



## TITOLO

# LA VALORIZZAZIONE DELLE ERBE SPONTANEE NELLA RISTORAZIONE AGRITURISTICA.\_AL (cod. 40)

### **OBIETTIVI FORMATIVI**

L'attività agrituristica consente alle imprese agricole di integrare il reddito e aumentare la resilienza dell'impresa agricola. Mantiene le imprese sul territorio e rafforza la sicurezza alimentare, la diversità agricola e la sostenibilità economica.

Questo corso vuole supportare gli agriturismi aumentandone la professionalità e le competenze per sviluppare, evolvere e diversificare la propria offerta alla clientela.

### **CONTENUTI**

La biodiversità in agricoltura, intesa come la varietà e variabilità degli organismi viventi e dei sistemi ecologici in cui essi vivono, evidenziando che essa include la diversità a livello genetico, di specie e di ecosistema. Focus sul panorama delle erbe spontanee dei vari territori della provincia.

Aspetti normativi e commercializzazione erbe spontanee

Riconoscimento, raccolta, proprietà e preparazione delle erbe spontanee.

Parte pratica in campo di riconoscimento e raccolta delle erbe.

Parte pratica relativa alle proprietà e alla preparazione di piatti con le erbe spontanee.

**MODALITA' FORMATIVE: IN PRESENZA**

**DURATA: 8 ORE**

**SEDE: SALA MASSONE, primo piano a sx, VIA SAVONAROLA 29 ALESSANDRIA**



## CALENDARIO

DA DEFINIRE

### CONTATTI PER LE ISCRIZIONI

Mail [s.perico@cia.it](mailto:s.perico@cia.it)

Tel 0131/086048

cell 3454529713

*È prevista una **frequenza obbligatoria di almeno il 75% delle ore di lezione.***

*Al termine dei corsi verrà rilasciato un **attestato di frequenza***

*N.B. Il corso potrà essere avviato con l'adesione di almeno 7 partecipanti, fino ad esaurimento della disponibilità dei posti*