



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

CORSO DI FORMAZIONE "IL SIDRO: ASPETTI PRODUTTIVI TECNICI E PRATICI"



3 e 4 ottobre 2025

Argomenti:

- tecniche di produzione del sidro
- approfondimento sulle mele da sidro
- degustazioni guidate
- visite in aziende locali e lavorazioni pratiche

INFO QUI!



corsipostdiploma@fmach.it



0461-615783



presso la fondazione E. Mach



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

Prima giornata di corso: (8 ore)

Mattina : lezione Teorica sulle tecniche produttive del sidro presso la Fondazione Mach con Marco Manfrini

Pomeriggio : attività pratica e degustazione presso l'azienda Apple Blood Cider con Federico Pedrolli.

Seconda giornata:(7 ore)

Mattina: intervento tecnici Fem sulle varietà di mela da sidro, assaggio di mele da sidro a confronto con quelle da tavola Visita guidata al sidrificio melchiori con Matteo Corazzola

Pomeriggio : degustazione guidata di varie tipologie di sidro con Marco Manfrini.



presso la fondazione E. Mach



corsipostdiploma@fmach.it



0461-615783

