



FIPPO - CORSO INTRODUTTIVO ALLA COLTIVAZIONE, TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE PIANTE OFFICINALI

On line, dal 14 ottobre al 18 dicembre 2022

Inizia il 14 ottobre il Corso introduttivo alla coltivazione e commercializzazione delle piante officinali organizzato da **FIPPO** - Il Edizione 2022. Sarà un corso online di **63 ore complessive** con video lezioni di carattere teorico arricchite da una parte pratica tenuta in aula virtuale.

I docenti sono tecnici ed esperti del settore che fanno parte della compagine FIPPO e che nel tempo hanno consolidato un rapporto di collaborazione su vari temi relativi alla produzione di piante officinali.

Di seguito il programma del corso, che si articolerà in quattro moduli.

Programma

Modulo 1

Introduzione alla coltivazione delle piante officinali (18 ore)

- Venerdì 14 ottobre (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 15 ottobre (10,00 – 13,00)

Videolezione > “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 16 ottobre (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 21 ottobre (16,00 – 19,00)

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

- Sabato 22 ottobre (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 23 ottobre (10,00 – 13,00)

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

Modulo 2

La trasformazione delle erbe in azienda (18 ore)

- Venerdì 4 novembre (16,00- 19,00)

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

- Sabato 5 novembre (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 novembre (10,00 – 13,00)

Esercitazioni pratiche in aula virtuale - Dott. Marco Valussi

- Venerdì 11 novembre (16,00 – 19,00)

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

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

Esercitazioni in aula virtuale > “Essiccazione del prodotto, triturazione delle piante, setacciatura, ottenimento di prodotti lavorati per tiseneria o estrazione, aspetti tecnici,

impiantistica per le piccole e le grandi aziende” - Dott. Agr. Andrea Primavera

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

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

Modulo 3

Accesso al mercato, qualità e normativa (18 ore)

- Venerdì 25 novembre (16,00 -19,00)

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

- Sabato 26 novembre (10,00 – 13,00)

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

- Domenica 27 novembre (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 2 dicembre (16,00 – 19,00)

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

- Sabato 3 dicembre (10,00 – 13,00)

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

- Domenica 4 dicembre (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 16 dicembre (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 17 dicembre (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 18 dicembre (10,00-13,00)

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

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