



ORGANIZZA IL SEGUENTE CORSO TEORICO-PRATICO:

"EDUCAZIONE ALIMENTARE: MANGIMPARANDO"

**Conoscere alcune importanti filiere alimentari e imparare
a distinguere con l'analisi sensoriale i prodotti di qualità
(5 lezioni, 5 esercitazioni pratiche, 2 seminari)**

Docente : **Dott. Marco Greggio** – presso Fitel Via dei Serpenti, 35 – Roma

Inizio del corso 30 ottobre 2018 - Termine del corso: 29 gennaio 2019

Lezioni settimanali dalle 16.30 alle 17.30 - Giorno : martedì

PROGRAMMA

- 30 ottobre 2018 **Lez. 1**_La filiera dell'olio: l'olivo, la raccolta delle olive, la trasformazione
- 6 novembre 2018 **Lez. 2**_Degustazione con analisi sensoriale di alcuni tipi di olio
- 13 novembre 2018 **Lez. 3**_La filiera del pane; la coltivazione del grano; la raccolta e la trasformazione
- 20 novembre 2018 **Lez. 4**_Degustazione con analisi sensoriale di alcuni tipi di pane, sia IGP, sia altri
- 27 novembre 2018 **Lez. 5**_La filiera del vino: la viticoltura; la vendemmia; la trasformazione
- 4 dicembre 2018 **Lez. 6**_Degustazione con analisi sensoriale di alcuni tipi di vino, di vari livelli qualitativi
- 11 dicembre 2018 **1° Seminario**_Frutta esotica, **Prof. Carlo Fideghelli**
- 18 dicembre 2018 **2° Seminario**_La magia della frutta secca: principali produzioni italiane, **Dott. Marco Greggio**
- 8 gennaio 2019 **Lez. 7**_La filiera del formaggio: origine del latte; mungitura; trasformazione
- 15 gennaio 2019 **Lez. 8**_Degustazione con analisi sensoriale di alcuni tipi di formaggio
- 22 gennaio 2019 **Lez. 9**_La filiera del miele: cenni sull'apicoltura; la raccolta del miele
- 29 gennaio 2019 **Lez. 10**_Degustazione con analisi sensoriale di alcuni tipi di miele; consegna degli attestati di partecipazione al corso

Docenti:

-Dott. Marco Greggio, agronomo ed esperto di analisi sensoriale, ricercatore dell'Ist. CREA-FRU

-Prof. Carlo Fideghelli, docente di Frutticoltura all'Università della Tuscia di Viterbo e Direttore per molti anni dell'Ist. Sperimentale di Frutticoltura (ora CRA-FRU), Via di Fioranello 52, Roma



Numero minimo di partecipanti: 15; numero massimo: 35

Costo del corso:

- € 150,00 (comprese le degustazioni).
- **Iscrizione ad ASS-AGIR e FITEL per i nuovi soci, per 2018 e 2019: € 40,00** (per il 2018 Tessera ASS-AGIR: € 10; per il 2019 Tessere ASS-AGIR + FITEL: € 20 + 10)
- **Rinnovo per i soci del 2018: € 30,00** (per il 2019 Tessere ASS-AGIR + FITEL: € 20 + 10).

L'iscrizione alla FITEL dà luogo alla copertura assicurativa infortunistica e di responsabilità civile contro terzi nei periodi di attività associativa.

La tessera Ass-Agir, iscrivendo un solo componente della famiglia, consente ai famigliari (di primo grado: coniuge, figli ecc.) di partecipare, con le stesse modalità del socio iscritto, agli eventi organizzati dall'associazione (corsi, visite guidate a ville e giardini, passeggiate botaniche, gite, seminari, lezioni pratiche in campo ecc).

Modalità di pagamento :

Può essere effettuato in un'unica soluzione o con un acconto di € 80,00 e saldo il giorno della 1a lezione.

I pagamenti si possono effettuare in contanti o tramite bollettino postale o bonifico.

Dati per il versamento:

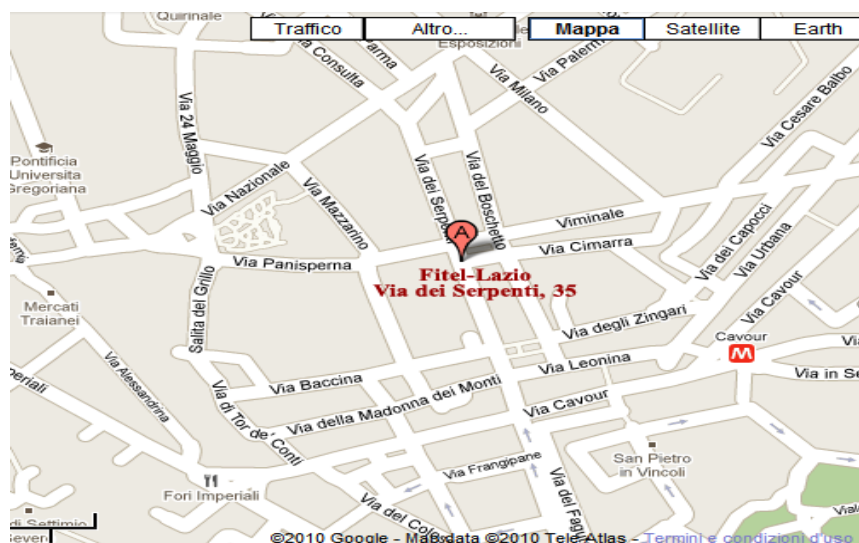
Associazione "AMICI DEI GIARDINI ROMANI" oppure Ass-Agir

- bollettino postale n° c.c. 99529786;
- bonifico IBAN: IT44D0760103200000099529786;

Inserire la causale (iscrizione al corso... e tessere...) aggiungendo Cognome e Nome; per cortesia confermare con una mail a uno degli indirizzi seguenti.

Per informazioni rivolgersi a:

presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904; segreteria : info@ass-agir.it



Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini,13 - 00149 Roma - C.F. 97538180585

www.ass-agir.it, www.facebook.com/mario.boccardo.1; e-mail: segreteria: info@ass-agir.it; coordinamento: f.gennari@ass-agir.it; visite e gite: lucaolivieri11@hotmail.it; presidenza: u.laneri@ass-agir.it cell. 3282130904