



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

Piattaforma Zoom, 1 marzo – 21 aprile 2024

Come ogni anno, la FIPPO, Federazione Italiana Produttori Piante Officinali, organizza il Corso introduttivo alla coltivazione, trasformazione e commercializzazione delle piante officinali. Il Corso online prevede un totale di 63 ore complessive con video lezioni di carattere teorico arricchite da una parte pratica tenuta in aula virtuale. Di seguito il programma didattico.

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

- Venerdì 1° marzo (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 2 marzo (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 3 marzo (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 8 marzo (16,00 – 19,00)

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

- Sabato 9 marzo (10,00 – 13,00)

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

- Domenica 10 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 15 marzo (16,00 – 19,00)

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

- Sabato 16 marzo (10,00 – 13,00)

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

- Domenica 17 marzo (10,00 – 13,00)

Esercitazioni pratiche in aula virtuale – Dott. Marco Valussi

- Venerdì 22 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 23 marzo (10,00 – 13,00)

Esercitazioni in aula virtuale > “Essiccazione del prodotto, triturazione delle piante, setacciatura, ottenimento di prodotti lavorati per tisaneria o estrazione, aspetti tecnici, impiantistica per le piccole e le grandi aziende”

– Dott. Agr. Andrea Primavera

- Domenica 24 marzo (10,00 – 13,00)

Esercitazione in aula virtuale: “Formulazione delle tisane” – Dott.ssa Erborista Giulia Defrancesco

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

- Venerdì 5 aprile (16,00 – 19,00)

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

- Sabato 6 aprile (10,00 – 13,00)

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

- Domenica 7 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 12 aprile (16,00 – 19,00)

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

- Sabato 13 aprile (10,00 – 13,00)

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

- Domenica 14 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 19 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. 848/18 / Gli ambienti della raccolta spontanea / Sistemi a popolazione controllata / Intensificazione nella raccolta spontanea: Agroforestazione – Dott. Agr. Matteo Cacciaglia

- Sabato 20 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 21 aprile (10,00 – 13,00)

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

Website: <https://www.fippo.org/corso-introduttivo/>