

Martedì, 23 Giugno 2026

**I corsi si rivolgono alle aziende agricole e ai professionisti che desiderano ampliare le proprie competenze nel settore**

## **Dai funghi al sidro, nuovi corsi alla FEM**

**La Fondazione Edmund Mach organizza nelle prossime settimane due corsi di formazione dedicati rispettivamente al mondo dei funghi e alla produzione del sidro. Il percorso sui funghi prevede approfondimenti scientifici, tecnici e pratici per conoscerli, coltivarli e valorizzarli a livello professionale, ed è in programma dal 3 al 7 agosto con scadenza iscrizioni il 27 luglio.**

**Il corso sul sidro si terrà il 22 e 23 ottobre (scadenza iscrizioni 15 ottobre) e riguarda le tecniche di lavorazione, fermentazione e valorizzazione del prodotto.**

Le iniziative formative, che prevedono docenze sia del Centro Ricerca e Innovazione che del Centro Trasferimento Tecnologico FEM, rientrano tra i tanti e diversificati corsi proposti dal Centro Istruzione e Formazione nell'ambito del Dipartimento istruzione post secondaria, che spaziano dal verde alle bevande. Il corso sui funghi della durata di 40 ore approfondirà la biologia, l'ecologia e il riconoscimento dei funghi, con focus sui principali generi coltivati (*Agaricus*, *Pleurotus*, *Shiitake*, *Cardoncello*, *Hericium*). Il programma include proprietà nutrizionali, sicurezza alimentare, tecniche di raccolta, conservazione e commercializzazione, stoccaggio e canali di vendita, con indicazioni normative e gestione HACCP semplificata. Sono previste, altresì, visite guidate alle aziende. Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Il corso, è rivolto prevalentemente ad aziende agricole e professionisti che desiderano acquisire conoscenze su questo argomento.

Il corso teorico-pratico dedicato alla produzione del sidro riguarda le tecniche di lavorazione, fermentazione e valorizzazione del prodotto ed è rivolto ad aziende agricole, produttori e professionisti interessati ad ampliare le proprie competenze nel settore.

Le lezioni si svolgeranno presso la Fondazione Mach con esperti del settore, inclusi i ricercatori dell'Unità genetica e miglioramento genetico dei fruttiferi, integrate da sessioni pratiche e degustazioni presso aziende produttrici, per comprendere appieno metodi produttivi, qualità organolettiche e stili differenti di sidro. Il corso, della durata di 15 ore, prevede uscite sul territorio provinciale in aziende del settore e il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti

(sc)

Info

[formazione@fmach.it](mailto:formazione@fmach.it)

<https://cif.fmach.it/I-Corsi/Corsi-Post-Diploma>