



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

Versione on line su piattaforma Zoom

Il Corso, organizzato da FIPPO, si svolgerà online per 63 ore complessive di video lezioni di carattere teorico arricchite da una parte pratica tenuta in aula virtuale. Si articolano in tre moduli più un quarto "bonus".

**Di seguito le date e i contenuti dei quattro moduli previsti, a cui si può iscrivere anche singolarmente.**

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

• Venerdì 24 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 25 febbraio (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 26 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 3 marzo (16,00 – 19,00)

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

• Sabato 4 marzo (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 5 marzo (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 10 marzo (16,00- 19,00)

Esercitazione in aula virtuale > "La distillazione in corrente di vapore" – Manuel Genesini

• Sabato 11 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 12 marzo (10,00 – 13,00)

Esercitazioni pratiche in aula virtuale – Dott. Marco Valussi

• Venerdì 17 marzo (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 18 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

• Domenica 19 marzo (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 31 marzo (16,00 -19,00)

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

• Sabato 1 aprile (10,00 – 13,00)

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

• Domenica 2 aprile (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 14 aprile (16,00 – 19,00)

Videolezione > "La normativa delle piante officinali" – Dott. Agr. Andrea Primavera

• Sabato 15 aprile (10,00 – 13,00)

Videolezione e aula virtuale > "Aspetti importanti per la qualità dei prodotti" – Dott. Agr. Andrea Primavera

• Domenica 16 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 21 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 22 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 23 aprile (10,00-13,00)

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

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