



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

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