì 12/11/2020 09:00- 13:00 e 14:00-18:00	<ul style="list-style-type: none"> - gestione dei preparati a seconda epoche fenologiche - tipologie piante, gestione dei sintomi, trattamenti con i preparati - cura del vigneto, gestione del compost, gestione quantitativi rame durante la stagione, trattamenti biodinamici e tecniche per aumentare qualità dell'uva e vitalità delle piante, tisane - figura del tutor aziendale per la richiesta del marchio Demeter - piccola degustazione vini biodinamici 	Michele Dallago (codocenza Stefano Pisoni)
Venerdì 13/11/2020 10:00-13:00 e 14:00-17:00 (servizio pullman e degustazione vini compresi nella quota di iscrizione)	<p>Visita didattica e parte pratica in campo presso l'azienda Maso Crozzol (Pochi di Salorno) ore 8:30 partenza Piazzale Zuffo Trento (arrivo in pullman a Pochi di Salorno e passeggiata avvicinamento al Maso ca 30 min)</p> <p>dalle ore 10:00 visita al Maso, presentazione ciclo aziendale biodinamico, gestione elemento animale e formazione pratica in campo. Nella visita didattica è compresa degustazione di vini guidata.</p> <p>Rientro a Piazzale Zuffo di Trento verso le 18:30</p> <p><i>*È possibile, in aggiunta, prenotare il pranzo con prodotti del Maso (zuppa di zucca, bis di canederli e crauti, caffè a 15,00€ non compresi nella quota di iscrizione). In alternativa è possibile consumare sul posto il proprio pranzo al sacco.</i></p>	Michele Dallago (codocenza Dieter Oberhofer e Paola Tenaglia, enologa della Cantina Alois Lageder di Magrè)