

Corso n° 5153852 “VitiVinicoltura Bio: la coltivazione e le operazioni di cantina nel rispetto dei regolamenti del settore biologico”

DESCRIZIONE

L'obiettivo di questo corso è fornire competenze specifiche nell'applicazione del metodo biologico in viticoltura, con particolare attenzione alla coltivazione e produzione di uva e conseguentemente di vino biologico. I partecipanti potranno approfondire gli aspetti di gestione dell'agroecosistema, del suolo e dell'inerbimento, della difesa fitosanitaria, dell'uso dei modelli previsionali e di tecniche innovative che si basano sull'uso della lotta biologica e della confusione sessuale. Una parte sarà riservata anche alle pratiche enologiche ammesse dai regolamenti Europei sulla vinificazione biologica. In questo corso sono previste esperienze pratiche ed osservazioni sul campo/cantina relative all'applicazione del metodo biologico nella vite in consolidate realtà aziendali nell'ambito delle quali sono stati ottenuti significativi risultati.

DURATA E CONTENUTI

Il corso ha una durata di **20 ore**, suddivise in 4 lezioni in aula e un sopralluogo presso aziende vitivinicole biologiche.

Contenuti:

- Documentazione del biologico, un male necessario;
- Il suolo in agricoltura biologica: elementi per conoscerlo, rigenerarlo e per gestirlo - elemento base per la nutrizione della vite biologica;
- Difesa fitosanitaria in viticoltura biologica;
- Sopralluogo presso aziende Vitivinicole biologiche;
- Le pratiche enologiche ammesse in agricoltura biologica.

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Addetti agricoli, ossia le persone fisiche che in conseguenza dello svolgimento di un ruolo lavorativo, gestionale, tecnico o di controllo presso un'azienda agricola, sono registrate nell'“Anagrafe delle imprese agricole” dell'Emilia-Romagna.

E' consentita la frequentazione dei corsi anche a partecipanti che intendono provvedere in proprio al pagamento pro quota dell'intero costo del corso.

L'attività prevede un numero massimo di 20 partecipanti.

ATTESTATO RILASCIATO

Attestato di frequenza al termine del corso, previa partecipazione ad almeno il 70% delle ore e superamento della verifica finale di apprendimento.

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Da Gennaio 2020 a Marzo 2020

QUOTA DI ISCRIZIONE

Quota individuale di partecipazione per aventi diritto al contributo PSR € 49,52 - iva esente
Costo attività € 495,20 - iva esente

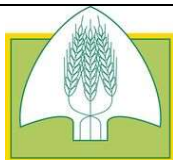
TEMPI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per le iscrizioni è necessario inviare il modulo allegato **entro e non oltre il 20 dicembre 2019** a:

- **FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI PIACENZA**
Via Cristoforo Colombo, 35 - 29122 Piacenza
Tel. 0523/596508 - enrica.gobbi@coldiretti.it
- **CENTRO DI FORMAZIONE, SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE VITTORIO TADINI S.C. A R.L.**
Loc. Vignazza, 15 - Fraz. Gariga - 29027 Podenzano (PC)
Tel. 0523/524250 - formazione@aziendatadini.it - Fax. 0523/524351

Attenzione: le iscrizioni potranno chiudersi anticipatamente al raggiungimento del numero massimo di 20 partecipanti.

Il corso è attualmente in fase di approvazione da parte della Regione Emilia-Romagna.



**COLDIRETTI
PIACENZA**

**CENTRO DI FORMAZIONE
SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE**

VITTORIO TADINI S.C. a R.L.

