



**FARM
TO FORK**

le eccellenze del territorio bresciano

CON I DOTTORI AGRONOMI ALLA SCOPERTA DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Strategie produttive, progetti innovativi,
attenzioni ambientali e per la sostenibilità

Artwork: Sonia Mariotti e Commissione Comunicazione ODAF BS

Eventi formativi 2023

È prevista l'attribuzione di **CFP** per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dottori forestali ai sensi del Regolamento CONAF

Segreteria ODAF Brescia:

Via A. Lamarmora 185 septies - 25124 Brescia | Tel. 030 40043
segreteria.ordinebrescia@conaf.it | <http://ordinebrescia.conaf.it/>

**Coltivare un'ambizione:
PROFESSIONISTI PER UNO SVILUPPO**



**Siamo
Capitale**
Italiana
della Cultura
2023



**FARM
TO FORK***le eccellenze del territorio bresciano***PRESENTAZIONE****CON GLI
AGRONOMI ALLA
SCOPERTA DELLE
FILIERE
AGROALIMENTARI**

Coerentemente con il progetto di mandato dell'attuale consiliatura, l'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali di Brescia intende far conoscere e valorizzare il **ruolo** del dottore agronomo nella **filiera agroalimentare**.

Attraverso il coinvolgimento di professionisti del nostro Ordine, quali guide qualificate che a vario titolo seguono aziende del territorio, è stato pianificato un calendario di visite aziendali per illustrare le **strategie produttive**, i **progetti innovativi** e le **attenzioni ambientali** verso la **sostenibilità**.

Il programma prevede **eventi con frequenza mensile** a partire da marzo 2023, che saranno inseriti in un più ampio progetto di divulgazione da parte della nostra "Commissione comunicazione", il quale darà spazio anche ai relatori per presentare le *best practice* sui vari canali social dell'Ordine (LinkedIn, Facebook, Instagram, YouTube).

**FARM
TO FORK***le eccellenze del territorio bresciano***PROGRAMMA*****1 Agroittica Lombarda**

Approccio sostenibile nella
produzione di specialità ittiche
Calvisano (BS)

14 Marzo 2023**2 Consorzio Brescia Mercati**

Ciclo di distribuzione dei
prodotti agroalimentari
Brescia

22 Aprile 2023**3 Consorzio Tutela
Nostrano Valtrompia**

Particolarità del processo di
stagionatura del formaggio
Gardone Valtrompia (BS)

14 giugno 2023**4 Consorzio Tutela
Formaggio Silter DOP**

Peculiarità casearie d'alpeggio
Ponte di Legno (BS)

Settembre 2023**5 Azienda Agricola
Ca' del Bosco**

Innovazione tecnologica nella
lavorazione dell'uva
Erbusco (BS)

Agosto 2023**ALTRI EVENTI IN FASE DI
DEFINIZIONE:****6 Produzione formaggio
Grana DOP**

Zone del Consorzio Tutela
Grana Padano

Settembre 2023**7 Olio del Garda**

Lago di Garda

Ottobre 2023**8 Piccoli frutti**

Bassa Vallecamonica

Novembre 2023

È PREVISTA LA PRODUZIONE DI VIDEO ED ALTRI CONTENUTI
MULTIMEDIALI CHE VERRANNO PUBBLICATI SUI NOSTRI
CANALI SOCIAL

* in via di definizione



PRIMO INCONTRO
14 MARZO 2023 ORE 10:30
VIA KENNEDY, CALVISANO (BS)

**FARM
TO FORK**
le eccellenze del territorio bresciano

AGROITTICA LOMBARDA

0,250
CFP

Relatore

Iacopo Florio

Marketing Account Agroittica Lombarda

Programma

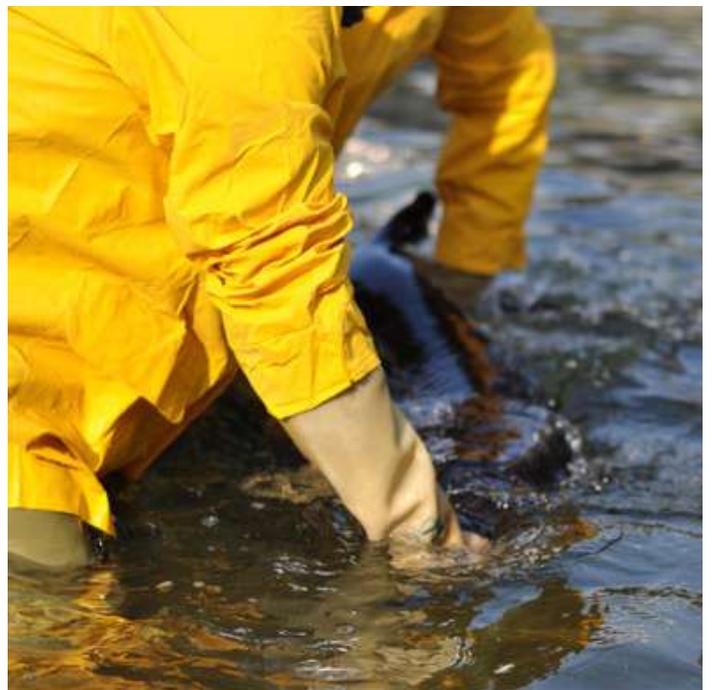
Ore 10:00 ritrovo ed accreditamento partecipanti presso la sede di Agroittica Lombarda

Ore 10:30 visita tecnica presso le vasche di allevamento degli storioni, alla fonte ed osservatorio didattico; inoltre si assisterà alla fase di estrazione del caviale

Ore 12:30 fine lavori

Il ciclo produttivo aziendale

Agroittica Lombarda si occupa dell'intera filiera, dalla riproduzione degli storioni, fino alla produzione del caviale. Un processo che impiega lungo tempo, dalla nascita dello storione fino al raggiungimento dell'età adulta e quindi la produzione delle uova. Una volta estratte, queste vengono lavate, salate e messe a riposare per la maturazione. Terminato il periodo di maturazione, il caviale è pronto per essere commercializzato ed apprezzato sulle tavole di tutto il mondo.



SECONDO INCONTRO
SABATO 22 APRILE 2023 ORE 9:00
VIA ORZINUOVI 86, BRESCIA

**FARM
TO FORK**
le eccellenze del territorio bresciano

CONSORZIO BRESCIA MERCATI

Relatore

Marco Hrobat

dottore agronomo - Direttore Consorzio Brescia Mercati

Programma

Ore 8:45 ritrovo ed accreditamento partecipanti

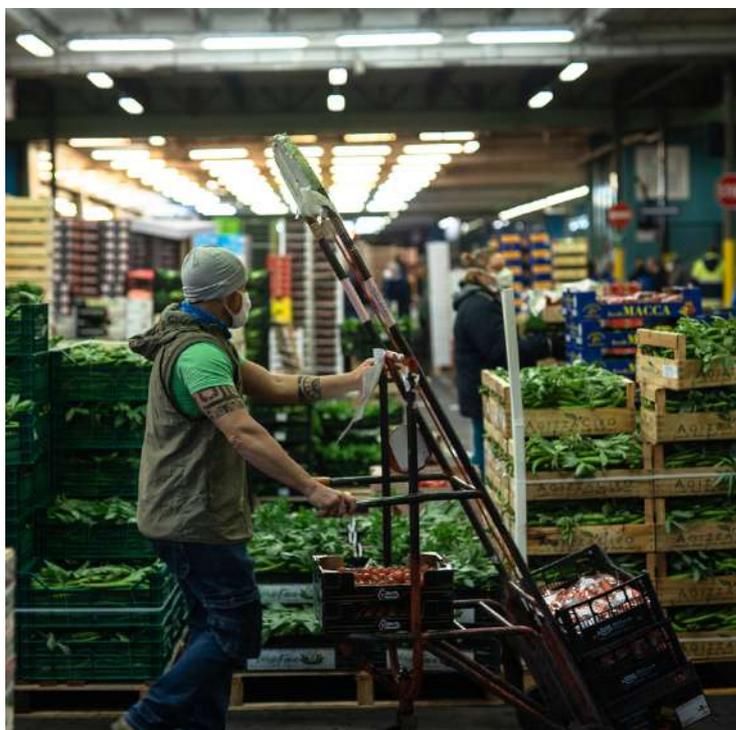
Ore 9:00 visita in mercato e verifica in campo di tracciabilità e
rintracciabilità per la garanzia della filiera alimentare

Ore 10:30 aspetti qualitativi dei prodotti ortofrutticoli

Ore 12:00 workshop in aula - question time

Ore 12:30 fine lavori

0,375
CFP



TERZO INCONTRO
MERCLEDÌ 14 GIUGNO 2023 ORE 16:30
GRATICELLE DI BOVEGNO (BS)

**FARM
TO FORK**
le eccellenze del territorio bresciano

CONSORZIO TUTELA NOSTRANO VALTROMPIA DOP

Relatore

Fausto Cavalli

dottore agronomo - Coordinatore Consorzio Tutela Nostrano Valtrompia DOP

Programma

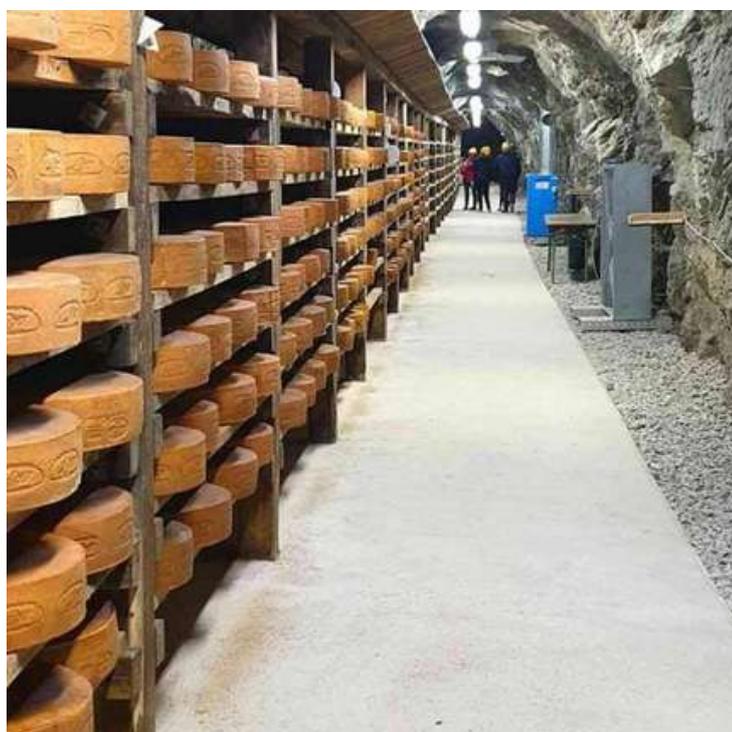
Ore 16:15 ritrovo ed accreditamento partecipanti presso la miniera di stagionatura

Ore 16:30 visita guidata alla miniera di stagionatura, descrizione delle caratteristiche del Nostrano, dell'attività del Consorzio di Tutela, dell'areale di produzione e delle tecniche di caseificazione

Ore 18:00 riflessioni di tipo finanziario/economico sulla realtà di montagna
Valtrumplina | question time

Ore 18:30 degustazione del Nostrano Valtrompia DOP guidata da un esperto

0,375
CFP





Via A. Lamarmora, 185/septies 25124 Brescia
Tel 030.40043 | e-mail: segreteria.ordinebrescia@conaf.it
<http://ordinebrescia.conaf.it/>

