

PROGRAMMA CORSI “PILLOLE DI AGRICOLTURA”

AVVICINAMENTO ALL’ATTIVITA’ AGRITURISTICA

1. Normativa e modalità del certificato di connessione agriturismo.
2. Normativa e requisiti edilizi dei fabbricati.
3. Aspetti fiscali.
4. Fattorie Didattiche.

TECNOLOGIA DELLA CASEIFICAZIONE

1. Spiegazione del latte, fermenti, caglio e lavorazione generale.
2. Assaggio formaggi per comprendere le differenze tra le diverse tipologie; per questa giornata si chiede cortesemente di munirsi di grissini o crackers e acqua.
3. Spiegazione e lavorazione robiolino fresco.
4. Spiegazione e lavorazione mozzarella fior di latte tipo Pugliese.
5. Spiegazione e lavorazione del formaggio tipo Asiago dolce.

CURA E PAREGGIO DEL PIEDE EQUINO

1. Gestione naturale e *paddock paradise* pulizia del piede, approccio etologico al cavallo, ruolo di trimmer e handler, pareggio di un cavallo.
2. Cenni sulle principali patologie del piede nel cavallo domestico , pareggio naturale (vantaggi, differenze tra piede ferrato e scalzo), pareggio di un cavallo.

DEGUSTAZIONE VINI

1. Il vino rosso.
2. Il vino bianco fermo.
3. Caratteristiche visive, olfattive e organolettiche dei vini rossi e dei vini bianchi
4. Il metodo classico.
5. La scheda di valutazione del vino (degustazione e metodo AIS).
6. Abbinamento cibo e vino.

AGRICOLTURA CONSERVATIVA

1. I principi dell'agricoltura conservativa.
2. L'impiego delle colture di copertura (cover crops).
3. Quali macchine si possono impiegare in agricoltura conservativa.
4. Agricoltura conservativa in vigneto.

APICOLTURA

1. Origine ed evoluzione delle api. Cenni di biologia e morfologia. Caste delle api. Ciclo vitale. Sistemi di comunicazione. Sensi ed orientamento. Arnie ed attrezzature apistiche.
2. Calendario apistico. Ubicazione e conduzione dell’apiario. Saccheggio, nomadismo, nutrizione. Sciamatura naturale e sua gestione. Cenni sulla fecondazione naturale delle regine. Miele e altri prodotti delle api. Flora apistica locale.
3. Principali malattie delle api. Varroasi: illustrazione delle problematiche e profilassi. Comportamenti e preparazione delle visite in apiario. Cenni sulle principali normative inerenti l’apicoltura. Questionario.
4. Visita alle colonie, approcci comportamentali. Riscontri pratici di principi della teoria. Operazioni di base.

TECNOLOGIA DELLA NORCINERIA

1. Tagli di carne del suino.
2. Selezione delle carni per la produzione dei salumi.
3. Produzione e confezionamento salumi macinati e a pezzo intero.
4. Tecniche di asciugatura.
5. Tecniche di stagionatura.