

COLLEGIO PROVINCIALE
DEI PERITI AGRARI E DEI PERITI AGRARI LAUREATI DI
MODENA



organizza il:

***CORSO TECNICO DAL PASSATO AL FUTURO: GRANI
ANTICHI, MELE E FRUTTI DIMENTICATI, CON ASSAGGI
Ed un frizzante omaggio a tutti i partecipanti da parte del
Collegio Provinciale Periti Agrari e Periti Agrari Laureati
di Modena***

Costo d'iscrizione al corso: € 55,00 con possibilità di iscrizione almeno a due lezioni.

Il corso è aperto a TUTTI! Numero di posti limitati.

Verrà rilasciato l'attestato di partecipazione e gli argomenti trattati.

Per i professionisti verranno rilasciati i CFP.

Pagamento a mezzo bonifico bancario entro il giorno 08 ottobre 2026

PER L'ADESIONE AL CORSO E' OBBLIGATORIO ISCRIVERSI:

**TRAMITE E-MAIL ALL'INDIRIZZO: collegio.modena@peritiagrari.it, specificando:
nome, cognome, recapito telefonico**

**OPPURE TELEFONICAMENTE AL SEGUENTE NUMERO: 059 – 828846
dalle ore 9:00 alle ore 12:00**

Via Elia Rainusso n. 144 — 41124 Modena

Tel.: 059 828846

E-Mail: collegio.modena@peritiagrari.it



ARGOMENTI E RELATORE:

Le lezioni si svolgeranno presso la nostra sede

Via Elia Rainusso, n. 144 – Modena

4° piano comporre il numero 25 di campanello

**Docente: GIAMPIERO NEGRONI titolare dell’Az. Agr. La Selva Armonica
e Presidente dell’Associazione Prora**

LUNEDÌ 12 OTTOBRE 2026 ORE 19:00 – 21:00

Le mele antiche: storia, biodiversità e declino:

- INQUADRAMENTO STORICO E AGRONOMICICO DELLE PRINCIPALI VARIETA’ DI MELE ANTICHE IN EUROPA (dal 1700 alla metà del 1900)
- DIFFUSIONE TERRITORIALE E RUOLO NELLA TRADIZIONE AGRICOLA E ALIMENTARE
- CAUSE DELLA PROGRESSIVA SCOMPARSA
- INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITA’ FRUTTICOLA COME RISORSA PER IL FUTURO

Grani antichi e biodiversità: storia, salute e territorio:

- BIODIVERSITA’ AGRARIA E GRANI ANTICHI: ORIGINI E TUTELA
- CENNI STORICI SULL’EVOLUZIONE DEI GRANI ANTICHI E LORO DIFFUSIONE
- INTRODUZIONE AL LEGAME TRA GRANI ANTICHI, TERRITORIO E CULTURA RURALE

GIOVEDÌ 15 OTTOBRE 2026 ORE 19:00 – 21:00

Dalle mele antiche ai frutti dimenticati: usi, qualità e valorizzazione

- APPROFONDIMENTO SULLE PRINCIPALI VARIETA’ DI MELE ANTICHE
- FRUTTI “MINORI” DIMENTICATI: SORBA, NESPOLA, GIUGGIOLA, MELOGRANO, CORNIOLO, ECC.

Grani antichi oggi: nutrizione, filiera e territorio

- CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E QUALITATIVE DEI GRANI ANTICHI
- ASPETTI LEGATI AL GLUTINE E ALLA DIGERIBILITA’

LUNEDÌ 19 OTTOBRE 2026 ORE 19:00 – 21:00

Laboratorio di degustazione di varietà antiche di mele, degustazione di alcuni tipi di pane e prodotti con grani antichi

