

AGRI@TOUR

salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale

13 - 14 - 15 novembre 2015

AGRI LIFE

Il piacere di vivere la campagna

13 - 14 - 15 novembre 2015

L'area AgriLife del Padiglione Chimera, allestita come un vero e proprio spazio verde, sarà visitabile da appassionati e curiosi durante tutto il periodo della fiera.

AGRI@TOUR

salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale

13 - 14 - 15 novembre 2015

VENERDI' 13				
orario	luogo	per chi	con chi	in programma
12.30 – 13.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i pollici verdi	Confederazione Italiana Agricoltori	Agricoltura biodinamica Le tecniche agronomiche, i preparati ed il loro significato agronomico in relazione alla nutrizione della pianta, la coltivazione nel rispetto dei ritmi stagionali, la difesa delle colture, osservazioni di tipo economico e gestionale su di un'azienda agricola biodinamica
14.00 – 15.00	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i pollici verdi	ConfAgricoltura Arezzo	Laboratorio di Orticoltura : mini corso teorico/pratico gratuito di orticoltura domestica. <i>Parte teorica:</i> il terreno per l'orto, le lavorazioni preparatorie, l'irrigazione, la rotazione delle colture, fertilizzanti naturali, erbe infestanti e i parassiti delle piante <i>Parte pratica:</i> esempi di attrezzature necessarie per la lavorazione dell'orto e loro utilizzo. Effettuazione di trapianto di piantine e semina su semenzaio
15.00 – 16.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Apicoltori delle province Toscane	L'apicoltura <i>Parte teorica:</i> storia, morfologia, fisiologia, comportamento ed allevamento. Attrezzatura, lavori in apiario, malattie delle api. Prodotti dell'alveare. <i>Parte pratica:</i> L'attività di smielatura. Assaggio miele e prodotti alveare
16.30 - 17.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio	Il Formaggio : introduzione alla tecnica di degustazione con l'assaggio guidato di 2 tipologie di Pecorino
17.30 – 18.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva	Conoscere l'olio d'oliva: degustazione con tecniche di analisi sensoriale
18.30 – 19.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Italiana Sommelier	Corso di degustazione vini: Avvicinamento alle tecniche di degustazione Degustazione di tre vini del territorio aretino

L'area AgriLife del Padiglione Chimera, allestita come un vero e proprio spazio verde, sarà visitabile da appassionati e curiosi durante tutto il periodo della fiera.

AGRI@TOUR

salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale

13 - 14 - 15 novembre 2015

SABATO 14				
orario	luogo	per chi	con chi	in programma
10.00 -11.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Apicoltori delle province Toscane	L'analisi sensoriale del miele: minicorso teorico/pratico di analisi sensoriale. <i>Parte teorica:</i> principi generali di analisi sensoriale, elementi di fisiologia sensoriale. Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche. I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata. La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti. <i>Parte pratica:</i> degustazione di varie tipologie di miele
11.30 – 12.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	golosi	Città Metropolitana	Corso di degustazione olio
12.30 – 13.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i pollici verdi	Confederazione Italiana Agricoltori	Agricoltura biodinamica Le tecniche agronomiche, i preparati ed il loro significato agronomico in relazione alla nutrizione della pianta, la coltivazione nel rispetto dei ritmi stagionali, la difesa delle colture, osservazioni di tipo economico e gestionale su di un'azienda agricola biodinamica
14.00 – 15.00	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Italiana Sommelier	Corso di degustazione vini: Avvicinamento alle tecniche di degustazione Degustazione di tre vini del territorio aretino
15.00 – 16.00	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i pollici verdi	Confagricoltura Arezzo	L'olivicoltura: mini corso teorico di olivicoltura domestica. Tecniche colturali per la gestione di un oliveto: concimazione, irrigazione, lavorazione del terreno, difesa, raccolta delle olive
17.00 – 18.00	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva	Conoscere l'olio d'oliva: degustazione con tecniche di analisi sensoriale
18.00 – 19.00	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio	Il Formaggio : introduzione alla tecnica di degustazione con l'assaggio guidato di 2 tipologie di Pecorino

L'area AgriLife del Padiglione Chimera, allestita come un vero e proprio spazio verde, sarà visitabile da appassionati e curiosi durante tutto il periodo della fiera.

AGRI@TOUR

salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale

13 - 14 - 15 novembre 2015

DOMENICA 15				
orario	luogo	per chi	con chi	in programma
10.00 – 11.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Apicoltori delle province Toscane	Oltre il miele: mini corso teorico/pratico sui prodotti delle api <i>Parte teorica:</i> propoli, polline, pappa reale, cera, veleno, usi, caratteristiche e metodi di produzione. <i>Parte pratica:</i> degustazione di varie tipologie di miele
11.30 – 12.30	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	ConfAgricoltura Arezzo	L'analisi sensoriale dell'olio: mini corso teorico Influenze climatiche, ambientali, agronomiche e varietali sulle caratteristiche organolettiche dell'olio. Composizione dell'olio d'oliva. Impariamo a riconoscere i pregi ed i difetti. Degustazione guidata
13.00 – 14.00	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva	Guida all'olio d'oliva: come sceglierlo e abbinarlo ai cibi
14.00-15.00	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio	Il Formaggio: introduzione alla tecnica di degustazione con l'assaggio guidato di 2 tipologie di Pecorino
16.00 – 17.00	AGRILIFE PADIGLIONE PETRARCA	i golosi	Associazione Italiana Sommelier	Corso di degustazione vini: Avvicinamento alle tecniche di degustazione Degustazione di tre vini del territorio aretino

L'area Agrilife del Padiglione Chimera, allestita come un vero e proprio spazio verde, sarà visitabile da appassionati e curiosi durante tutto il periodo della fiera.

L'area AgriLife del Padiglione Chimera, allestita come un vero e proprio spazio verde, sarà visitabile da appassionati e curiosi durante tutto il periodo della fiera.