

Il fascino della fermentazione



© Barbara Assheuer, Slow Food Germania ,

Data

Lunedì 29. Novembre 2021, 08:45 - 16:15

Luogo

Il corso si terrà sulla piattaforma di videoconferenza online "Zoom". A questo scopo offriamo un'introduzione tecnica a Zoom il 22.11.21.

Contenuto

La fermentazione lattica tradizionale offre più che semplici crauti: dal cavolo cinese o kabis (cavolo) per il kimchi alle verdure di stagione come le zucchine, a tutti gli ortaggi da radice come la barbabietola, la pastinaca o le carote fino ai ravanelli colorati e al cavolfiore. Inoltre, anche la frutta può essere parzialmente fermentata. Barbara Assheuer è una maestra in questo ambito e vi guiderà dalla A alla Z attraverso il mondo di questo metodo di lavorazione. Il FiBL presenterà in aggiunta gli ultimi risultati della ricerca relativa agli ortaggi. Gli aspetti riguardanti l'ordinanza sull'agricoltura biologica e i requisiti del marchio "Gemma" saranno inoltre spiegati in modo pratico. La degustazione dei vari prodotti fermentati comporterà delle sorprese e scoperte interessanti. I partecipanti provenienti dai settori della produzione, della trasformazione in azienda, della trasformazione commerciale, della gastronomia, del commercio specializzato nonché dell'istruzione e della consulenza sono invitati a portare i campioni del proprio lavoro. Con questo corso offriamo per la prima volta la possibilità di essere introdotti ai metodi artigianali di lavorazione degli alimenti biologici in Ticino.

Nonostante la distanza, i partecipanti si conosceranno e potranno scambiarsi idee. Inoltre, riceverete vari documenti e materiali per gli esercizi di preparazione prima del corso. Il corso sarà tenuto prevalentemente in italiano.

Programma di Lunedì 29 Novembre 2021

Ora	Tema	Responsabile
dalle 08:15	La sala conferenze è aperta: Zoom: domande tecniche relative a Zoom	Sigrid Alexander, FiBL Stefanie Leu, FiBL
alle 08:45	Conoscersi reciprocamente tramite un buon caffè/tè	Sigrid Alexander
09:15	Benvenuto, obiettivi della giornata e giro di presentazioni	Sigrid Alexander
09:45	Ricerca applicata sugli ortaggi biologici: dalla selezione alla fertilizzazione alla promozione della biodiversità	Patricia Schwitter, FiBL Frick
10:15	Introduzione alla fermentazione, con particolare attenzione alla fermentazione acido lattico	Barbara Assheuer, Slow Food Germania
11:00	Pausa caffè	
11:30	La diversità di frutta e verdura autofermentata	Barbara Assheuer
12:00	Aperitivo con fermentati: valutazione dei campioni preparati	Barbara Assheuer
12:45	Pranzo	
13:45	Suggerimenti e trucchi per una produzione di successo dei propri fermenti	Barbara Assheuer
15:00	Pausa caffè	
15:30	Conoscere bene i requisiti biologici selezionati come base per una commercializzazione di successo	Sigrid Alexander
16:00	Discussione, domande aperte e commenti	Sigrid Alexander
16:15	Fine del corso	

Il programma é soggetto a modifiche senza preavviso

Raccomandazione: per una facile partecipazione tramite Zoom, si prega di utilizzare un computer portatile/PC con telecamera e un posto di lavoro tranquillo con una connessione di rete stabile per poter partecipare in modo interattivo. Grazie!

Nota

Nota per le aziende in conversione: tutti i corsi FiBL di un giorno intero possono essere accreditati per i cinque giorni di corso introduttivo e di perfezionamento richiesti.

Relatrici e relatori

- Sigrid Alexander, freelance FiBL (en,de)
- Barbara Assheuer, Slow Food Germania, Berlino (en,fr,de,it)
- Patricia Schwitter, FiBL Frick, Tecnica di coltivazione e test agronomici su ortaggi (de,fr)

Responsabile del corso:

Sigrid Alexander, FiBL, sigrid.alexander@external.fibl.org

Supporto tecnico incluso «Zoom»

Stefanie Leu, FiBL, stefanie.leu@fibl.org

Costi

I costi del corso includono il materiale.

- Agricoltrici e agricoltori e studenti Fr. 240.—
- Per tutti gli altri Fr. 360.—

Inscrizione, termine di iscrizione: 19. 11.2021

Inscrizione tramite E-Mail kurse@fibl.org

Condizioni per l'iscrizione: il pagamento delle spese del corso è richiesto in anticipo (il bollettino di deposito sarà inviato dopo l'iscrizione). Possiamo inviare i pacchetti con il materiale solo dopo aver ricevuto il pagamento. Vi ringraziamo per iscrivervi con anticipo.

Informazioni, Iscrizione

FiBL-Kurssekretariat
Ackerstrasse 113
Postfach 219
5070 Frick

Se non potete partecipare al corso, potete ottenere la documentazione relativa al corso presso l'ufficio del corso (contro fattura, da Fr. 20.- a Fr. 30. -, secondo l'ambito).

Per le cancellazioni fino a 5 giorni prima dell'inizio del corso, addebitiamo una tassa di elaborazione di Fr. 50. Se un partecipante non si presenta al corso senza aver cancellato la sua iscrizione in anticipo, gli verrà addebitato l'intero costo del corso.