

Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino,  
organizza l'azione dimostrativa e informativa

## PIANTE OFFICINALI E RICETTE D'ALTA QUOTA

### Laboratorio di cucina in malga



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020  
Misura 1 – Operazione 1.2.1 – Bando Azione A – Codice CUP C68I18000100001  
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](http://www.psr.provincia.tn.it)



**Scadenza iscrizioni 05 GIUGNO 2022. I posti sono limitati!**

- 1. Obiettivi** Valorizzazione e uso delle piante alimurgiche come azione di salvaguardia della biodiversità e dei saperi e delle tradizioni di montagna.  
Al termine del corso il partecipante avrà sviluppato competenze utili ad arricchire l'offerta gastronomica della propria attività agrituristica con l'utilizzo in cucina di piante officinali spontanee.  
Con l'attestato di frequenza l'operatore consegnerà crediti formativi così come previsto dall'art. 7 del *Regolamento di esecuzione dell'art. 16 della L.P. 30.10.2019 n. 10* approvato il 16.12.2021.
- 2. Sede** MALGA POLINAR a RABBI | MALGA PLETZN a FIEROZZO | MALGA VALLORSARA a FOLGARIA  
*Segue dettaglio di date e orari di svolgimento*
- 3. Struttura** Il corso ha una durata di **8 ore** e viene replicato in **tre edizioni**.  
Si struttura in escursione per la raccolta di piante spontanee e in esercitazioni in cucina.  
Ai partecipanti vengono forniti materiali didattici e certificato di frequenza.  
L'intero corso verrà svolto in presenza nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19.
- 4. Docenti** Stefano Mayr e Fiorenzo Varesco
- 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 *agricoli*, coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende agricole con sede nel territorio della provincia di Trento;  
- imprenditori *forestali*, coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento;  
- *gestori del territorio*;  
- *operatori del settore agroalimentare* 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 **36,00 €** (IVA inclusa) a copertura di spese non previste da bando.  
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. Modalità di iscrizione** Entro **domenica 05 giugno 2022** occorre compilare la richiesta di iscrizione tramite **FORM ONLINE A QUESTO LINK: <https://forms.gle/4DLcAMvobwGV884B7>** e inviare (se non già inviata) la Carta di identità a [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it) o tramite Telegram [@ciatrentinobot](https://www.telegram.com)  
**N.B. non è possibile iscriversi a più edizioni dello stesso corso**
- 8. Valutazione** Ai fini del bando PSR è previsto un test finale di verifica degli apprendimenti.
- 9. 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 (5,6 ore su 8).
- 10. Contatti** Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento  
tel 0461/1730489 fax 0461/422259  
[formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it) - [www.cia.tn.it](http://www.cia.tn.it) - Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino



# PIANTE OFFICINALI E RICETTE D'ALTA QUOTA

## Laboratorio di cucina in malga



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020  
Misura 1 – Operazione 1.2.1 – Bando Azione A – Codice CUP C68I18000100001

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](http://www.psr.provincia.tn.it)

<b>EDIZIONE 1</b>	<b>Durata: 8 ore   Costo: 36,00 €</b>	<b>SEDE</b>
<b>DATE E ORARI</b>	<b>ARGOMENTI</b>	<b>Malga Polinar a Rabbi</b>
Martedì 28 giugno 2022 orario: 09:00-18:00	Escursione di riconoscimento e raccolta di piante officinali spontanee nei pressi di Malga Polinar. Caratteristiche delle erbe alimurgiche, metodologie di raccolta e conservazione. Attività dimostrativa e laboratoriale nella cucina della malga sull'impiego delle piante raccolte con creazione di un menù degustazione d'alta quota.	
<b>EDIZIONE 2</b>	<b>Durata: 8 ore   Costo: 36,00 €</b>	<b>SEDE</b>
<b>DATE E ORARI</b>	<b>ARGOMENTI</b>	<b>Malga Pletzn a Fierozzo</b>
Mercoledì 29 giugno 2022 orario: 09:00-18:00	Escursione di riconoscimento e raccolta di piante officinali spontanee nei pressi di Malga Pletzn. Caratteristiche delle erbe alimurgiche, metodologie di raccolta e conservazione. Attività dimostrativa e laboratoriale nella cucina della malga sull'impiego delle piante raccolte con creazione di un menù degustazione d'alta quota.	
<b>EDIZIONE 3</b>	<b>Durata: 8 ore   Costo: 36,00 €</b>	<b>SEDE</b>
<b>DATE E ORARI</b>	<b>ARGOMENTI</b>	<b>Malga Vallorsara a Folgaria</b>
Giovedì 30 giugno 2022 orario: 09:00-18:00	Escursione di riconoscimento e raccolta di piante officinali spontanee nei pressi di Malga Vallorsara. Caratteristiche delle erbe alimurgiche, metodologie di raccolta e conservazione. Attività dimostrativa e laboratoriale nella cucina della malga sull'impiego delle piante raccolte con creazione di un menù degustazione d'alta quota.	