

- COD. CORSO N° 17 -

CALENDARIO SECONDO CORSO VITICOLTURA CAMPODARSEGO ANNO 2014

giorno	data	ore	tipo cor	titolo corso	ore	argomento	sede	docente	tutor
venerdì	31-gen	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Normativa prodotti fitosanitari: PAN e normativa cogente	Campodarsego c/o Architettura Patron	Pierazzo Simone	Rettore Dario
venerdì	7-feb	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Patologia/entomologia della vite	Campodarsego c/o Architettura Patron	Pierazzo Simone	Pastrello
giovedì	13-feb	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Concimazione/potature	Campodarsego c/o Architettura Patron	Facchin Stefano	Rettore Dario
giovedì	20-feb	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Principi di viticoltura biologica	Campodarsego c/o Architettura Patron	Pierazzo Simone	Pastrello
giovedì	27-feb	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Linee di difesa integrata	Campodarsego c/o Architettura Patron	Facchin Stefano	Rettore Dario
giovedì	6-mar	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Linee di difesa integrata	Campodarsego c/o Architettura Patron	Facchin Stefano	Pierazzo Simone
giovedì	13-mar	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Obiettivo vino: variabili che condizionano il prodotto finale	Campodarsego c/o Architettura Patron	Salmaso Davide (enologo cantina)	Rettore Dario
sabato	22-mar	8,00 - 14,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	6	Visita/esercitazioni	Sede da definirsi	Facchin Stefano	Pastrello
giovedì	27-mar	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Degustazione vini e aspetti organolettici	Campodarsego c/o Architettura Patron	Manera Mauro	Rettore Dario

MOD
MOD 8
MOD 1
MOD 2
MOD 1
MOD 3
MOD 1
MOD 2
MOD 4
MOD 2