



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

Come ogni anno, la FIPPO, Federazione Italiana Produttori Piante Officinali, 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 21 febbraio (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 22 febbraio (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 23 febbraio (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 28 febbraio (16,00 – 19,00)
Videolezione > “Indicazioni sulla realizzazione delle parcelle sperimentali, irrigazione e concimazione delle piante officinali” – Dott. Agr. Matteo Cacciaglia
- Sabato 1° marzo (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 2 marzo (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 7 marzo (16,00- 19,00)
Esercitazione in aula virtuale > “La distillazione in corrente di vapore” – Manuel Genesini
- Sabato 8 marzo (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 9 marzo (10,00 – 13,00)
Esercitazioni pratiche in aula virtuale – Dott. Marco Valussi
- Venerdì 14 marzo (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 15 marzo (10,00 -13,00)
Esercitazioni in aula virtuale > “Essiccazione del prodotto, triturazione delle piante, setacciatura, ottenimento di prodotti lavorati per tisana o estrazione, aspetti tecnici, impiantistica per le piccole e le grandi aziende”

- Dott. Agr. Andrea Primavera
- Domenica 16 marzo (10,00-13,00)
La formulazione e la preparazione delle tisane – Dott.ssa Erborista Farmacista Laura Ederle

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

- Venerdì 28 marzo (16,00 -19,00)
Videolezione > “Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto industriale” – Dott. Agr. Andrea Primavera
- Sabato 29 marzo (10,00 – 13,00)
Videolezione > “Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto finito” – Dott.ssa Agr. Valentina Fuoco
- Domenica 30 marzo (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 4 aprile (16,00 – 19,00)
Videolezione > “La normativa delle piante officinali” – Dott. Agr. Andrea Primavera
- Sabato 5 aprile (10,00 – 13,00)
Videolezione e aula virtuale > “Aspetti importanti per la qualità dei prodotti” – Dott.ssa Agr. Francesca Tbaldo
- Domenica 6 aprile (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 11 aprile (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 12 aprile (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 13 aprile (10,00-13,00)
La parola alle aziende agricole del settore in Italia (prossimamente i dettagli)

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