

CORSO DI OLIVICOLTURA

Prof.ssa Olivieri

L'ulivo, la coltivazione, la potatura e la cura delle avversità

Marzo 2026-8 ore in 4 incontri

Lezione 1 L'olivo

10.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- La coltivazione dell'olivo
- La potatura
- Attività pratica

Lezione 2 Forme di allevamento dell'olivo

17.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- A Vaso
- A Globo
- Attività pratica

Lezione 3 Tecnica di potatura dell'olivo

24.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- Potatura di allevamento
- Potatura di produzione
- Attività pratica

Lezione 4 Raccolta delle olive

31.03.26 dalle 14.30 alla 16.30

- Raccolta manuale
- Raccolta meccanica
- Attività pratica

CORSO DI ORTICOLTURA

Prof.ssa Fanetti

L'orto, le orticole del territorio, la coltivazione

Aprile -Maggio 2026-8 ore in 4 incontri

Lezione 1

13.04.26 dalle 14.30 alle 16.30

- L'orto, la stagionalità e il clima del territorio
- Attrezzi per le lavorazioni
- Preparazione del letto di semina
- messa a dimora delle aromatiche

Lezione 2

22.04.26 dalle 14.30 alle 16.30

- La semina in campo
- Irrigazione
- Attività pratica

Lezione 3

27.04.26 dalle 14.30 alle 16.30

- Trapianti e cure colturali (sarchiatura e pacchiamatura)
- Controllo delle colture
- Attività pratica

Lezione 4

04.05.26 dalle 14.30 alle 16.30

- Eliminazione infestanti
- Controllo parassiti
- Raccolta (Come e quando raccogliere)
- Educazione ambientale
- La stagionalità
- La produzione locale ("km 0")
- Lo spreco alimentare



G. Pastori

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

"G.PASTORI"

CORSI PER APPASSIONATI di VITICOLTURA, DEGUSTAZIONE OLIVICOLTURA, CASEIFICAZIONE ORTICOLTURA

Iscrizioni: dal 31 gennaio 2026
da effettuarsi tramite i moduli
disponibili sulla pagina web dell'Istituto

L'avvio dei corsi è previsto al raggiungimento del
numero minimo di 15 iscritti

100 € per modulo

ITAS "G. PASTORI" (BS)

Viale Bornata.110

Tel 030360302 INTERNO 6

Email bsta01000v@istruzione.it

Sito web www.itaspastori.edu.it

Referente A.A. Manganiello Maria

L'Istituto Tecnico Agrario "G. Pastori" propone un'offerta di corsi teorico-pratici finalizzata a soddisfare l'esigenza sempre più diffusa di avvicinarsi alle attività del mondo rurale e della tradizione. I corsi rivolti a tutte le fasce d'età, hanno un approccio pratico ed amatoriale, senza trascurare aspetti agronomici e tecnici, trattati da docenti esperti del settore

CORSO DI VITICOLTURA

Prof. Verlotta

La vite, la coltivazione, la potatura e la cura delle avversità

Febbraio-Marzo 2026-8 ore in 4 incontri

Lezione 1 La vite

21.02.26 dalle 14.30 alle 16.30

- La coltivazione della vite
- La potatura
- Attività pratica

Lezione 2 Forme di allevamento della vite

28.02.26 dalle 14.30 alle 16.30

- A Vaso
- A Globo
- Attività pratica

Lezione 3 Tecnica di potatura della vite

07.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- Potatura di allevamento
- Potatura di produzione
- Attività pratica

Lezione 4 La vendemmia

14.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- Raccolta manuale
- Raccolta meccanica
- Attività pratica

Verrà fornito del materiale didattico di supporto

CORSO DI DEGUSTAZIONE

Prof. Panteghini

Formaggi, Salumi e Vini

Febbraio -Marzo 2026-6 ore in 3 incontri

Lezione 1

24.02.26 dalle 14.30 alle 16.30

- La caseificazione
- Tecnica della degustazione dei formaggi
- Degustazione formaggi (pasta cruda, semi-cotta e cotta)

Lezione 2

03.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- La norcineria
- Tecnica della degustazione dei salumi
- Degustazione salumi (salame, pancetta, coppa lardo)

Lezione 3

10.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- Degustazione dei vini
- Abbinamento vino e salumi
- Abbinamento vino e formaggi

CORSO DI CASEIFICAZIONE

Proff.sse Bontempi e Olivieri

Il latte, le caseificazioni dei freschi, degli stagionati, delle mozzarelle

Marzo -Aprile 2026-8 ore in 4 incontri

Lezione 1 Il latte

11.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- Il latte e la vacca
- Microbiologia del latte
- La pratica della caseificazione

Lezione 2 Formaggi freschi

18.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- La caseificazione dei formaggi freschi

Lezione 3 gli stagionati

25.03.26 dalle 14.30 alle 16.30

- La caseificazione dei formaggi stagionati

Lezione 4 La pasta filata

01.04.26 dalle 14.30 alle 16.30

- La caseificazione delle mozzarelle