



CORSO INTRODUTTIVO ALLA COLTIVAZIONE, TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE PIANTE OFFICINALI - 1° EDIZIONE 2022

11 febbraio - 10 aprile 2022 - ONLINE

Il corso, organizzato da FIPPO, Federazione Italiana Produttori Piante Officinali, si svolge online e ha una durata di 63 ore complessive, con video lezioni di carattere teorico arricchite da una parte pratica tenuta in aula virtuale.

Di seguito il programma del corso.

Modulo 1: Introduzione alla coltivazione delle piante officinali (18 ore)

- Venerdì 11 febbraio (16,00 – 19,00)

Videolezione > “Introduzione al settore delle piante officinali, dati e statistiche a livello mondiale, europeo e nazionale; Tipologie di azienda in Italia” – Dott. Agr. Andrea Primavera

- Sabato 12 febbraio (10,00 – 13,00)

“La coltivazione delle piante officinali nell’azienda agricola: l’impianto, propagazione, lotta alle infestanti, lotta alle patologie, la raccolta” - Dott. ssa Agr. Valentina Fuoco

- Domenica 13 febbraio (10,00 – 13,00)

Esercitazione in aula virtuale > “Riconoscimento semi, calcolo della germinabilità e purezza della semente, produzione di talee, rizomi e bulbi; schede colturali” - Dott.ssa Agr. Valentina Fuoco

- Venerdì 18 febbraio (16,00 – 19,00)

“Indicazioni sulla realizzazione delle parcelle sperimentali, irrigazione e concimazione delle piante officinali” - Dott. Agr. Matteo Cacciaglia

- Sabato 19 febbraio (10,00 – 13,00)

Esercitazioni in aula virtuale > “Realizzazione di piani di concimazione, studio di materiali ed attrezzature irrigue e fertirrigue idonee alle piante officinali”. Schede colturali - Dott. Agr. Matteo Cacciaglia

- Domenica 20 febbraio (10,00 – 13,00)

Videolezione > “Schede colturali delle principali specie officinali” - Dott. Agr. Matteo Cacciaglia / Dott.ssa Agr. Valentina Fuoco

Modulo 2: La trasformazione delle erbe in azienda (18 ore)

- Venerdì 4 marzo (16,00- 19,00)

Esercitazione in aula virtuale > “La distillazione in corrente di vapore” - Manuel Genesini

- Sabato 5 marzo (10,00 – 13,00)

Videolezione > “La distillazione degli oli essenziali e delle acque aromatiche. Caratteristiche tecniche di impianti ed attrezzature con loro dimensionamento. La dinamica della distillazione, caratteristiche degli oli essenziali, controllo della qualità e conservazione” - Dott. Marco Valussi

- Domenica 6 marzo (10,00 – 13,00)

Esercitazioni pratiche in aula virtuale - Dott. Marco Valussi

- Venerdì 11 marzo (16,00 – 19,00)

Esercitazione in aula virtuale: “Formulazione delle tisane” - Dott.ssa Laura Ederle, Albrigi In Herba

- Sabato 12 marzo (10,00 -13,00)

Videolezione > “L’essiccazione e la lavorazione delle erbe essiccate, taglio, selezione, assortimento, caratteristiche e standard di mercato” - Dott.

Agr. Andrea Primavera

- Domenica 13 marzo (10,00-13,00)

Esercitazioni in aula virtuale > “Essiccazione del prodotto, triturazione delle piante, setacciatura, ottenimento di prodotti lavorati per tisania o estrazione, aspetti tecnici, impiantistica per le piccole e le grandi aziende” - Dott. Agr. Andrea Primavera

Modulo 3: Accesso al mercato, qualità e normativa (18 ore)

- Venerdì 25 marzo (16,00 -19,00)

Videolezione > “Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto industriale” - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Sabato 26 marzo (10,00 – 13,00)

Videolezione > “Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto finito” - Dott.ssa Agr. Valentina Fuoco

- Domenica 27 marzo (10,00 – 13,00)

Videolezione e Aula virtuale > “Avviamento di impresa e business plan della piccola azienda per la realizzazione di un’attività imprenditoriale” - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Venerdì 1° aprile (16,00 – 19,00)

Videolezione > “La normativa delle piante officinali” - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Sabato 2 aprile (10,00 – 13,00)

Videolezione e aula virtuale > “Aspetti importanti per la qualità dei prodotti” - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Domenica 3 aprile (10,00 – 13,00)

Videolezione > “Le GACP nell’azienda agricola” - Dott. Agr. Matteo Cacciaglia

Videolezione > “L’HACCP nell’azienda agricola per la produzione di alimenti” - Dott.ssa Agr. Valentina Fuoco

Modulo 4 BONUS (9 ore)*

*(Gratuito e riservato a chi frequenterà il Corso completo dei tre moduli)

- Venerdì 8 aprile (16,00 - 19,00)

Videolezione > La raccolta spontanea come fonte di reddito e la raccolta spontanea tradizionale in Italia / Normativa / Gestione della raccolta spontanea secondo il reg. 834/07 / Gli ambienti della raccolta spontanea / Sistemi a popolazione controllata / Intensificazione nella raccolta spontanea: Agroforestazione - Dott. Agr. Matteo Cacciaglia

- Sabato 9 aprile (10,00-13,00)

Videolezione: Tecniche di raccolta spontanea, trasporto e stoccaggio / I prodotti officinali da raccolta spontanea, gemme e getti, foglie, fiori, bacche, gomme e resine, funghi / Principali specie di interesse per la raccolta spontanea, tempo balsamico, resa e mercato – Dott. Francesco Tomaselli

- Domenica 10 aprile (10,00-13,00)

La parola alle aziende agricole del settore in Italia (a breve i dettagli)

Website: <https://www.fippo.org>