



@ Maso Zepp

ORTICOLTURA SINERGICA E MARKET GARDENING (BIO-INTENSIVO) A CONFRONTO

Dall'orto alla tavola: tecniche di coltivazione, conservazione e trasformazione

PSR 2014-2020: MISURA 19 "SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER"

Iniziativa realizzata con il cofinanziamento del FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale) e con Fondi Statali e Provinciali – L'Europa investe nelle zone rurali - Azione 1.1 della Strategia di Sviluppo Locale di Tipo Partecipativo (SLTP) del GAL Trentino Orientale, bando annualità 2019 - CUP H39D20000030001



SCADENZA ISCRIZIONI 31 MARZO 2022. I posti sono limitati!

- 1. Obiettivi** Apprendere i principi di due metodi agronomici sostenibili, per l'autoproduzione e per la commercializzazione degli ortaggi. I partecipanti acquisiranno nozioni sui principi dell'agricoltura sinergica e l'agricoltura biointensiva, sulla biologia del suolo e sulla progettazione del territorio; entreranno in contatto diretto con esperienze di utilizzo di questi metodi produttivi acquisendo, con l'osservazione e le esercitazioni, abilità pratiche sulla progettazione degli ambienti, sulla lavorazione di terreni in pendenza, sulla gestione dell'irrigazione. Successivamente i partecipanti saranno impegnati in un laboratorio di cucina per la valorizzazione e trasformazione dei prodotti. Acquisiranno conoscenze circa ricette da implementare e abilità tecniche di conservazione e trasformazione degli ortaggi. Puntando non solo alla vendita diretta, ma anche all'utilizzo in agriturismi e strutture ricettive, si porteranno in aula ricette e tecniche di lavorazione salubri, attente alla salute, con uno sguardo però alla tradizione culinaria trentina
- 2. Durata** 22 ore
- 3. Sede** - "Parco Doss del Rastel" a Pergine Valsugana - S. Cristoforo al Lago di Rastel aps
- Az. Agr. Maso Zepp Loc. Maso Giovanni 7 Altavalle - Grumes TN [visita guidata]
- 4. Docenti** Marcello Bianchi Agricoltore e consulente con più di 10 anni di esperienza, specializzato in tecniche agronomiche naturali, in particolare nella produzione commerciale di ortaggi e nella progettazione

sostenibile di aziende agricole.

Paolo Cescatti Chef e formatore con esperienza pluriennale

5. Organizzazione

L'intero corso verrà svolto in presenza 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.

Il corso si struttura in tre momenti: PARTE TEORICA | VISITA GUIDATA E PROVA DI ATTREZZI AGRICOLI PER IL MARKET GARDENING | PARTE PRATICA LABORATORIALE IN CUCINA CON ESERCITAZIONI

6. Costo

€ 50,00 IVA inclusa a copertura di spese non ammesse a Bando.

Consegna di materiale didattico specifico. Messa a disposizione di attrezzature professionali sia per le esercitazioni in campo che in cucina. Fornitura di materie prime per la realizzazione delle ricette culinarie. Previsto servizio pullman per la visita didattica [da confermare].

Il pagamento della quota 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. Requisiti partecipanti

Il corso prenderà avvio con un numero minimo e massimo di partecipanti (definito anche alla luce delle disposizioni anti contagio vigenti). Come da vincoli del Bando Leader – Gal Trentino Orientale il corso si rivolge prioritariamente a imprenditori agricoli singoli e associati, coadiuvanti e partecipi familiari, lavoratori subordinati e assimilati o addetti, residenti o operanti nel territorio di riferimento del GAL Trentino Orientale (Comunità Alta Valsugana e Bersntol; Valsugana e Tesino; Primiero e Altipiani Cimbri). Potranno (secondariamente) partecipare anche altri soggetti interessati. Se necessario, si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.

8. Modalità di iscrizione

Entro il 30/03/2022 occorre compilare il link per la Richiesta di iscrizione [CLICCANDO QUI](#) e inviare copia della carta di identità (se non già in possesso di Agriverde CIA srl) alla mail formazione@cia.tn.it. Al coadiuvante familiare di un'azienda agricola (non iscritti all'inps) si chiederà di compilare dichiarazione da parte del titolare dell'azienda in merito alla costituzione dell'impresa familiare.

9. Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione al corso verrà rilasciato ai partecipanti che

- siano formalmente iscritti al corso
- abbiano frequentato almeno il 70% delle ore totali di durata del corso (16 ore su 22)
- abbiano sostenuto e superato positivamente il test di apprendimento previsto.

8. 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 Telegram: t.me/ciatrentinonotizie



@ Maso Zepp

ORTICOLTURA SINERGICA E MARKET GARDENING (BIO-INTENSIVO) A CONFRONTO

Dall'orto alla tavola: tecniche di coltivazione, conservazione e trasformazione

PSR 2014-2020: MISURA 19 "SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER"

Iniziativa realizzata con il cofinanziamento del FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale) e con Fondi Statali e Provinciali – L'Europa investe nelle zone rurali - Azione 1.1 della Strategia di Sviluppo Locale di Tipo Partecipativo (SLTP) del GAL Trentino Orientale, bando annualità 2019 - CUP H39D20000030001



SCADENZA ISCRIZIONI 31 MARZO 2022. I posti sono limitati!

DATA ORARIO SEDE	ARGOMENTI durata complessiva 22 ore	DOCENTE
Giovedì 28 aprile 2022 [4 h] orario 09:00 – 13:00 "Parco Doss del Rastel" a Pergine Valsugana - S. Cristoforo al Lago di Rastel aps	Orticoltura sinergica e market gardening (bio-intensivo) a confronto – PARTE TEORICA - biologia del suolo - orticoltura sinergia (orientata all'autoconsumo) - market gardening (produzione da reddito) - attrezzi per la piccola agricoltura e la lavorazione sostenibile del suolo	Marcello Bianchi
Venerdì 29 aprile 2022 [6 h] orario 09:00– 13:00 e 14:00 – 16:00 Az. Agr. Maso Zepp Loc. Maso Giovanni 7 Altavalle - Grumes TN [servizio pullman da confermare]	Orticoltura sinergica e market gardening (bio-intensivo) a confronto – VISITA GUIDATA E PROVA DI ATTREZZI AGRICOLI PER IL MARKET GARDENING - progettazione degli ambienti a Permacultura - gestione e incremento della biodiversità - agricoltura di montagna: metodi di lavorazione del terreno in pendenza a basso impatto - gestione dell'irrigazione e dell'acqua piovana - dimostrazione attrezzi agricoli manuali	Marcello Bianchi
Sabato 30 aprile 2022 [8 h] con orario 09:00– 13:00 e 14:00 – 18:00 Sabato 7 maggio 2022 [4 h] con orario 09:00– 13:00 "Parco Doss del Rastel" a Pergine Valsugana - S. Cristoforo al Lago di Rastel aps	Dall'orto alla tavola – PARTE PRATICA LABORATORIALE IN CUCINA CON ESERCITAZIONI - Ricette per valorizzare i prodotti vegetali in tavola: scelta dei prodotti in base alla stagionalità e al luogo di coltivazione, il loro utilizzo in abbinamento con altri prodotti, all'interno di menù moderni e di ricette della tradizione contadina - Ricette per trasformare e conservare: sott'aceti, sott'oli, essiccazione, fermentati: la preparazione delle conserve per utilizzare i prodotti destagionalizzando il loro consumo, ricette stuzzicanti per conserve aromatizzate, rischi igienico sanitari delle conserve. - Condimenti secchi: concentrare le caratteristiche organolettiche e rendere semplice e comodo l'utilizzo in cucina di molti vegetali, comprese le erbe aromatiche	Paolo Cescatti