COLDIRETTI TOSCANA

CAICT
FORMAZIONE

TRACCE
Tracciabilità e Qualità
la nuova filiera di carne selvatica envecchiata

DALLA NATURA ALLA TAVOLA

Selvaggina, Business e Tradizione in Cucina

Corso di formazione gratuito | 12 ore totali
8 ore online + 4 ore in presenza



ONLINE

01 DICEMBRE 2026 | 9:00-12:00 | ONLINE

Selvaggina e filiera produttiva: normative, certificazioni, tipologie, valori nutrizionali e sostenibilità

Docente: Federico Chiti

ONLINE

04 DICEMBRE 2026 | 9:30-11:30 | ONLINE

Business e mercato della selvaggina: opportunità, strategie di vendita e valorizzazione del prodotto

Docenti: Cristiano Pieracci e Giuseppe Corsini

ONLINE

11 DICEMBRE 2026 | 9:00-12:00 | ONLINE

Tecniche di conservazione e trasformazione: frollature, sicurezza alimentare, salumi, insaccati, patè, stagionatura e affumicatura

Docente: Cristian Borchì

IN PRESENZA

15 DICEMBRE 2026 | 9:00-13:00 | IN PRESENZA

Dalla macellazione alla cucina, degustazione e abbinamento: attività laboratorio, ricette, taglio, marinate, vini e prodotti locali

Docenti: Francesca Buonagurelli e Cristian Borchi - AGRICHEF

Sede: Mercato di San Frediano, Firenze

Sede online: Aula Zoom Pro

Contatti: 055-3253712 oppure scrivi a caict.formazione.toscana@coldiretti.it

Rete Rurale Rurale Toscana

Cofinanziato dall'Unione europea

Regione Toscana

COLDIRETTI TOSCANA

CAICT FORMAZIONE

TRACCE
Tracciabilità e Qualità
la nuova filiera di carne
selvatica enovochiata

DALLA NATURA ALLA TAVOLA

Selvaggina, Business e Tradizione in Cucina

Corso di formazione gratuito | 12 ore totali
8 ore online + 4 ore in presenza



ONLINE

01 dicembre 2026 | 9:00-12:00 | Online

Selvaggina e filiera produttiva: normative, certificazioni, tipologie, valori nutrizionali e sostenibilità

Docente: Federico Chiti

ONLINE

04 dicembre 2026 | 9:30-11:30 | Online

Business e mercato della selvaggina: opportunità, strategie di vendita e valorizzazione del prodotto

Docenti: Cristiano Pieracci e Giuseppe Corsini

ONLINE

11 dicembre 2026 | 9:00-12:00 | Online

Tecniche di conservazione e trasformazione: frollature, sicurezza alimentare, salumi, insaccati, patè, stagionatura e affumicatura

Docente: Cristian Borchì

IN PRESENZA

15 dicembre 2026 | 9:00-13:00 | In presenza

Dalla macellazione alla cucina, degustazione e abbinamento: attività laboratorio, ricette, taglio, marinate, vini e prodotti locali

Docenti: Francesca Buonagurelli e Cristian Borch - AGRICHEF
Sede: Mercato di San Frediano, Firenze

Sede online: Aula Zoom Pro

Contatti: 055-3253712
oppure scrivi a caict.formazione.toscana@coldiretti.it

Rete Rurale Rurale Toscana

Cofinanziato dall'Unione europea

Regione Toscana