



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

Piattaforma Zoom, 11 ottobre – 1 dicembre 2024 (II Edizione 2024)

Come ogni anno, la FIPPO, Federazione Italiana Produttori Piante Officinali, nel periodo autunnale 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 11 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 12 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 13 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 18 ottobre (16,00-19,00)
Videolezione > “Indicazioni sulla realizzazione delle parcelle sperimentali, irrigazione e concimazione delle piante officinali” – Dott. Agr. Matteo Cacciaglia
- Sabato 19 ottobre (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 20 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 25 ottobre (16,00-19,00)
Esercitazione in aula virtuale > “La distillazione in corrente di vapore” – Manuel Genesini
- Sabato 26 ottobre (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 27 ottobre (10,00-13,00)
Esercitazioni pratiche in aula virtuale – Dott. Marco Valussi
- Venerdì 8 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 9 novembre (10,00-13,00)
Esercitazioni in aula virtuale > “Essiccazione del prodotto, triturazione delle piante, setacciatura, ottenimento di prodotti lavorati per tisania estrazione, aspetti tecnici, impiantistica per le piccole e le grandi aziende” – Dott. Agr. Andrea Primavera

- Domenica 10 novembre (10,00-13,00)
Esercitazione in aula virtuale: “Formulazione delle tisane” – Erborista Giulia Defrancesco e Erborista Farmacista Laura Ederle

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

- Venerdì 15 novembre (16,00-19,00)
Videolezione > “Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto industriale” – Dott. Agr. Andrea Primavera
- Sabato 16 novembre (10,00-13,00)
Videolezione > “Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto finito” – Dott.ssa Agr. Valentina Fuoco
- Domenica 17 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 22 novembre (16,00-19,00)
Videolezione > “La normativa delle piante officinali” – Dott. Agr. Andrea Primavera
- Sabato 23 novembre (10,00-13,00)
Videolezione e aula virtuale > “Aspetti importanti per la qualità dei prodotti” – Dott. Agr. Andrea Primavera
- Domenica 24 novembre (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 29 novembre (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 30 novembre (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 – Erborista Francesco Tomaselli
- Domenica 1° dicembre (10,00-13,00)
La parola alle aziende agricole del settore in Italia (prossimamente i dettagli).

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