

Azienda Agricola
VIVAI BELFIORE

Via di Valle, loc. S. Ilario - Casella Postale 91 - 50055 Lastra a Signa - Firenze (Italia)
Tel.\Fax (+39) 0558724166 e-mail: info@vivaibelfiore.it - web: www.vivaibelfiore.it

CORSI STAGIONE 2009-2010

CORSI DI FRUTTICOLTURA CON PROVE PRATICHE

Potatura e difesa del frutteto familiare biologico

(ripetuto in 5 appuntamenti distinti)

Date di svolgimento:

- Domenica 22 Novembre 2009 (dalle 09.00 alle 18.00)
- Domenica 6 Dicembre 2009 (dalle 09.00 alle 18.00)
- Domenica 10 Gennaio 2010 (dalle 09.00 alle 18.00)
- Sabato 6 Febbraio 2010 (dalle 09.00 alle 18.00)
- Domenica 14 Febbraio 2010 (dalle 09.00 alle 18.00)

Il frutteto familiare biologico - piantagione, concimazione, potatura e difesa

(ripetuto in 2 appuntamenti distinti)

Date di svolgimento:

- Sabato 28 Novembre 2009 (dalle 09.00 alle 18.00)
- 2° weekend di Dicembre 2009 (sabato 12 e domenica 13, dalle 14.00 alle 18.00)

Il frutteto familiare biologico - piantagione, concimazione, potatura, innesto e difesa

Date di svolgimento:

- 3° weekend di Gennaio 2010 (sabato 16 e domenica 17, dalle 09.00 alle 18.00)

L'oliveto biologico, piantagione, concimazione, potatura e difesa

(ripetuto in 2 appuntamenti distinti)

Date di svolgimento:

- Sabato 20 Febbraio 2010 (dalle 09.00 alle 18.00 con pranzo in azienda)
- Domenica 28 Febbraio 2010 (dalle 09.00 alle 18.00)

La difesa del frutteto, del vigneto e dell'oliveto familiare con prodotti naturali

Date di svolgimento:

- Domenica 6 Giugno 2010 (dalle 14.00 alle 18.00)

Tutti i corsi sono comprensivi di una merenda dove sarà possibile assaggiare prodotti della nostra azienda (crostate, torte salate, dolci, marmellate varie a base di frutta antica, accompagnati da bevande e tisane particolari sempre a base di frutta). I corsi di una giornata sono comprensivi di prima colazione. Il pranzo è a sacco a carico del corsista.

ISCRIZIONI:

È possibile effettuare l'iscrizione telefonando in azienda o inviandoci una e-mail, almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso. I corsi sono a numero chiuso (max. 15 partecipanti) e si effettuano per un minimo di 6 persone.

Costi corsi: telefonare in azienda

N.B. considerando che i corsi si svolgono all'aperto, si consiglia un adeguato equipaggiamento in relazione alle condizioni atmosferiche del periodo.

CORSI DI CUCINA CON FRUTTI ANTICHI

Dolci e Salati con Frutti e Grani Antichi

Date di svolgimento:

- Sabato 5 Giugno 2010 (dalle 15.00 alle 20.00)

Marmellate di Frutti Antichi

Date di svolgimento:

- Domenica 13 Giugno 2010 (dalle 15.00 alle 20.00)

ISCRIZIONI:

È possibile effettuare l'iscrizione telefonando in azienda o inviandoci una e-mail, almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso. I corsi sono a numero chiuso (max. 15 partecipanti) e si effettuano per un minimo di 6 persone.

Costi corsi: telefonare in azienda