

CORSO INDIVIDUALE INTENSIVO SULLO ZAFFERANO

Il corso dura un giorno. Il programma è riportato a seguire, ma viene personalizzato a seconda delle singole necessità, del periodo dell'anno, conoscenza ed esperienza dell'allievo.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso mira a preparare l'agricoltore a coltivare lo zafferano con mezzi adatti e rispettando il proprio budget per l'avvio dello zafferaneto: produrre zafferano con profitto, sapere come collocarlo sul mercato e produrre reddito dallo zafferano.

A CHI E' RIVOLTO IL CORSO

1. Appassionati/coltivatori amatoriali.
2. Privati alla ricerca di un secondo reddito.
3. Agricoltori o imprenditori agricoli che desiderano diversificare la produzione o avviare uno zafferaneto.

DOCENTE

Il corso viene effettuato da una coltivatrice di zafferano, il plus del corso è proprio il potersi confrontare *vis-a-vis* con un produttore di zafferano e puntare sugli aspetti più interessanti della coltivazione ed i problemi reali affrontati tutti i giorni sul campo.

ASPETTI ORGANIZZATIVI: PERIODO E DURATA, SEDE

Il corso è teorico/pratico, viene impostato diversamente a seconda dei periodi dell'anno. E' previsto un sopralluogo in zafferaneto durante tutto l'anno e anche in laboratorio. I corsi vengono sospesi durante i periodi di maggior lavoro agricolo, che variano soprattutto in base all'andamento stagionale. La nostra priorità è lo zafferaneto, non siamo un agriturismo. Possiamo effettuare il corso anche all'inizio e verso la fine del periodo di fioritura (fra ottobre e novembre). Cominciamo alle 9.30/9.45 e si prosegue fino all'esaurimento degli argomenti e delle domande, solitamente entro le 17:00. Non siamo un istituto di formazione, bensì un'azienda agricola, se stai ad esempio richiedendo un fondo, il corso rientra nelle spese per la consulenza agricola. Il corso si tiene da noi in sede a Macerata Feltria (PU) in via Palazzo di Ferro, 4. Distanze: 40 minuti circa dal casello di Cattolica o Pesaro. 50 minuti circa dall'aeroporto di Rimini, 2 ore da Bologna. Un'ora e mezza circa da Ancona.

PREZZO

Il prezzo del corso per la stagione attuale è riportato sul sito, clicca qui: www.zafferanomontefeltro.com. Offriamo a tutti il pranzo il giorno del corso.

COME PRENOTARE

E' possibile prenotare il corso online dal nostro sito, **compilando il form online cliccando qui segnala 2-3 date preferite**. Il corso è organizzabile anche nel fine settimana e festivi, compatibilmente con il lavoro agricolo e le fiere. In caso di disdetta – per qualsivoglia motivo - verrà trattenuta la caparra di Euro 50/persona. Il saldo avviene ad inizio corso.

PROGRAMMA DEL CORSO

PRIMA PARTE - INTRODUZIONE ALLO ZAFFERANO

- 1 Zafferano - breve introduzione storica
- 2 Dove si coltiva lo zafferano
- 3 Impieghi attuali dello zafferano

SECONDA PARTE - COLTIVAZIONE DELLO ZAFFERANO

- 1 La pianta
- 2 Condizioni ideali per la coltivazione dello zafferano: clima e terreno
- 3 Come impiantare uno zafferaneto e macchinari necessari
- 4 Ciclo biologico dello zafferano: Raccolta dei cormi, mondatura e Trapianto dei bulbi
- 5 Tecniche e strategie colturali: la coltivazione dello zafferano
- 6 Malattie e problemi pratici di coltivazione

PARTE TERZA - PRODUZIONE DELLO ZAFFERANO

- 1 Raccolta dei fiori
- 2 Sfiatura ed essiccamento/tostatura
- 3 Come conservare lo zafferano
- 4 Composizione e chimica
- 5 Sostituzione dello zafferano e controlli
- 6 Laboratorio per la produzione ed etichettatura

PARTE QUARTA - FACCIAMO I CONTI

- 1 Quanta terra serve per coltivare zafferano
- 2 Quanta manodopera serve per coltivare lo zafferano
- 3 Resa di produzione
- 4 Ottimizzazione della produzione ed economie di scala
- 5 I conti: quanto si guadagna coltivando zafferano
- 6 Analisi di fattibilità del progetto del corsista