



Camera di Commercio
L'Aquila

BANDO DI AMMISSIONE

CORSO “NUOVI AGRICOLTORI ZAFFERANO DELL’AQUILA DOP”

L’Istituto Abruzzese per la Qualità

vista la recente istituzione della Denominazione di Origine Protetta “Zafferano dell’Aquila” grazie al Disciplinare di Produzione approvato dalla Comunità Europea Reg. (CE) 205/2005 del 4/02/2005 pubblicato nella G.U. del 5/2/05 serie L 033 per lo Zafferano dell’Aquila DOP;

considerata l’importanza che la Denominazione di Origine Protetta ricopre per l’intero territorio della Provincia dell’Aquila;

considerato il ruolo della Camera di Commercio, dell’Industria e dell’Artigianato della Provincia dell’Aquila, quale autorità garante della DOP;

pubblica il bando per la:

I^ Edizione del corso di formazione per nuovi agricoltori dello zafferano

NUMERO DI STUDENTI PREVISTO

Il corso prevede un numero massimo di 10 partecipanti, che saranno individuati previa verifica dei requisiti richiesti, in base al criterio della priorità temporale.

PROGRAMMA FORMATIVO E DURATA DEL CORSO:

Il corso si articolerà in una fase teorica ed una pratica.

La fase teorica si svilupperà in aula e sarà strutturato nei seguenti moduli formativi:

Modulo I: la pianta dello zafferano e le origini del prodotto;

Modulo II: il ciclo di produzione;

Modulo III: il Disciplinare di Produzione approvato dalla Comunità Europea, Reg (CE) 205/2005 del 4/02/2005 pubblicato nella GU del 5/2/05 serie L 033 per lo Zafferano dell'Aquila DOP;

Modulo IV: la parte amministrativa della gestione dell'azienda;

Modulo V: gli strumenti operativi dell'agricoltore, trasformatore e confezionatore ed i controlli.

La **fase pratica** si svilupperà sul campo e permetterà ai 10 giovani agricoltori di sperimentare la produzione, la trasformazione ed il confezionamento dello Zafferano dell'Aquila DOP. Questa fase, che seguirà la fase teorica, si svilupperà secondo i periodi di coltivazione previsti nel Disciplinare e si articolerà in diversi moduli formativi:

Modulo VI: preparazione del terreno (aratura, affinamento e livellamento della superficie, preparazione delle aiuole, aperture dei solchi);

Modulo VII: espianto, cernita e reimpianto dei bulbi;

Modulo VIII: rincalzatura e zappatura;

Modulo IX: raccolta;

Modulo X: trasformazione (sfioritura, essiccazione, conservazione);

Modulo XI: confezionamento.

Alla fine del corso ad ogni partecipante verranno assegnati 30 Kg di bulbi di "*Crocus Sativus L.*", come incentivo per l'avvio della nuova attività, e verranno svolte tutte le pratiche per l'iscrizione alla CCIAA in qualità di produttore.

Vista la natura e lo scopo del corso necessariamente esso deve rispettare i tempi di coltivazione e fioritura dello Zafferano per dare la possibilità ai giovani agricoltori di sperimentare l'intero ciclo produttivo. Il corso, pertanto, sarà così articolato:

Fase teorica: settembre – ottobre – novembre - dicembre;

Fase pratica: ottobre - novembre – aprile - agosto.

Le date e gli orari delle lezioni saranno indicate in seguito.

REQUISITI DEI CANDIDATI

Il Corso è rivolto a 10 giovani agricoltori che intendono svolgere l'attività di produttori dello Zafferano dell'Aquila. I candidati dovranno dimostrare di essere in possesso dei seguenti requisiti:

- possesso di un terreno, in uno dei comuni contemplati nel Disciplinare di Produzione approvato dalla Comunità Europea Reg.(CE) 205/2005 del 4/02/2005 pubblicato nella GU del 5/2/05 serie L 033 per lo Zafferano dell'Aquila DOP;

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione alla I edizione del Corso "NUOVI AGRICOLTORI ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP" è di 300 Euro. La quota di partecipazione dovrà essere versata in una unica soluzione. Essa comprende la consegna delle semplici attrezzature per la coltivazione e di un quantitativo di 30 Kg di bulbi di "*Crocus Sativus L.*" al termine del corso.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione, redatta su apposito modulo disponibile allo sportello informatico dell'Azienda Speciale Istituto Abruzzese per la Qualità sul sito www.laboratorioqualitaag.it dovrà pervenire entro il **11/09/2006** (validità del timbro postale) con una delle seguenti modalità:

- a.** spedizione tramite Raccomandata (specificando sull'esterno della busta "Corso Nuovi Agricoltori per lo Zafferano dell'Aquila DOP ") presso: Istituto Abruzzese per la Qualità -Via degli Opifici, 1 N.I. di Bazzano – 67010 L'Aquila;
- b.** consegna diretta presso Istituto Abruzzese per la Qualità - Via degli Opifici, 1 N.I. di Bazzano. L'Aquila.

Alla domanda dovranno essere allegati:

- 1)** fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- 2)** dimostrazione della disponibilità di un terreno.

Tutte le informazioni relative ai candidati pervenute per la selezione saranno trattate nel rispetto del D. Lgs. n°196/03.

L'elenco degli ammessi al corso, sarà reso noto sul sito www.laboratorioqualitaaq.it e sul sito della Camera di Commercio di L'Aquila www.cciaa-aq.it dal **15/09/2006**, e mediante affissione nell'Albo Camerale.

I candidati ammessi dovranno inoltrare, anche a mezzo fax, entro il 11/09/2006 copia del bonifico disposto sul c/c 7100755 Codice ABI 6040 Codice CAB 3601 Codice CIN A INTESTATO A: ISTITUTO ABRUZZESE PER LA QUALITÀ PRESSO CASSA DI RISPARMIO DELL'AQUILA – TESORERIA – PIAZZA S. GIUSTA – 67100 L'AQUILA.