

# PROGRAMMI PILLOLE AGRICOLTURA 2023-24

## **AVVICINAMENTO ALL'APICOLTURA**

1. Presentazione del programma. Origine ed evoluzione delle api. Cenni di biologia e morfologia. Caste delle api. Ciclo vitale. Sistemi di comunicazione. Sensi ed orientamento. Cenni sulle principali normative inerenti l'apicoltura.
2. Arnie e attrezzature apistiche, Calendario apistico. Ubicazione e conduzione dell'apiario. Saccheggio, nomadismo, nutrizione. Sciamatura naturale e sua gestione. Cenni sulla fecondazione naturale delle regine.
3. Miele e altri prodotti delle api. Flora apistica locale. Accenno alle principali malattie delle api.
4. Lezione pratica: Ubicazione e installazione di un apiario. Abbigliamento dell'apicoltore, uso degli attrezzi e approccio comportamentale alle visite delle colonie. Illustrazione dal vivo della colonia di api . Le operazioni di base.

N.B.: Le lezioni pratiche sono sconsigliate alle persone che sono a conoscenza di una propria reazione allergica al veleno degli insetti.

## **TECNOLOGIA DELLA CASEIFICAZIONE**

1. Il latte, i fermenti, il caglio e la 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 SCALZO 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 E SERVIZIO 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
7. La terminologia tecnica enologica in lingua francese come da tradizione .

## **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

## **TECNOLOGIA OLEARIA**

1. Il Frantoio
2. la tecnica della Frangitura delle olive
3. la degustazione dell'olio

## **TECNOLOGIA DELLA BIRRIFICAZIONE**

1. Cenni storici, le materie prime, le attrezzature e le tecniche produttive: l'acqua.
2. Le fasi dell'ammestamento e la filtrazione per ottenere il 1° mosto: il malto d'orzo.
3. La bollitura il raffreddamento e la fermentazione: il luppolo.
4. L'imbottigliamento e la rifermentazione in bottiglia; gli stili e i tipi di birra: il lievito.

## **COLTIVAZIONE PIANTE CARNIVORE**

1. concetto di "carnivorosità" come conseguenza dell'evoluzione in determinati habitat, condizioni ambientali e climatiche, fabbisogno energetico, efficienza fotosintetica delle piante carnivore;
2. sistematica, speciazione, cenni sulle piante protocarnivore, differenze fra temperate, tropicali, sub-tropicali;
3. tipi di trappola e metodi di cattura, con cenni sui metodi digestivi (enzimi e processi biochimici correlati);
4. moltiplicazione naturale e agamica, variabilità genetica, ibridi e cultivars;
5. coltivazione: caratteristiche dei substrati, condizioni colturali, concimazioni, malattie e parassiti e metodi di lotta;
6. coltivare piante carnivore professionalmente: scelta delle piante da coltivare, calcolo economico delle spese di produzione, ricavi, sbocchi sui mercati, vendite on-line

## **ALLEVAMENTO ALPACA**

1. Origini Alpaca - Tipologie e razze
2. Caratteristiche morfologiche, malattie principali - Alimentazione – Riproduzione
3. Allevamento e cura
4. La fibra e le sue caratteristiche - La tosa
5. Utilizzo e attività con alpaca
6. Parte pratica insieme agli animali: - Avvicinamento - Come indossare la cavezza - Parti anatomiche - Bcs - Percorso con alpaca - Analisi della fibra - Prova addestramento

## **DANZE CAMPESTRI**

1. Le danze popolari nella tradizione rurale contadina e montana
2. Caratteristiche sociali, pratiche ed esoteriche della danza popolare
3. Danze della tradizione italiana

## **AGRICOLTURA GREEN ORGANICO-RIGENERATIVA**

1. Sistemi Agro-silvo-pastorali e agricoltura rigenerativa
2. Approcci e principi ecologici; Perché "oltre il bio"?
3. scopi, obiettivi e priorità
4. strategie
5. normativa
6. Esercitazione pratica (inoculazione di funghi)

## **COLTIVAZIONE DELLO ZAFFERANO**

1. Lo zafferano: origine, caratteristiche botaniche
2. Esigenze agronomiche e tecniche di coltivazione
3. Raccolta mondatura conservazione
4. Utilizzo alimentare ed erboristico