



Fondazione Edmund Mach
ISTITUTO AGRARIO di SAN MICHELE all'ADIGE
ATTIVITA' di QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE in
AGRICOLTURA -
Annata 2013
Interventi formativi e di aggiornamento finanziati tramite
l'Accordo
di Programma con la Provincia Autonoma di Trento

Accli Terra del Trentino in collaborazione con **l'Associazione Agraria** e il **Circolo Accli di Borgo**, organizza un corso sul tema:



CIRCOLO ACLI
BORGO VALSUGANA



Associazione Agraria
di borgo

FORMAZIONE dei RESPONSABILI **dei GRUPPI d'ACQUISTO SOLIDALE**

BORGO VALSUGANA dicembre 2013 – gennaio 2014

SALA ASSOCIAZIONE AGRARIA Via Carducci 3

Si stanno sviluppando anche in Trentino i Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) consolidando una presenza diffusa nella provincia.

Oggi qualche migliaio di consumatori sono organizzati negli acquisti attraverso questa forma. Molto spesso all'interno dei GAS le persone si trovano per la prima volta nella necessità di scegliere prodotti e produttori; un arduo compito che per essere svolto deve passare attraverso la valutazione del produttore e dei prodotti da esso forniti ecco che per rendere più consapevole la scelta diventa necessario raggiungere delle competenze.

Per questo conoscere i diversi metodi di produzione, gli effetti delle trasformazioni sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti, le normative sull'etichettatura, i metodi di conservazione ottimale dei prodotti, la valutazione della qualità dei prodotti... rappresentano una tappa fondamentale per un acquisto veramente consapevole.

L'obiettivo del corso, oltre a fornire le necessarie competenze ai responsabili dei Gas, è quello avviare con i produttori un percorso virtuoso condizionandoli a migliorare le produzioni. L'iniziativa è a carattere provinciale e privilegia principalmente aziende agricole che operano in zone svantaggiate.

PROGRAMMA

DATA	ARGOMENTO	DOCENTE
SABATO 21 dicembre 8.30-12.30 13.30-17.30	<p>Presentazione del corso e dei partecipanti La biodiversità e l'agricoltura</p> <p>Rapporto diretto fra agricoltori e gruppi d'acquisto, esempi e progetto Acligas</p> <p>Diversi metodi di produzione a confronto (convenzionale, integrata, biologica biodinamica, sinergica...)</p> <p>I cereali le farine e la pasta caratteristiche e valutazione della qualità</p> <p>Attività pratica: fare il pane con lievito madre cottura e degustazione finale.</p> <p>La formazione avverrà in maniera partecipata: le persone saranno coinvolte a fare. I processi di panificazione con lievito madre, scandiranno i tempi e tutti saranno coinvolti. Ogni partecipante riceverà la pasta innesco per auto prodursi il pane.</p>	Giorgio Perini
Date per gennaio da definirsi con i corsisti	<p><i>Argomenti trattati – contenuti generali:</i></p> <p>La normativa europea sull'agricoltura biologica e relativi regolamenti</p> <p>La lettura delle etichette e normative relative</p> <p>Caratteristiche nutrizionali dei prodotti agricoli e conservazione</p> <p>I prodotti trasformati ed elaborati effetti sul prodotto e sulla salute</p> <p>L'olio caratteristiche e valutazione della qualità</p> <p>Prodotti del latte caratteristiche e valutazione della qualità</p>	Docenti coinvolti: Dott. Giovanazzi Responsabili certificazione biologica ICEA Esperti degustatori

Durata del corso: 20 ore

Sede del corso: Borgo Valsugana - presso Associazione Agraria in Via Carducci 3

Iscrizioni ed informazioni:

presso Acli Terra Borgo Valsugana in Via Carducci 3 tel. 0461 757166 o presso la coordinatrice **Giacomozzi Veronica 349 6603163**