



“TERRA-BIT: dalla tradizione al digitale, le competenze che generano valore”

ELENCO ATTIVITA' PREVISTE

- 1) Terra-Vite: irrigazione sostenibile della vite
- 2) Cambiamenti climatici: l'impreditoria femminile si confronta
- 3) Corso di cucina per la preparazione di buffet salati e prime colazioni
- 4) Norcino
- 5) Cover Crops
- 6) Corso base di orticoltura
- 7) Corso sulle serre: i modelli di serre e la loro gestione
- 8) Corso di Funghicoltura
- 9) Gli innesti su arboree e vigneto
- 10) Corso riservato al movimento Giovani Impresa
- 11) La potatura della vite
- 12) Le erbe officinali
- 13) Le verdure fermentate



- 14) Corso Food Photography
- 15) I dolci da credenza
- 16) La panificazione
- 17) La pasta all'uovo e colorata
- 18) Riscoperta delle antiche ricette venete e dei metodi di cottura tradizioni
- 19) Focacce e cestino del pane
- 20) Olivicoltura base
- 21) Avicoltura base
- 22) La cucina vegana e vegetariana
- 23) La cucina delle intolleranze
- 24) Abbinamento cibo e vino
- 25) Le mille sfumature della polenta
- 26) Corso Business plan + consulenza aziendale