

Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino, in collaborazione con



organizza l'azione dimostrativa e informativa

DALL'ORTO ALLA TAVOLA: TECNICHE DI COLTIVAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020 Misura 1 – Operazione 1.2.1 – Bando Azione E – Codice CUP: C68I18000170001 Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale **Info e bandi:** www.psr.provincia.tn.it



SCADENZA ISCRIZIONI 10 MAGGIO 2022. I posti sono limitati!

- 1. Obiettivi** Come posso valorizzare l'orto? Come valorizzo le produzioni orticole fresche in tavola? E come posso conservarle durante il resto dell'anno? Il corso intende rispondere a queste domande, fornendo spunti di riflessione e trasferendo competenze su agricoltura naturale, metodi di recupero dell'esubero dell'orto e metodi di trasformazione, oltre che consigli e ricette in cucina.
- 2. Luoghi svolgimento** Pergine Valsugana c/o Maso Assizzi - Cooperativa Sociale CS4 via per Vignola 34 | Bosentino c/o gli Orti a Piani Alti | Bosentino c/o Cà dei Baghi Via Miralago 5 | Trento c/o Rifugio Maranza Strada per Maranza, 23
- 3. Periodo** 24 e 25 maggio 2022
- 4. Durata e organizzazione** 15 ore. Il corso viene svolto in presenza nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19. Si struttura in tre momenti e luoghi: campo/orto, laboratorio di trasformazione, laboratorio in cucina. Ai partecipanti vengono forniti materiali per la frequentazione dell'iniziativa e certificato di frequenza.
- 5. Docente** Betti Paolo, Gestore e cuoco del Rifugio Maranza e referente dei Cuochi dell'Alleanza di SlowFood.
Insieme a Paolo Betti saranno presenti Stefano Bellutta, Progetto Terra Gaia Maso Assizzi - Cooperativa Sociale CS4 e Tullio Valcanover, azienda agricola Cà dei Baghi



6. Requisiti partecipanti	<p>L'azione informativa prenderà avvio con un numero minimo e un numero massimo di partecipanti. Secondo quanto previsto dal bando PSR i destinatari delle iniziative formative possono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- imprenditori <i>agricoli</i>, coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende agricole con sede nel territorio della provincia di Trento;- imprenditori <i>forestali</i>, coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento;- <i>gestori del territorio</i>;- <i>operatori del settore agroalimentare</i> nel territorio provinciale <p>Verrà data priorità, nell'ordine, ai beneficiari delle seguenti Operazioni PSR 2014-2020: 6.1.1 - Giovani agricoltori, 11 - Agricoltura biologica e 16 - Cooperazione. All'interno di ciascuna categoria avranno priorità i soggetti più giovani e le donne.</p> <p>Si terrà inoltre in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. Solo qualora vi fossero posti disponibili il corso è aperto anche ad altri soggetti interessati.</p>
7. Costi	<p>Viene chiesto un contributo di partecipazione di 44,00 € (IVA inclusa) a copertura di spese non previste da bando. Verranno messe a disposizione attrezzature e fornite materie prime per la parte in cucina. Il pagamento della quota sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione al corso. Su richiesta la quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.</p>
8. Modalità di iscrizione	<p>Entro il 10 maggio 2022 occorre compilare la Richiesta di iscrizione FORM ONLINE: https://forms.gle/d2bdrae7324QcSJ56 e inviare (se non già inviata) la Carta di identità a formazione@cia.tn.it o tramite Telegram @ciatrentinobot o tramite fax al n. 0461/422259.</p>
9. Valutazione	<p>Ai fini del bando PSR è previsto un test finale di verifica degli apprendimenti</p>
10. Certificato di frequenza	<p>Secondo quanto previsto dal bando PSR il certificato di frequenza verrà rilasciato ai partecipanti che siano formalmente iscritti al corso, abbiano superato con esito positivo la verifica degli apprendimenti e abbiano frequentato il 70% dell'intera durata del corso (10,5 ore su 15).</p>
11. Contatti	<p>Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento tel 0461/1730489 fax 0461/422259 formazione@cia.tn.it - www.cia.tn.it Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino</p>



Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino organizza l'azione dimostrativa e informativa, in collaborazione con



Rifugio Maranza



Cooperativa Sociale CS4



Cà dei Baghi

DALL'ORTO ALLA TAVOLA: TECNICHE DI COLTIVAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020 Misura 1 – Operazione 1.2.1 – Bando Azione E – Codice CUP: C68I18000170001 Organismo responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento - Servizio Politiche Sviluppo Rurale **Info e bandi:** www.psr.provincia.tn.it



Durata complessiva: 15 ore | Quota (IVA incl.): 44 € SCADENZA ISCRIZIONI 10 MAGGIO 2022

DATE ORARI SEDE	ARGOMENTI	DOCENTE
<p>Martedì 24 maggio 2022 dalle 08:30 alle 13:00 [4h di lezione effettive perché incluso lo spostamento da Pergine a Bosentino]</p> <p>Pergine Valsugana c/o <u>Maso Assizzi</u> e Bosentino c/o gli <u>Orti a Piani Alti</u> Pranzo al sacco</p>	<p>L'ORTO <i>Sessione dimostrativa nell'orto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Agricoltura naturale: recupero delle piante e preparazione dell'orto; tempi di semina; tecniche di coltivazione - Progetto Terra Gaia di Cooperativa Sociale CS4: filiera armonizzata; social-cesta 	<p>Betti Paolo, Gestore e cuoco del Rifugio Maranza e referente dei Cuochi dell'Alleanza di SlowFood</p> <p>Insieme a Stefano Bellutta, Progetto Terra Gaia Maso Assizzi - Cooperativa Sociale CS4</p>
<p>Martedì 24 maggio 2022 dalle 14:00 alle 18:00 [4h]</p> <p>Bosentino c/o <u>Cà dei Baghi</u></p>	<p>LA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI STAGIONE PER LA CONSERVAZIONE <i>Sessione dimostrativa in un laboratorio di trasformazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Come recupero l'esubero dell'orto: la trasformazione e la conservazione - Il laboratorio di trasformazione 	<p>Betti Paolo, Gestore e cuoco del Rifugio Maranza e referente dei Cuochi dell'Alleanza di SlowFood</p> <p>Insieme a Tullio Valcanover, azienda agricola Cà dei Baghi</p>
<p>Mercoledì 25 maggio 2022 dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 16:30 [7h]</p> <p>Trento c/o <u>Rifugio Maranza</u> Strada per Maranza, 23 Pranzo al sacco</p>	<p>MENU' CON PRODOTTI ORTICOLI <i>Sessione laboratoriale in cucina</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di preparazione, ricette, valorizzazione dei prodotti - Degustazione e assaggi 	<p>Betti Paolo, Gestore e cuoco del Rifugio Maranza e referente dei Cuochi dell'Alleanza di SlowFood</p>

Agriverde CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento | tel 0461/1730489 | fax 0461/422259 | formazione@cia.tn.it
www.cia.tn.it | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino