

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