Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2001 del 18/07/2025

Iscrizioni aperte fino al 26 settembre per il percorso formativo organizzato da FEM

Sidro, al via un corso su aspetti produttivi tecnici e pratici

La Fondazione Edmund Mach organizza un corso di formazione sul sidro. L'obiettivo è fornire una conoscenza base sulla bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del succo di mela, valorizzando ulteriormente una delle produzioni più rappresentative del territorio trentino.
Il corso, organizzato dal Centro Istruzione e Formazione, si terrà venerdì 3 e sabato 4 ottobre con lezioni teoriche presso il Palazzo Ricerca e Conoscenza e visite in alcune aziende del territorio. Le iscrizioni sono aperte fino al 26 settembre.

Facendo tesoro delle competenze di ricerca scientifica condotte nel campus di San Michele all'Adige, in particolare delle attività di miglioramento genetico del melo, il corso vedrà l'intervento di alcuni esperti, tra cui i ricercatori del Centro Ricerca e Innovazione, che illustreranno ai corsisti le attività di ricerca sul melo, in particolare per quanto riguarda le varietà da sidro e resistenti.
La prima giornata prevede un'introduzione teorica sul sidro e sulle tecniche di produzione e una visita ad un'azienda locale, dove sarà possibile osservare dal vivo il processo di lavorazione e partecipare ad una degustazione guidata.
La seconda giornata inizierà con un focus sulle selezioni di melo resistenti alle principali malattie, includendo sia le varietà ottenute attraverso il programma di miglioramento genetico della FEM, sia varietà antiche tradizionalmente impiegate per la produzione di sidro. I ricercatori illustreranno il programma, dagli incroci iniziali alla selezione delle piantine più promettenti, valutate sia per la qualità dei frutti che per la resistenza ai diversi patogeni.
A seguire, sarà proposta una degustazione comparativa delle diverse selezioni di melo, con un confronto tra quelle più adatte alla sidrificazione e quelle destinate al consumo fresco, e una visita a una seconda azienda del territorio, che ospiterà anche un assaggio di sidri con diverse provenienze.
Al termine delle due giornate verrà rilasciato un attestato di frequenza, valido come riconoscimento dei Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati e al Collegio Provinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati della Provincia di Trento.

Maggiori dettagli
corsipostdiploma@fmach.it
https://cif.fmach.it/I-Corsi/Corsi-Post-Diploma/Il-sidro-aspetti-produttivi-tecnici-e-pratici

(sc)