

# ESSERE IMPRENDITORI, CONOSCERE PER DECIDERE


**INIPA**  
NORDOVEST

CORSI DI FORMAZIONE  
GRATUITI PER OGNI  
ESIGENZA DEGLI  
AGRICOLTORI



**I**nipa Nordovest e Coldiretti Asti, oltre ai corsi di carattere obbligatorio (es. quelli legati alla sicurezza del lavoro, all'utilizzo degli agrofarmaci, all'autocontrollo igienico-sanitario, ecc.) propongono per il periodo autunno-invernale 2019-2020 tutta una serie di eventi di aggiornamento e formazione professionale, gratuiti per i partecipanti in quanto fi-

nanziati dal Programma di Sviluppo Rurale.

Si tratta di corsi normalmente di breve durata ma di qualità molto alta e adeguata alle moderne imprese agricole, grazie ad un'organizzazione capillare e al coinvolgimento di docenti esperti e coinvolti quotidianamente con il mondo produttivo.

Tutti gli interessati alle iniziati-

ve corsuali, avendo un numero massimo di partecipanti, sono invitati a contattare tempestivamente i tecnici Coldiretti responsabili di ciascun corso al fine di ricevere tutti i dettagli e procedere all'iscrizione.

**Progettazione e Coordinamento operativo - Antonio Bagnulo, antonio.bagnulo@coldiretti.it, tel. 0141-380427**

## RECUPERO ED ACCORPAMENTO FONDIARIO: NORMATIVA E STRUMENTI (39)

In considerazione della situazione territoriale astigiana, con numerosi areali con agricoltura poco specializzata e spesso con aree marginali o non più coltivate, attraverso questa iniziativa formativa si intende stimolare i partecipanti a valutare nuove opportunità produttive e/o

nuove attività aziendali, attraverso il recupero fondiario. L'altro elemento chiave di competitività che s'intende affrontare è l'obiettivo di accorpamento fondiario al fine di superare le difficoltà e le diseconomie determinate dalla polverizzazione fondiaria.

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 6 ore

Responsabile: Giovanna Crosetti, Tel. 0141-380409



## LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (40)

La produzione vitivinicola è soggetta ad una normativa molto articolata e a molteplici adempimenti che spesso possono scoraggiare le imprese viticole verso la produzione e commercializzazione del vino; sempre più vi è infatti l'esigenza dei produttori di uva di recuperare

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 8 ore

Responsabile: Pierpaolo Anziano, Tel. 0141-380429

valore aggiunto attraverso la trasformazione. Per tanto, avvicinare le imprese ad una migliore conoscenza della normativa e degli adempimenti può facilitare la propensione alla trasformazione aziendale e l'orientamento al mercato, un fattore di competitività aggiunto.



## COMMERCIALIZZAZIONE DEL VINO, I MERCATI ED IL MARKETING (41)

Il settore vitivinicolo professionale, pur con luci e ombre, è attualmente caratterizzato da ottimismo, dalla consapevolezza di dover puntare su prodotti di qualità, elaborati in modo eccellente e imbottigliati; con tali prodotti occorre puntare a mercati premianti, cercare i percorsi e gli interlocutori, conquistare lo spazio e la remunerazione economica

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 8 ore

Responsabile: Pierpaolo Anziano, Tel. 0141-380429

adeguata. La ricerca di tali spazi di mercato, però, non è semplice, sono tante le variabili e le conoscenze coinvolte, spesso questo può diventare un freno alla competitività e altrettanto spesso può tradursi in esperienze negative che mortificano l'iniziativa delle nostre imprese.



## ESPORTAZIONE VINO, NORMATIVA E PROCEDURE INTRA ED EXTRA UE (42)

In considerazione dell'enorme interesse per il Made in Italy sui mercati esteri, sempre nuovi vitivinicoltori affinano le loro capacità produttive e la qualità dei prodotti, il packaging e l'etichettatura, e cercano possibilità e modalità per la collocazione all'estero

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 8 ore

Responsabile: Pierpaolo Anziano, Tel. 0141-380429

del prodotto. Il settore vitivinicolo in generale e le transazioni import-export sono assediati di norme e adempimenti legati alla normativa e agli accordi internazionali, per tanto vi è da parte dei produttori agricoli una forte richiesta di formazione/aggiornamento.



## L'INGLESE TECNICO PER MIGLIORARE LA PENETRAZIONE DEL VINO NEI MERCATI ESTERI (43)

Il crescente numero di imprese vitivinicole esportatrici di vino, fa emergere con forza quanto sia strategica la conoscenza delle lingue estere, in particolare dell'inglese, per potersi rapportare agilmente con gli interlocutori/operatori di mercato; inoltre, dalla parte del cliente/consumatore questo fatto-

**Sede del Corso: Canelli**

Durata: 16 ore

Responsabile: Andrea Musso, Tel. 0141-823590

re di competitività è tanto più determinante se si considera lo stretto legame "prodotto-produttore-provenienza", in questo senso diventa molto utile che la presentazione del prodotto sia effettuata il più possibile direttamente dall'imprenditore "vignaiolo".



## VENDITA DIRETTA: OPPORTUNITA' E NORMATIVA (48)

La vendita diretta dei prodotti agricoli sta diventando una grande opportunità per gli agricoltori, tanto più operanti in aziende di piccole e medie dimensioni, per valorizzare i propri prodotti agroalimentari e di "monetizzare" in tempo reale il corrispettivo economico. Questa modalità di commercializzazione

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 4 ore

Responsabile: Sara la Vista, Tel. 0141-380436

"Km zero" porta a significativi cambiamenti produttivi e organizzativi dell'azienda, per tanto considerato il n. crescente di aziende interessate attraverso questa iniziativa si farà il punto della situazione delle principali informazioni che l'agricoltore deve disporre.



## LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGRICOLA: APPLICATIVI INFORMATICI A SUPPORTO (49)

Il tumultuoso sviluppo tecnologico e informatico, sta radicalmente cambiando il modo tradizionale di gestire l'attività dell'impresa agricola e i relativi adempimenti, basti pensare a tutto quello che è già successo sulle trattrici e attrezzature, sul controllo dei parametri di campo e meteorologici, sulla gestione automatizzata di determinati impianti (es. irrigazione); ma oggi si af-

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 6 ore

Responsabile: Antonio Bagnulo, Tel. 0141-380427

facciano nuove applicazioni tecnologiche che anche solo attraverso un semplice smartphone permettono di disporre di strumenti sempre più importanti e tempestivi per le decisioni imprenditoriali e le azioni quotidiane. Per tanto risulta quanto mai utile fare il punto della situazione per orientarsi in questa "ricca giungla" di possibilità.



## IL METODO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA PER IL RILANCIO DELLE PRODUZIONI LOCALI (50)

Il settore dell'agricoltura biologica sembra non conoscere crisi, anzi, è in progressiva espansione come n. di aziende, come variabilità di prodotti certificati, come canali di commercializzazione, a fronte di una progressiva e costante crescita dei consumi che testimoniano la sensibilità dei consumatori verso prodotti genuini e salubri. Questa crescita sta accadendo anche per tipo-

**Sede del Corso: Nizza Monferrato**

Durata: 8 ore

Responsabile: Raffaella Mirandola, Tel. 0141-721117

logie di prodotti "di fascia alta", come ad esempio i vini di pregio imbottigliati ed esportati, per i quali la certificazione biologica è diventata elemento di competitività e crescita di mercato. Con questa iniziativa formativa s'intende proprio affiancare gli imprenditori agricoli interessati ad entrare nel metodo di produzione biologica.



## NUOVE CONOSCENZE E STRATEGIE PER L'ELEBORAZIONE DI VINI DI QUALITA' (51)

Gli imprenditori vitivinicoli sono sempre più orientati a produrre vino di alta qualità e a Denominazione di Origine, non fuso ma imbottigliato e stabile. Per raggiungere tali traguardi, elementi di com-

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 12 ore

Responsabile: Roberto Gariglio, Tel. 0141-982475

pettività e penetrazione sul mercato, vi è una crescente richiesta di conoscenza enologica specialistica ed è proprio in tale direzione a cui è orientato questo corso.



**AGRITURISMO: NORMATIVA, FISCALITA' E TENDENZE (44)**

Il settore dell'agriturismo fa registrare un progressivo sviluppo, come numero di aziende agricole coinvolte, come n. di ospiti, come giro d'affari. L'azienda agricola quindi, attraverso l'attività agrituristica, ha una possibilità formidabile di diversificare la propria attività e di valorizzare le proprie

**Sede del Corso: Canelli**

Durata: 6 ore

Responsabile: Sara La Vista, Tel. 0141-380436

risorse e prodotti; nello stesso tempo l'apertura e la gestione dell'attività agrituristica può avvenire solo nel rispetto di ben determinate condizioni e norme, fondamentali per preservare il valore e la risorsa di questo settore per l'agricoltura e per i cittadini.


**I PIATTI DELLA TRADIZIONE E L'ANALISI BENEFICI-COSTI (45)**

Nel quadro attuale di un forte sviluppo delle attività agrituristiche e di accoglienza enogastronomica, con sempre nuove aziende agricole interessate a impegnarsi in questo tipo di attività, si registra una crescente richiesta di formazione rispetto alla tradizionalità di

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 8 ore

Responsabile: Beatrice Tesino Nasini, Tel. 0141-380431

piatti e ingredienti e rispetto al controllo economico dei piatti (costo degli ingredienti, dell'elaborazione, della somministrazione, ecc.) in modo da rispondere alle esigenze dei consumatori e far crescere la cultura imprenditoriale dei partecipanti.


**SOSTENIBILITA' ED EFFICIENZA DELL'ALLEVAMENTO DI BOVINI DA CARNE (46)**

Il settore dei bovini da carne, in particolare quelli di razza bovina Piemontese, stanno attraversando una congiuntura piuttosto favorevole grazie alla risalita dei consumi e all'opportunità di valorizzazione con il neonato marchio IGP. D'altra parte, nelle aziende impegnate con questo tipo di allevamento, permane ancora molta approssimazione dal punto di vista dell'organiz-

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 8 ore

Responsabile: Claudio Chizzini, Tel. 0141-380425

zazione aziendale, della capacità di coltivare ed elaborare le materie prime per il razionamento degli animali e, soprattutto, non è ancora adeguatamente cresciuto il livello imprenditoriale e culturale degli addetti in riferimento alla capacità di "fotografare" i processi aziendali e riellararli per compiere scelte aziendali economicamente più oculate e sostenibili.


**STRUMENTI DI CONTROLLO E MIGLIORAMENTO GENETICO NELL'ALLEVAMENTO DEI BOVINI DA CARNE (47)**

In questo momento di rilancio nel consumo di carni bovine di qualità, con particolare riferimento alla pregiata razza bovina Piemontese e tenendo conto dell'entità numerica di capi piuttosto mo-

**Sede del Corso: Villanova d'Asti**

Durata: 8 ore

Responsabile: Mauro Monticone, Tel. 0141-380439

desta, risulta quanto mai fondamentale tutelare la variabilità genetica e fenotipica degli animali allevati affinché non vadano perse caratteristiche di pregio che possono garantire nel tempo la stabilità e la competitività di questi allevamenti.



## ANALISI SENSORIALE E VALORIZZAZIONE DEI VINI (52)

L'attuale sviluppo commerciale e l'aumento di conoscenze e consapevolezza nel mondo del consumo - sia nei rapporti con grandi operatori e intermediari di mercato e sia nei rapporti diretti con il consumatore finale (es. col turismo enogastronomico, nella vendita diretta, ecc.) - mostrano sempre più la necessità che il produttore (o comunque chi propone il vino) abbia un'articolata capacità e professionalità nel presentare il prodotto.

**Sede del Corso: Nizza Monferrato**

Durata: 8 ore

Responsabile: Giorgio Nervi, Tel. 0141-721117

nomico, nella vendita diretta, ecc.) - mostrano sempre più la necessità che il produttore (o comunque chi propone il vino) abbia un'articolata capacità e professionalità nel presentare il prodotto.



## LA PRODUZIONE DI CONSERVE ALIMENTARI PER IL RECUPERO DI VALORE AGGIUNTO DEI PRODOTTI PRIMARI (53)

Il crescente interesse da parte dei produttori di prodotti primari di trovare nuovi sbocchi di mercato, recuperare valore aggiunto e accorciare la filiera, sta portando ad una progressiva crescita nel numero di aziende agricole verso la produzione di

trasformati, tra i quali le conserve; opportunità interessante ma non priva di vincoli e criticità a livello autorizzativo, fiscale e igienico-sanitario. Per tali motivi s'intende affrontare in modo sistematico tutte queste problematiche attraverso il coinvolgimento di docenti esperti.

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 12 ore

Responsabile: Sara La Vista, Tel. 0141-380436



## REGOLAMENTAZIONE FORESTALE, TRASFORMAZIONE DA BOSCO A COLTIVO, TECNICHE DI GESTIONE BOSCHIVA (56)

Il bosco è un bene inestimabile sotto i diversi aspetti (ambientali, territoriali, economici, sociali) che va protetto e regolamentato nel suo utilizzo o trasformazione. La normativa cerca di recepire queste esigenze ed è in continua evoluzione per

tanto diventa importante informare/formare sulla normativa e sui vincoli/adempimenti a cui sono soggetti gli agricoltori e gli operatori forestali, anche nell'applicazione dei fondamentali di gestione boschiva.

**Sede del Corso: Vesime**

Durata: 6 ore

Responsabile: Diego Mo, Tel. 0144-859801



## NORMATIVA E REGOLAMENTAZIONE DI POLIZIA RURALE PER LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ (57)

La biodiversità è un bene per tutti e per il territorio; verso di essa è progressivamente cresciuta la pubblica sensibilità e la normativa generale e territoriale ha cercato via via di codificare regole e vincoli per la sua tutela e per gestire le criticità.

Attraverso questo corso s'intende fornire ai partecipanti, operatori agricoli, le necessarie informazioni sulla biodiversità e sulle fonti, le norme, i provvedimenti, anche di livello locale, ove poter chiarire gli aspetti d'interesse per la propria attività.

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 8 ore

Responsabile: Giovanna Crosetti, Tel. 0141-380409



## COLTIVAZIONE ECOCOMPATIBILE DI CEREALI MINORI (58)

Un deciso interesse e ridiffusione stanno attraversando i cosiddetti cereali/seminativi minori e antichi; tra le motivazioni sicuramente vanno annoverate esigenze delle aziende cerealicole di diversificare i prodotti, creare filiere corte e specifiche, rispondere alle richieste del mondo del consumo (es. ricerca di novità, esigenze salutistiche, ecc.). Vi è un deciso rilancio

**Sede del Corso: Villanova d'Asti**

Durata: 9 ore

Responsabile: Silvano La Rocca, Tel. 0141-946639

di vecchie varietà o tipologie di cereali e, a fianco a questi anche di altre colture quasi abbandonate.

E' un percorso molto interessante che se organizzato bene, dalla produzione al consumo, può rappresentare un'ottima possibilità di mantenimento della biodiversità agraria e di adeguati livelli di remunerazione economica.



## ALLEVAMENTO OVICAPRINO: OPPORTUNITA' ECONOMICA E RECUPERO DEL TERRITORIO (59) (60)

L'allevamento di ovini e caprini ha spesso svolto un ruolo vero e proprio di presidio territoriale, contrastando con la loro presenza i crescenti fenomeni di abbandono territoriale, contribuendo alla conservazione del paesaggio. In generale questo tipo di allevamento è configurato come un'attività di natura tradizionale, basato sull'allevamento semi-estensivo e con modalità di gestione positive per l'ambiente. Le attività aziendali, quasi sempre a base familiare, sono spesso poggiate su solide reti fiduciarie con le comunità locali consentendo il recupero e la valorizzazione del territorio, di razze, di prodotti, di lavorazioni e saperi locali a rischio di abbandono. Proprio per queste caratteristiche ecologiche,

Durata: 16 ore

**Sede del Corso: Asti (59)**

Responsabile: Antonio Bagnulo, Tel. 0141-380427

**Sede del Corso: Vesime (60)**

Responsabile: Simone Bocchino, Tel. 0144-946631

economiche e socio-culturali, l'allevamento di ovini e caprini è pratica apprezzata e si sta affrancando da quello stereotipo che nel passato l'aveva connotata negativamente come attività povera ed arretrata. Nonostante le potenzialità, questi allevamenti stanno attraversando una serie di criticità. Nonostante i prodotti ed i servizi dell'allevamento di pecore e capre siano infatti sempre più riconosciuti ed apprezzati, la scarsa propensione all'innovazione rappresenta un po' ovunque la principale preoccupazione per il futuro e la sostenibilità di queste attività; occorre, per tanto, fornire agli operatori strumenti e nuove conoscenze per sfruttare appieno le potenzialità del settore.



## NUOVE OPPORTUNITA' NEL SETTORE DELLE PIANTE UFFICINALI ED AROMATICHE (61)

Il settore delle piante officinali e aromatiche conosce un nuovo periodo di interesse, tanto più se prodotte a livello locale e con metodi ecocompatibili. La stessa normativa è in fase di cambiamento ed è auspicabile uno sviluppo di questo settore, non povero di grandi esempi di utilizzazione ad es. nel

**Sede del Corso: Asti**

Durata: 6 ore

Responsabile: Antonio Bagnulo, Tel. 0141-380427

settore vini e liquori. La produzione di queste piante sicuramente è una possibilità interessante anche in talune aree marginali e ad agricoltura meno specializzata. S'intende con questa iniziativa formativa fare il punto della situazione e portare alcune esperienze promettenti.



## STRATEGIE PER RIDURRE GLI IMPATTI AMBIENTALI NEGATIVI NELLA COLTIVAZIONE DEI SEMINATIVI (62)

Spesso il settore delle grandi colture, e dei seminativi in particolare, è stato additato come responsabile di impatti ambientali negativi soprattutto rispetto alle falde acquifere. D'altra parte la normativa sull'uso dei fertilizzanti e, soprattutto,

quella degli agrofarmaci sta profondamente cambiando, risulta quindi utile un percorso formativo per gli agricoltori per aggiornarsi sulle nuove strategie di gestione ecocompatibile della fertilizzazione e della difesa fitosanitaria.



**Sede del Corso: Cortanze**

Durata: 8 ore

Responsabile: Giancarlo Magnino, Tel. 0141-691115

## GESTIONE NOCCIOLETO: FERTILITA' E PREVENZIONE DISSESTO DEL SUOLO (64) (65)

Di fronte al boom di nuovi impianti e nuovi colicoltori, grazie ad una congiuntura di mercato molto favorevole alle nocciole negli ultimi anni, fatto positivo in termini economici e di recupero di terreni poco utilizzati, risulta quanto mai oppor-

tuno chiarire le modalità di gestione delle piante, del cotico erboso e della fertilità del suolo, al fine di prevenire erosione e dissesto, tenuto conto anche degli eventi climatici sempre più estremi.



Durata: 8 ore

**Sede del Corso: Canelli (64)**

Responsabile: Maurizio Gucciardo, Tel. 0141-823590

**Sede del Corso: Vesime (65)**

Responsabile: Enrico Garbarino, Tel. 0144-859801

## GESTIONE VIGNETO: FERTILITA' E PREVENZIONE DISSESTO DEL SUOLO (66)

L'impovertimento progressivo di sostanza organica nei suoli, con i cambiamenti climatici in atto sempre più caratterizzati da eventi estremi (es. piogge torrenziali e periodi siccitosi), rendono sempre più difficile la gestione del suolo vitato di collina ed evitare il suo dissesto. Occorre a riguardo una rinnovata

formazione nei viticoltori, soprattutto in riferimento ad aree collinari, rispetto a modalità e soluzioni per contrastare i fenomeni di dissesto del suolo e migliorare la gestione complessiva del vigneto. Le moderne tecniche di coltivazione propongono diversificate soluzioni che vanno conosciute ed adottate.



**Sede del Corso: Asti**

Durata: 8 ore

Responsabile: Marco Rosina, Tel. 0141-380436

**Cerchi una soluzione per gestire in maniera facile e veloce la tua azienda?**



**COLDIRETTI PORTALE DEL SOCIO**  
Iscriviti e scopri i servizi del Portale del Socio Coldiretti  
[www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it)

### FATTURAZIONE DIGITALE DIGIT



REGISTRATI GRATIS SU: [socio.coldiretti.it](http://socio.coldiretti.it)  
Semplice, intuitiva e compatibile con tutti i programmi di contabilità, clienti e fornitori, migliorando i flussi di trasporto, direttamente sul tuo Pc o Tablet.

## ACCUMULO IDRICO, IRRIGAZIONE LOCALIZZATA DI SOCCORSO E FERTIRRIGAZIONE NELLE COLTURE AGRARIE (67) (68) (69)

Di fronte al cambiamento climatico, con eventi e andamenti sempre più ricorrenti, opposti ed estremi, occorre far crescere una cultura della prevenzione per rendere le coltivazioni e i metodi di produzione resilienti. Una delle problematiche principali legate al cambiamento climatico è l'incostante disponibilità di acqua, con periodi molto piovosi alternati a periodi anche molto lunghi senza precipitazioni che mettono a dura prova anche coltivazioni tradizionalmente più resistenti, come ad es. la vite e il nocciolo. La tec-

nologia oggi permette di attrezzare efficacemente le colture nel contrasto agli squilibri idrici, in particolare occorre ragionare in termini di costituzione di riserve idriche e di utilizzo razionale e localizzato delle stesse, in particolare per i momenti strategici di maggior fabbisogno delle colture. Unitamente alla disponibilità idrica occorre considerare anche la disponibilità e il rilascio degli elementi nutritivi in modo commisurato alle esigenze fenologiche della coltura.



Durata: 12 ore

**Sede del Corso: Asti (67)**

Responsabile: Antonio Bagnulo, Tel. 0141-380427

**Sede del Corso: Villanova d'Asti (68)**

Responsabile: Vittorio Ravizza, Tel. 0141-721117

**Sede del Corso: Vesime (69)**

Responsabile: Diego Mo, Tel. 0144-859801

**SCEGLI I CORSI CHE  
TI INTERESSANO  
E COMPILA IL COUPON  
NELLA PAGINA SUCCESSIVA  
PER ISCRIVERTI**



# Preadesioni ai corsi di formazione professionale

**R**iportiamo nella tabella l'elenco dei corsi PSR, gratuiti per gli agricoltori partecipanti, entro i limiti di posti massimi previsti, che la Coldiretti di Asti e l'INIPA Nord-Ovest

ha in programmazione per il periodo autunno-invernale 2019-2020. Gli interessati possono compilare il sottostante coupon di **preadesione**, per essere informati sull'avvio dei corsi di

proprio interesse, facendolo pervenire agli Uffici Coldiretti zionali. Per ulteriori informazioni: Antonio Bagnulo, 0141380427, 3357502061, antonio.bagnulo@coldiretti.it.

Interesse a partecipare (crocettare)	TITOLO CORSO	Sedi di svolgimento	N. ore
	Recupero ed accorpamento fondiario: normativa e strumenti	ASTI	6
	Legislazione vitivinicola	ASTI	8
	Commercializzazione del vino, i mercati ed il marketing	ASTI	8
	Esportazione del vino, normativa e procedure intra ed extra Ue	ASTI	8
	L'inglese tecnico per migliorare la penetrazione del vino nei mercati esteri	CANELLI	16
	Agriturismo: normativa, fiscalità e tendenze	ASTI	6
	I piatti della tradizione e l'analisi benefici - costi	ASTI	8
	Sostenibilità ed efficienza dell'allevamento di bovini da carne	ASTI	8
	Strumenti di controllo e miglioramento genetico nell'allevamento dei bovini da carne	VILLANOVA D'ASTI	8
	Vendita diretta: opportunità e normativa	ASTI	4
	La gestione dell'impresa agricola: applicativi informatici a supporto	ASTI	6
	Il metodo di agricoltura biologica per il rilancio delle produzioni locali	ASTI	8
	Nuove conoscenze e strategie per l'elaborazione di vini di qualità	ASTI	12
	Analisi sensoriale e valorizzazione dei vini	NIZZA M.TO	8
	La produzione di conserve alimentari per il recupero di valore aggiunto dei prodotti primari	ASTI	12
	Regolamentazione forestale, trasformazione da bosco a coltivo, tecniche di gestione boschiva	VESIME	6
	Normativa e regolamentazione di polizia rurale per la tutela della biodiversità	ASTI	8
	Coltivazione ecocompatibile di cereali minori	VILLANOVA D'ASTI	9
	Allevamento ovicaprino: opportunità economica e recupero del territorio	VESIME ASTI	16
	Strategie per ridurre gli impatti ambientali negativi nella coltivazione dei seminativi	CORTANZE	8
	Gestione nocciuolo: fertilità e prevenzione dissesto del suolo	ASTI VESIME	8
	Gestione vigneto: fertilità e prevenzione dissesto del suolo	ASTI	8
	Accumulo idrico, irrigazione localizzata di soccorso e fertirrigazione nelle colture agrarie	VESIME NIZZA M.TO ASTI	12
	Nuove opportunità nel settore delle piante officinali ed aromatiche	ASTI	6

## NOMINATIVO

Indicare se trattasi di agricoltore, titolare, coadiuvante, dipendente

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Corso di interesse

(Scrivere nello spazio oppure allegare la tabella crocettata)