

DESCRITTIVO DEL MODULO 5	
DESCRIZIONE GENERALE DEL CORSO	La produzione alimentare moderna è chiamata a rispondere a una doppia sfida: garantire la sicurezza alimentare globale e preservare la qualità nutrizionale e funzionale degli alimenti. Oltre al loro valore energetico, molti alimenti contengono principi attivi con proprietà benefiche per la salute umana, come antiossidanti, vitamine e composti bioattivi. La standardizzazione delle coltivazioni e l'uso intensivo di agrochimici minacciano di impoverire una simile ricchezza, riducendo la diversità genetica e la qualità nutraceutica dei prodotti agricoli. È dunque necessario promuovere metodi di coltivazione rigenerativi, che valorizzino la biodiversità e migliorino la composizione biochimica degli alimenti.
DATE	dal 15.09.2025 al 28.09.2025
ATTIVITÀ PRATICHE E DI AUTOCOSTRUZIONE	+ Coltivazione di ortaggi in un'azienda agricola rigenerativa, Giuseppe Bertolina, Allegricola + Workshop sui materiali derivanti da scarti agricoli per il design, Barbara del Curto, PoliMi dpt. CMIC + Workshop sulle filiere alimentari e il recupero degli scarti alimentari, Recup
DOCENTI E CORSI	+ Fare pane di città, Davide Longoni + Biomasse e funghi, Matteo Mazzola, Iside Farm + Biofertilizzanti, Deafal ONG + Politiche alimentari, Deafal ONG + Economia circolare applicata alla produzione alimentare, Presentazione degli strumenti open source di supporto, Matteo Clementi, PoliMi dpt. DASTU + Fondamenti di apicoltura, Valeria De Carolis

RIEPILOGO COSTI MODULO 5	
COSTO DELLA SINGOLA GIORNATA	€ 100 IVA incl. lezione con docenti universitari € 80 IVA incl. lezione con professionisti € 40 IVA incl. lezione pratica e flipped classroom
COSTO DEL MODULO	€ 400 IVA incl.
LINK ISCRIZIONI	CLICCA QUI PER ACCEDERE AL FORM

RIEPILOGO COSTI TUTTI I MODULI - 400 ORE - DUE TRIMESTRI	
COSTO PER TUTTI I MODULI	€ 900 IVA incl. prezzo promozionale 2025 tutti i moduli, posti limitati* € 2600 IVA incl. tutti i moduli
	*Prezzo promozionale 2025, posti limitati I posti a prezzo promozionale (tutti i moduli a 900€) verranno assegnati secondo la valutazione della lettera motivazionale e verrà data precedenza ai giovani abitanti dei quartieri adiacenti alla scuola (Corvetto, Vigentino, Chiaravalle, Porto di Mare).
LINK ISCRIZIONI	CLICCA QUI PER ACCEDERE AL FORM

CALENDARIO 15.09 – 28.09.2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 Settembre	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15 <div>Coltivazione biologica Allgricola e Soulfood, @Allegricola ore 10:00 – 18:00</div>	16	17 <div>Workshop Agricoltura circolare Recup, @Agroforesta ore 10:00 – 18:00</div>	18	19 <div>Economia circolare applicata alla produzione alimentare Matteo Clementi, PoliMi @Agroforesta ore 10:00 – 13:00</div>	20 <div>Politiche alimentari Deafal ONG, @Agroforesta ore 10:00 – 16.00</div>	21 <div>Basi di apicoltura Valeria De Carolis @Agroforesta ore 10:00 – 16:00</div>
22 <div>Workshop AdottaUnaGallina Soulfood, @Agroforesta ore 10.00-16.00</div>	23	24 <div>Workshop su materiali derivanti da scarti agricoli Barbara Del Curto, PoliMi @Agroforesta ore 10:00-14.00</div>	25	26 <div>Fare pane di città Davide Longoni @Padiglione Chiaravalle ore 10:00 – 16.00</div>	27 <div>Biofertilizzanti Deafal ONG, @Padiglione Chiaravalle ore 10:00 – 16.00</div>	28 <div>Biomasse e funghi Iside Farm, @Agroforesta ore 10.00 – 16.00</div>
29 <div>INIZIO MODULO 6</div>	30	1 Ottobre	2	3	4	5