



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

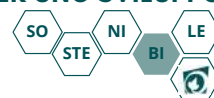
Eventi formativi 2023

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 Azienda Agricola
Ca' del Bosco**

Innovazione tecnologica nella
lavorazione dell'uva
Erbusco (BS)

26 agosto 2023**5 Caseificio Giardino
Grana DOP**

Economia circolare e sostenibile
applicata alla filiera casearia
Orzivecchi (BS)

30 Settembre 2023**6 Frantoi oleari
bresciani**

Caratteristiche qualitative
dell'olio extra vergine di oliva,
processi di estrazione, tecniche
di degustazione ed assaggio
Lago di Garda

3 novembre 2023**7 Consorzio Tutela
Formaggio Silter DOP**

Peculiarità casearie d'alpeggio
Ponte di Legno (BS)

Primavera 2024

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

* soggetto a possibili variazioni



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



QUARTO INCONTRO
SABATO 26 AGOSTO 2023 ORE 9:00
VIA A. ZANELLA, 13 - ERBUSCO (BS)

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

CA' DEL BOSCO

Relatori

Paolo Bonini

dottore agronomo - Responsabile agronomico Ca' del Bosco

Stefano Capelli

enologo - Direttore generale Ca' del Bosco

Programma

Ore 8:45 ritrovo ed accreditamento partecipanti presso la cantina Ca' del Bosco

Ore 9:00 presentazione dell'azienda e della tecnica di gestione dei vigneti

Ore 10:00 visita all'impianto di lavaggio delle uve e pressatura

Ore 11:15 visita alla cantina

Ore 12:30 degustazione di un Franciacorta

Ore 13:00 fine lavori

0,50
CFP



QUINTO INCONTRO
SABATO 30 SETTEMBRE 2023 ORE 9:00
VIA TENUTA GIARDINO - ORZIVECCHI (BS)

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

CASEIFICIO GIARDINO GRANA DOP

Relatore

Emanuele Cattaneo

dottore agronomo

Programma

Ore 8:45 ritrovo ed accreditamento partecipanti presso il Caseificio Giardino

Ore 9:00 presentazione dell'azienda ed aspetti tecnici di produzione del Grana Padano

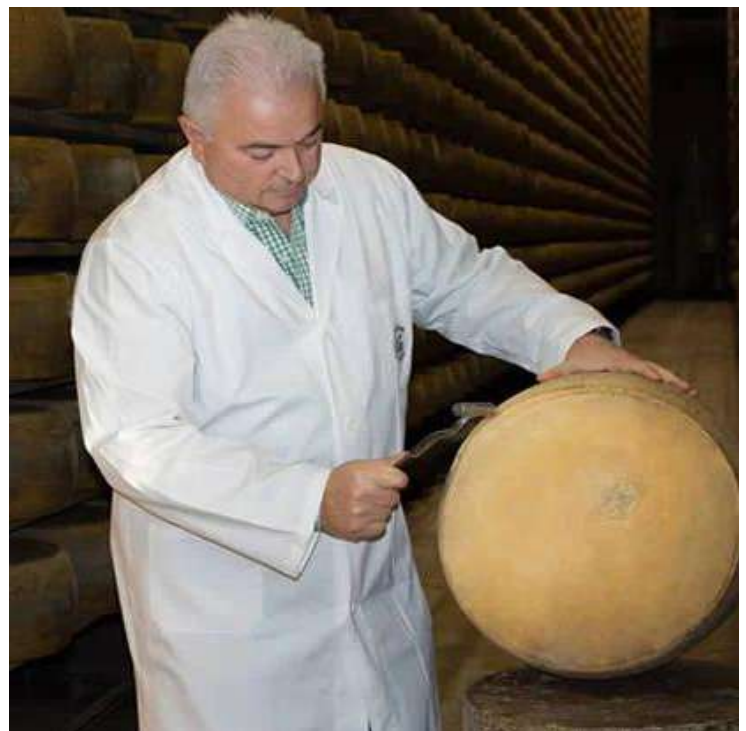
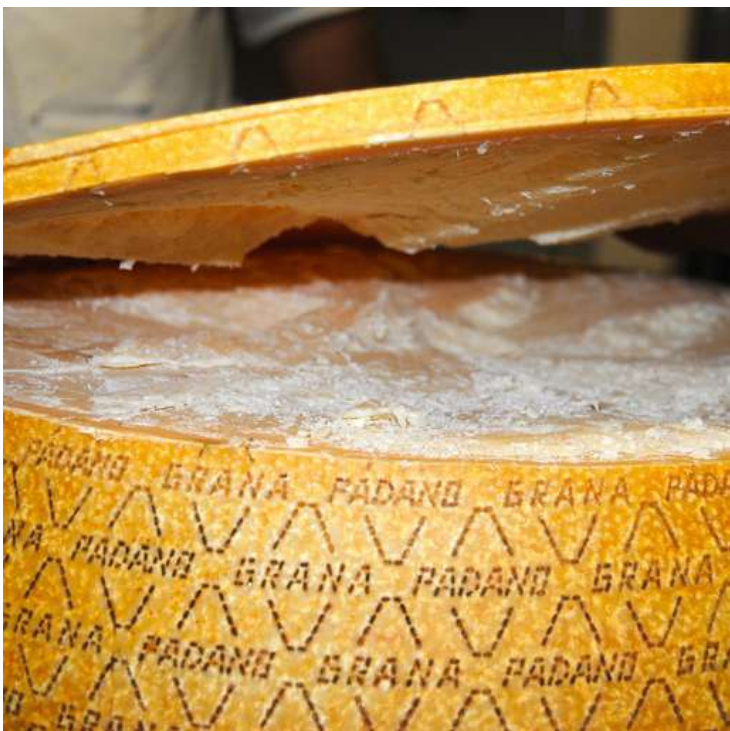
Ore 9:45 visita all'impianto di biogas consortile con sistema di abbattimento azoto
di tipo SBR

Ore 11:00 visita al caseificio ed alle scalere dello stoccaggio delle forme di grana

Ore 12:00 degustazione del Grana Padano DOP

Ore 12:30 fine lavori

**0,375
CFP**



SESTO INCONTRO
VENERDÌ 3 NOVEMBRE 2023 ORE 14:00
LAGO DI GARDA

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

FRANTOI OLEARI BRESCIANI

Relatori

Gianpaolo Cipriani

dottore agronomo

Paolo Zani

tecnico del Frantoio Montecroce di Desenzano del Garda (BS)

Programma

ore 14:00 ritrovo ed accreditamento presso il Frantoio Montecroce a Desenzano D. G.

ore 14:15 Frantoio Montecroce di Ramanzini Egidio - Desenzano del Garda

visita guidata - processo di estrazione a due fasi

ore 15:00 degustazione olii extravergine di oliva guidata dal dottor Paolo Zani

ore 16:30 Frantoio Morani - Polpenazze del Garda

visita guidata - processo di estrazione con metodo tradizionale (o discontinuo)

ore 18:00 Frantoio di Manerba di Bocchio Daniele - Manerba del Garda

visita guidata - processo di estrazione a tre fasi

ore 19:00 degustazione olii extravergine di oliva guidata dal dottore agronomo

Gianpaolo Cipriani

ore 19:30 cena presso l'Agriturismo Taver - Manerba del Garda (*facoltativo*)

0,662
CFP





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

