

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 lo studente 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 18:00/18:30. 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.

PREZZO

Il prezzo del corso per la stagione attuale è riportato qui: www.zafferanomontefeltro.com.

Se vieni da lontano, ti offriamo pernottamento e prima colazione la notte prima del corso in strutture ricettive in zona. Offriamo a tutti anche il pranzo del giorno del corso.

Il pernottamento va richiesto alla prenotazione, prima del versamento della caparra.

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 Legislazione italiana: 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