

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. 1867 del 23/06/2026

I corsi si rivolgono alle aziende agricole e ai professionisti che desiderano ampliare le proprie competenze nel settore

Dai funghi al sidro, nuovi corsi alla FEM

La Fondazione Edmund Mach organizza nelle prossime settimane due corsi di formazione dedicati rispettivamente al mondo dei funghi e alla produzione del sidro. Il percorso sui funghi prevede approfondimenti scientifici, tecnici e pratici per conoscerli, coltivarli e valorizzarli a livello professionale, ed è in programma dal 3 al 7 agosto con scadenza iscrizioni il 27 luglio.

Il corso sul sidro si terrà il 22 e 23 ottobre (scadenza iscrizioni 15 ottobre) e riguarda le tecniche di lavorazione, fermentazione e valorizzazione del prodotto.

Le iniziative formative, che prevedono docenze sia del Centro Ricerca e Innovazione che del Centro Trasferimento Tecnologico FEM, rientrano tra i tanti e diversificati corsi proposti dal Centro Istruzione e Formazione nell'ambito del Dipartimento istruzione post secondaria, che spaziano dal verde alle bevande. Il corso sui funghi della durata di 40 ore approfondirà la biologia, l'ecologia e il riconoscimento dei funghi, con focus sui principali generi coltivati (*Agaricus*, *Pleurotus*, *Shiitake*, *Cardoncello*, *Hericium*). Il programma include proprietà nutrizionali, sicurezza alimentare, tecniche di raccolta, conservazione e commercializzazione, stoccaggio e canali di vendita, con indicazioni normative e gestione HACCP semplificata. Sono previste, altresì, visite guidate alle aziende. Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Il corso, è rivolto prevalentemente ad aziende agricole e professionisti che desiderano acquisire conoscenze su questo argomento.

Il corso teorico-pratico dedicato alla produzione del sidro riguarda le tecniche di lavorazione, fermentazione e valorizzazione del prodotto ed è rivolto ad aziende agricole, produttori e professionisti interessati ad ampliare le proprie competenze nel settore.

Le lezioni si svolgeranno presso la Fondazione Mach con esperti del settore, inclusi i ricercatori dell'Unità genetica e miglioramento genetico dei fruttiferi, integrate da sessioni pratiche e degustazioni presso aziende produttrici, per comprendere appieno metodi produttivi, qualità organolettiche e stili differenti di sidro. Il corso, della durata di 15 ore, prevede uscite sul territorio provinciale in aziende del settore e il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti

(sc)

Info

formazione@fmach.it

<https://cif.fmach.it/I-Corsi/Corsi-Post-Diploma>

(sc)