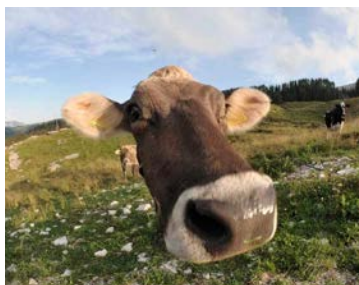




LA FILIERA DI ALPEGGIO: DALL'ERBA AL PIATTO

LA PROPOSTA

Nato dalla collaborazione tra Rete di Riserve Valle del Chiese e Fondazione Edmund Mach, il percorso formativo intende approfondire le tematiche riguardanti la gestione del "mondo malga".



MODULO 1

L'utilizzo della risorsa pascolo: aspetti di gestione agronomica e ambientale

Orario: 9.00 -13.00

Teoria: 27/11 - 4 /12 - 11/12

Pratica: Maggio 2020

MODULO 2

Produrre un formaggio di qualità: tecniche di lavorazione del latte di malga

Marzo - Aprile 2020

MODULO 3

Valorizzare il prodotto di malga: comunicazione ed ospitalità

Novembre - Dicembre 2020

PER CHI

Allevatori, casari, addetti alle vendite, amministratori e funzionari pubblici

IL CORSO

3 moduli da 16 ore ciascuno.

ISCRIZIONI

Modulo e istruzioni all'indirizzo www.fmach.it/CIF/Didattica/Corsi-Agricoli

Entro VENERDÌ 8 NOVEMBRE

DOVE

PER LA TEORIA
Sala Riunioni Comune di Storo
Piazza Europa, 5

PER LA PRATICA
Aziende del territorio

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Paolo Dalla Valle (Fondazione Edmund Mach)

Tel. 0461-615294

E-mail: corsi.agricoli@fmach.it

Matilde Peterlini (Rete di Riserve Valle del Chiese)

Tel. 329-3632234

E-mail: matilde.peterlini@muse.it

