

DALL'ALBERO

alla tavola

La corretta gestione delle piante per l'autoproduzione!

Un percorso di 3 incontri per apprendere i principali meccanismi di accrescimento di alberi e arbusti, per comprendere al meglio le principali regole della potatura, gli errori da evitare e le conseguenze di interventi scorretti e non necessari. Tutto questo diventa ancora più rilevante se si applica al frutteto. Un laboratorio di autoproduzione per la realizzazione casalinga di conserve e marmellate chiuderà il corso per mettere a frutto il lavoro dei nostri alberi.

Alberi e arbusti: principi generali di gestione

Mercoledì 23 Settembre 2020 ore 20,30 - Auditorium Enzo Ferrari

Basi di morfologia e fisiologia vegetale. Conoscenze, regole generali e tecniche di potatura. Serata gratuita.

Dr.ssa Monica Fantini, Botanica e progettista del verde.

Autoproduzione in Cucina: marmellate e conserve

5 o 7 Ottobre 2020 ore 20,00 - Sede A.V.F. Via Cameazzo, 6 Fiorano Modenese

Le principali tecniche per la conservazione della frutta e la produzione di marmellate e conserve. Consigli, differenze e segreti. Dimostrazione pratica di alcune ricette.

Per la partecipazione a questo incontro è richiesto un contributo di **€ 5,00 a partecipante**. *Claudia Lusuardi, dietista e blogger con la passione per la cucina (il gusto di Claudia).*

Gli alberi da frutto: le peculiarità delle singole specie

Mercoledì 14 Ottobre 2020 ore 20,30 - Auditorium Enzo Ferrari

I diversi sistemi di coltivazione e potatura delle piante produttive. Il nostro frutteto familiare. Serata gratuita.

Dott. Luca Casoli, Agronomo.

Iscrizione obbligatoria entro 21 settembre. Per ogni serata, verranno accolte iscrizioni fino al raggiungimento della capienza della sala.

<http://bit.ly/alberotavola>

