



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 20 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 21 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 22 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 27 febbraio (16,00 – 19,00)
Videolezione > “Indicazioni sulla realizzazione delle parcelle sperimentali, irrigazione e concimazione delle piante officinali” – Dott. Agr. Matteo Cacciaglia
- Sabato 28 febbraio (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 1 marzo (10,00 – 13,00)
Videolezione > “Schede colturali delle principali specie officinali” – Dott.ssa Agr. Francesca Tibaldo

Modulo 2: La trasformazione delle erbe in azienda (18 ore)

- Venerdì 6 marzo (16,00 – 19,00)
Esercitazione in aula virtuale > “La distillazione in corrente di vapore” – Manuel Genesini
- Sabato 7 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 8 marzo (10,00 – 13,00)
Esercitazioni in aula virtuale – Dott. Marco Valussi
- Venerdì 20 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 21 marzo (10,00 – 13,00)
Esercitazioni in aula virtuale > “Essiccazione del prodotto, triturazione delle piante, setacciatura, ottenimento di prodotti lavorati per tisania o estrazione, aspetti tecnici, impiantistica per le piccole e le grandi aziende”

- Dott. Agr. Andrea Primavera
- Domenica 22 marzo (10,00 – 13,00)
Videolezione ed Esercitazioni in aula virtuale > La formulazione e la preparazione delle tisane – Erborista Farmacista Dott.ssa Laura Ederle

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

- Venerdì 27 marzo (16,00 – 19,00)
Videolezione > “Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto industriale” – Dott. Agr. Matteo Cacciaglia
- Sabato 28 marzo (10,00 – 13,00)
Videolezione > “Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto finito” – Dott.ssa Agr. Valentina Fuoco
- Domenica 29 marzo (10,00 – 13,00)
Videolezione > “Avviamento di impresa e business plan della piccola azienda per la realizzazione di un’attività imprenditoriale” – Dott. Agr. Andrea Primavera
- Venerdì 10 aprile (16,00 – 19,00)
Videolezione > “La normativa delle piante officinali” – Dott. Agr. Andrea Primavera
- Sabato 11 aprile (10,00 – 13,00)
Videolezione > “Aspetti importanti per la qualità dei prodotti” – Dott.ssa Agr. Francesca Tibaldo
- Domenica 12 aprile (10,00 – 13,00)
Videolezione > “Le GACP nell’azienda agricola” – Dott. Agr. Matteo Cacciaglia
- Domenica 12 aprile (10,00 – 13,00)
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 17 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 18 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 Dott. Francesco Tomaselli
- Domenica 19 aprile (10,00 – 13,00)
La parola alle aziende agricole del settore in Italia (prossimamente i dettagli)

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