CORSO DI FORMAZIONE PROGETTO L.O.F.T.

PER UNA FILIERA DELLA BIRRA TOSCANA:

Innovazione e sosteniblità nella filiera brassicola toscana

CORSO DI FORMAZIONE DEL PROGETTO L.O.F.T.

- E' GRATUITO
- INIZIA IL 3 DICEMBRE (calendario nella pagina successiva)
- E' INTERAMENTE IN PRESENZA IN DUE AULE:
  - Aula Valdarno: Accademia Valdarnese del Poggio aps Via Poggio Bracciolini, 36/40 52025 Montevarchi (AR)
  - Aula DAGRI: Aula numero 88, sede DAGRI al Polo di Sesto Fiorentino, Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI)
- HA UNA DURATA COMPLESSIVA DI 27 ORE DIVISE IN 4 GIORNATE
- E' RIVOLTO A: AGRICOLTORI, BIRRAI, ARTIGIANI, TECNICI DEL SETTORE, TRASFORMATORI SETTORE ALIMENTARE

Come partecipare:

La partecipazione è previa iscrizione, per iscriversi scaricate e compilate il file pdf che trovate nel link e inviatelo alla mail: loft@ciatoscana.eu

SCARICA IL MODULO DI ISCRIZIONE

ISCRIZIONI ENTRO IL 19 NOVEMBRE!!!

ATTESTATO DI FREQUENZA VIENE RILASCIATO A CHI FREQUENTA ALMENO IL 70% DELLE ORE DI CORSO (19 SU 27)

Intervento realizzato nell'ambito del CSR Regione Toscana 2023–2027 – Intervento SRG01 "Sostegno ai Gruppi Operativi PEI AGRI"
Cofinanziato dall'Unione Europea attraverso il Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR)

CORSO DI FORMAZIONE PROGETTO L.O.F.T.

Data e sede	Ore	Modulo	Docenti
Giovedì 3 dicembre 2026 Aula Valdarno · 7 ore *Il luppolo*	3 h	Il Luppolo che cos'è - Storia del luppolo e usi nella birrificazione	Antonio Massa
	2 h	Biodiversità e terroir del luppolo: dagli ecotipi locali alle esperienze di coltivazione	Lisetta Ghiselli
	2 h	Il luppolo nel bicchiere: qualità, aromi e proprietà organolettiche	Lisetta Ghiselli
Giovedì 17 dicembre 2026 Aula Valdarno · 7 ore *Dal campo al birrificio*	2 h	Cenni Storici origine del Malto. I Cereali e la maltazione nelle esperienze internazionali.	Antonio Massa
	3 h	Che cos'è l'orzo distico e la sua coltivazione : effetto del genotipo e dell'ambiente, sistemi di stoccaggio	Lisetta Ghiselli
	2h	Dal bicchiere all'orzo: attitudine alla maltazione e requisiti di qualità della granella	Lisetta Ghiselli
Giovedì 28 gennaio 2027 Aula DAGRI · 7 ore *Coltivare l'orzo da birra e la rigenerazione del suolo. Cereali e sottoprodotti*	4h	La coltivazione dell'orzo da malto e di cereali succedanei: tecniche a basso impatto, effetto genotipo e ambiente su resa e qualità	Francesca Castioni (Qoelet), Lisetta Ghiselli
	3h	Valorizzazione degli scarti e strategie di utilizzo in campo	Simone Bonaventura (Qoelet), Antonio Massa
Giovedì 11 febbraio 2027 Aula DAGRI · 6 ore *Economia circolare e mercato*	3h	Sostenibilità della filiera brassicola	Elisa Masi, Giulia Mozzo
	3h	Analisi di mercato e strategie di marketing per una filiera "green". Strategie di posizionamento competitivo	Silvio Menghini

Intervento realizzato nell'ambito del CSR Regione Toscana 2023–2027 – Intervento SRG01 "Sostegno ai Gruppi Operativi PEI AGRI"
Cofinanziato dall'Unione Europea attraverso il Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR)