



Teoria e pratica di ... anno accademico 2026-2027

Laboratori di cucina e pasticceria

Brunch

T000Z Andrea Carolina Salerno; sabato 13 giugno 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio pratico dedicato al brunch, tra preparazioni salate e dolci, con un approccio semplice ma consapevole. Durante il corso si lavorerà su impasti, cotture leggere e bilanciamento dei sapori, realizzando quattro preparazioni: crumpet con burro al limone ed erba cipollina (impasto simile a una pastella da pancake), tuorlo cotto sott'olio (confit) con verdure marinate e pane croccante, zucchine marinate con albicocche, limone ed erbe, pesche alla vaniglia con crema yogurt e crumble. Il corso si conclude con un momento conviviale.

Estivo e fresco

T001Z Andrea Carolina Salerno; sabato 11 luglio 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio pratico dedicato alla cucina estiva, basato su preparazioni leggere e costruite sul bilanciamento dei sapori. Durante il corso si realizzeranno cinque preparazioni: gazpacho di pomodoro con lamponi e pane tostato al burro, pomodori gratinati con erbe, pinoli e pecorino, anguria con ricotta salata, capperi ed erbe, melone con feta, erbe fresche e limone, crackers ai semi senza glutine.

Melanzana & Pomodoro

T002Z Andrea Carolina Salerno; sabato 29 agosto 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio pratico dedicato a due ingredienti simbolo dell'estate, attraverso diverse tecniche di cottura e costruzione del piatto. Durante il corso si realizzeranno tre preparazioni: bistecca di melanzana in doppia cottura (arrosto e gratinata) con gazpacho e salsa verde, parmigiana di melanzane in monoporzione, melanzane in umido con pomodoro cuore di bue e basilico. È possibile richiedere una versione vegana dei piatti, da comunicare in fase di iscrizione. Il corso si conclude con un momento conviviale.

La frolla nella sua prima declinazione

T003Z Andrea Carolina Salerno; sabato 19 settembre 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio pratico dedicato alle basi della pasta frolla e alla comprensione delle sue varianti classiche. Durante il corso si realizzeranno: frolla Milano per mini-crostatine con ganache al cioccolato amaro, frolla sablée per biscotti diamante, frolla ovis per biscottini ripieni di marmellata. Il corso si conclude con degustazione dei prodotti realizzati.

La frolla in altre vesti

T004Z Andrea Carolina Salerno; sabato 26 settembre, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio dedicato alle variazioni e alle interpretazioni della pasta frolla. Durante il corso si realizzeranno: frolla con lievito per crostatine con marmellata (come una volta), frolla montata per biscotti da sac à poche, imbevuti nel cioccolato o decorati con ciliegie candite, frolla con farina di mandorla per mini-crostatine con ricotta, limone e amarene. Il corso si conclude con degustazione dei prodotti realizzati.

Brodi

T006Z Andrea Carolina Salerno; sabato 3 ottobre 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio pratico dedicato alla preparazione dei brodi e al loro utilizzo in cucina. Durante il corso si realizzeranno: brodo vegetale, brodo di carne, zuppa di cipolle con crostone all'emmental, canederli allo speck cotti nel loro brodo. Il corso si conclude con un momento conviviale.

Tutto zucca

T007Z Andrea Carolina Salerno; sabato 24 ottobre 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio dedicato alla zucca, tra preparazioni salate e dolci. Durante il corso si realizzeranno: zucca in saor, pumpkin pie con noci pecan caramellate. Il corso si conclude con un momento conviviale.

Mare

T008Z Andrea Carolina Salerno; sabato 2 novembre 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio pratico dedicato ai brodi di pesce e alla lavorazione dei crostacei. Durante il corso si realizzeranno: brodo di pesce, bisque di gamberi, fregola con bisque, calamari e gamberi. Il corso si conclude con un momento conviviale.

Pasta ripiena

T009Z Andrea Carolina Salerno; sabato 21 novembre 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio pratico dedicato alla pasta fresca ripiena. Durante il corso si realizzeranno: pasta ripiena ricotta e limone ripassata al burro ed erbette, sfoglia al nero di seppia con ripieno di baccalà e sughetto al pomodoro. Il corso si conclude con un momento conviviale.

Finger food di Natale

T010Z Andrea Carolina Salerno; sabato 5 dicembre 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse; € 50,00

Laboratorio dedicato a preparazioni conviviali per le feste. Durante il corso si realizzeranno: scones con burro al limone ed erbe e pesce affumicato, frittelle di baccalà con salsa tartara, crocchette di gamberi con maionese al nero di seppia. Il corso si conclude con un momento conviviale.

Il tronchetto di Natale

T011Z Andrea Carolina Salerno; sabato 12 dicembre 2026, 10.00-13.00; Zimone; partner: CookHouse € 50,00

Laboratorio pratico dedicato ai dolci natalizi. Durante il corso si realizzeranno: tronchetto di Natale al cioccolato con mascarpone, caffè e panna montata, pere cotte nello sciroppo con crema inglese alla vaniglia e crumble di mandorle. Il corso si conclude con degustazione dei prodotti realizzati.

Viaggio tra le foglie di tè, degustazioni

T000B Erika Ferrari; ottobre-dicembre, sabato (quind.), 15.30-17.30; Biella, UPBeduca; € 70,00

T000E Erika Ferrari; ottobre-dicembre, sabato (quind.), 15.30-17.30; Cossato; € 70,00

T001B Erika Ferrari; febbraio-aprile, sabato (quind.), 15.30-17.30; Biella, UPBeduca; € 70,00

T001E Erika Ferrari; febbraio-aprile, sabato (quind.), 15.30-17.30; Cossato; € 70,00

Un viaggio attraverso il mondo del tè per scoprirne la storia, la cultura, la botanica e l'anima. Il tè come bevanda, ma anche come rito, arte e linguaggio universale. Ogni incontro unisce teoria e degustazione, accompagnando i partecipanti in un percorso sensoriale tra foglie, profumi, filosofie e popoli. Sei incontri, il sabato pomeriggio o mattina, a sabati alternati (ogni 14 giorni).

Zucchero, cacao e alchimie Piemontesi (laboratorio)

T002E Valerio Angelino Catella; novembre, giovedì, 18.00-20.00; Cossato; € 70,00

Caramelle, confetti, cioccolatini e praline, liquorini e sciroppi. Canditi e bonbon: un esperto confettiere ci guida ed accompagna alla scoperta delle dolci golosità storiche del Piemonte sabauda quando i Sukay, le gemme di pino, il rosolio della nonna, i giandujotti, le pastiglie "leone", le ginevrine erano la massima ambizione di ogni bambino goloso! Le lezioni prevedono anche l'esecuzione in diretta di alcune ricette storiche di confetteria. Programma di massima: La Confetteria: dolci e golose sensazioni per momenti indimenticabili tra caramelle, pastiglie, sciroppi, ginevrine, sukaj, fondant... Il cioccolato e il cacao: un percorso tra foresta amazzonica, contadini, industria e tecnica. Come si fa il cioccolato? Come si passa da un seme quasi sconosciuto alla tavoletta? I Liquori e le infusioni casalinghe: un breve percorso tra rosoli, ratafià, infusi di erbe e frutta per digestivi d'autore

Cuoco, pasticciere, gastronomo, cuoco a domicilio, chef

T003E Valerio Angelino Catella; aprile, sabato (quind.), 10.00-11.30; Cossato; € 50,00

I mestieri del cibo raccontati da un professionista in un breve percorso per appassionati e curiosi, dove i "dietro le quinte" di cucine e laboratori diventano curiosità ma anche cultura per una professione oggi di gran moda..." Programma di massima: Presentazione del gastronomo: un mestiere multidisciplinare. Esplorazione dei tanti ambiti della figura del gastronomo: ristorazione, industria alimentare, formazione, editoria, giornalismo e promozione dei prodotti tipici, comunicazione. Peculiarità di una professione divenuta di moda, ma dietro a fama ed onori...cosa si cela? Racconto delle caratteristiche e dei retroscena di un mestiere tanto affascinante quanto complesso.



Conoscere il vino

T002B Eugenio Bigliocca, Ermanno Mino; ottobre-dicembre; giovedì, 19.30-21.30; Biella, ITIS; partner: Associazione Vino & Vino; € 140,00/160,00

Prima parte: Presentazione del corso: sala di degustazione, analisi sensoriale, acquisto del vino; Tecnica di degustazione: esame visivo; Tecnica di degustazione: esame olfattivo; Tecnica di degustazione: esame gustativo; Viticoltura: cenni sull'evoluzione e sulla diffusione della vite nel mondo; Viticoltura: ciclo biologico della vite, sistemi di allevamento, ambiente pedoclimatico, principali vitigni; Formaggi: produzione, tipologie, abbinamento al vino; A tavola con Bacco: cena & degustazione – Seconda parte: Enologia: la produzione del vino, sistemi di vinificazione, stabilizzazioni e correzioni. Gli accessori: le botti; Enologia: vini liquorosi, aromatizzati, passiti e frizzanti. Gli accessori: le bottiglie; Enografia: le principali denominazioni di origine controllata italiane. Gli accessori: i tappi; Tecnica di abbinamento cibo-vino: analisi del cibo; Tecnica di abbinamento cibo-vino: principi e metodi; Evoluzione del gusto. La gestione della cantina privata. Gli accessori: i bicchieri e loro disposizione a tavola; Vino e religioni, Vino e filosofia, Vino e storia; Legislazione: classificazione dei vini (VDT, IGT, DOC, DOCG), etichette e normative vinicole. I distillati; Francia: Bordeaux, Borgogna, Alsazia, Champagne; I parenti stretti del vino: La Birra, questa conosciuta sconosciuta; Eno-gita: visita guidata a una cantina e degustazione

Vino e regioni d'Italia

T003B Ermanno Mino; ottobre-gennaio, mercoledì, 20.00-22.00; Biella; € 140,00/160,00

T004B Ermanno Mino; febbraio-aprile, mercoledì, 20.00-22.00; Biella; € 140,00/160,00

Il corso si propone di proporre un approfondimento, per chi avesse già seguito il 1° Corso, o disponesse comunque di una discreta sua conoscenza della materia enologica, sui vini, la Gastronomia, gli Abbinamenti,

gli usi e le tradizioni delle Regioni d'Italia. Si parlerà dei Prodotti DOP come quelli IGP più significativi, numeri, presente e futuro della viticoltura regionale nello specifico.

Degustazione delle Birre

T005B Enrico Terzo, Fulvio Giublena; ottobre-novembre, martedì, 21.00-23.00; Biella, UPBeduca; partner: Birrificio Un Terzo; € 110,00/120,00

T004E Enrico Terzo, Fulvio Giublena; febbraio-marzo, martedì, 21.00-23.00; Cossato; partner: Birrificio Un Terzo; € 110,00/120,00

Storia della birra, la sua nascita e l'evoluzione nel tempo e nello spazio. La degustazione: aspetto visivo, 3 birre - La produzione della birra "dal cereale al bicchiere". La degustazione: aspetto olfattivo, 3 birre - La birra nel mondo: paesi anglosassoni. La degustazione: aspetto gustativo, 3 birre - La birra nel mondo: Germania e Repubblica Ceca. la degustazione: abbinamenti cibo/birra, 3 birre - La birra nel mondo: Belgio, la culla delle birre: La degustazione: le birre Trappiste e le birre a fermentazione spontanea, 3 birre - La birra nel mondo: Italia, paese in fermento - La degustazione: Birranostra, 3 birre.



Interior Design basic: in presenza e in DAD

T018B Gabriele Maiolino; ottobre-gennaio, mercoledì, 19.30-21.00; Biella, ITIS e on-line; € 125,00/135,00

Il corso di Interior Design basic è rivolto a tutti gli appassionati del settore: semplici curiosi o già professionisti del settore che vogliono apprendere, approfondire e chiarire i principi base di una materia alquanto affascinante e in continua evoluzione. Partendo da un'inaspettata carrellata sui primi esempi di architettura d'interni nella storia dell'uomo, si passerà ai principi base dell'interior design, all'indispensabile teoria del colore, ai rudimenti dell'impiantistica e all'affascinante lighting design e si arriverà alle basi della progettazione d'interni. Un viaggio molto accattivante che coinvolgerà gli studenti, suscitando in loro interesse e curiosità lezione dopo lezione in una escalation di emozioni che, nella seconda parte del corso basic, troveranno risposte in immagini e racconti di situazioni progettuali concrete. Previste anche per questo anno accademico le uscite in esterna presso showroom del settore guidati dal docente in collaborazione con premium partners del settore e al Salone del Mobile.

Interior Design Advance

T019B Gabriele Maiolino; ottobre-aprile, venerdì (mens.), 19.30-21.00; Biella, UPBeduca e on-line; € 50,00

Una serie di corsi aperti ai soli iscritti che hanno partecipato a Interior Design Basic nella scorsa edizione. Date e luoghi verranno comunicati agli iscritti direttamente dal docente.

Interior Design Meetings

T020B Gabriele Maiolino; ottobre-aprile, venerdì (2 incontri totali), 19.30-21.00; Biella, UPBeduca; € 60,00

Due incontri per gli appassionati della materia che negli anni passati hanno frequentato i corsi di Interior Design e Interior Design Academy per aggiornarsi sulle tendenze più avanguardistiche del settore. Date e luoghi verranno comunicati agli iscritti direttamente dal docente.



Cucito creativo

T011B Vanna Giustetti; ottobre-maggio, martedì, 15.30-17.30; Biella, UPBeduca; € 175,00/190,00

Fantasia e metodo per creare accessori alla moda, confezionati con tessuti nuovi e riciclati e l'uso completo della macchina da cucire e di tutti gli strumenti indispensabili al cucito, permetteranno di realizzare accessori per l'abbigliamento e l'arredamento quali: borse, cappelli, sciarpe, mantelle, cinture, portaoggetti, cuscini, tendaggi, fodere, ecc... realizzati con cartamodelli dettagliati e ripetibili. la tecnica del Patchwork offrirà ulteriori possibilità creative, sviluppando la fantasia con il recupero di ritagli ricavati da vecchi jeans.

Tecniche sartoriali, principianti

T009B Vanna Giustetti; ottobre-maggio, mercoledì, 18.30-20.30; Biella, UPBeduca; € 175,00/190,00

T010B Vanna Giustetti; ottobre-maggio, venerdì, 18.30-20.30; Biella, Cascina Oremo; € 175,00/190,00

Il corso prevede lo studio del disegno tecnico dei cartamodelli, realizzati con le proprie misure personali, cui farà seguito la confezione dei capi con tutti i particolari, e l'uso completo della macchina da cucire. Programma: Basi di gonne, abiti, pantaloni, giacche, elaborati secondo il proprio gusto personale

Tecniche sartoriali, intermedio

T008B Vanna Giustetti; ottobre-maggio, giovedì, 18.30-20.30; Biella, Cascina Oremo; € 175,00/190,00

Proseguimento del corso precedente

Tecniche sartoriali, avanzato

T006B Vanna Giustetti; ottobre-maggio, lunedì, 18.30-20.30; Biella, Cascina Oremo; € 175,00/190,00

T007B Vanna Giustetti; ottobre-maggio, sabato, 10.00-12.00; Biella, UPBeduca; € 175,00/190,00

Proseguimento del corso precedente

Stilismo: il figurino di moda

T012B Vanna Giustetti; ottobre-maggio, sabato, 15.00-17.00; Biella, UPBeduca; € 175,00/190,00

Il corso di Stilismo si sviluppa su vari livelli apportando le fondamentali conoscenze tecnico –grafiche indispensabili al disegno di moda dell'abbigliamento femminile e maschile. Il corso rappresenta il punto di partenza per creare uno stile personale destinato al modellista per la creazione di una linea di moda, partendo dallo studio delle proporzioni del viso e del corpo umano, dal “nudo al figurino vestito”, arricchito dagli accessori suggeriti dalla moda, otterremo la stilizzazione della figura umana, nelle varie posizioni statiche e dinamiche, creando così uno stile personale. Lo studio del colore, che comprende l'uso dei vari materiali, acquerelli, tempere, pennarelli, pantoni, ecc... completerà il disegno del “figurino” che ognuno svilupperà con il proprio estro artistico e creativo.

Martedì cucito

T013B Chiara Liatti; ottobre-marzo, martedì, 19.00-21.00; Biella, Cascina Oremo; € 175,00/190,00 (numero chiuso 6)

Un corso dedicato principalmente alla creazione di abbigliamento partendo dalla realizzazione del cartamodello. Si inizierà da modelli semplici fino ad arrivare a modelli più complessi con la possibilità di aggiungere dettagli come pieghe, bordi, tasche e così via.

Mercoledì cucito

T014B Chiara Liatti; ottobre-marzo, mercoledì, 19.00-21.00; Biella, Cascina Oremo; € 175,00/190,00 (numero chiuso 6)

Un corso dedicato principalmente alla creazione di abbigliamento partendo dalla realizzazione del cartamodello. Si inizierà da modelli semplici fino ad arrivare a modelli più complessi con la possibilità di aggiungere dettagli come pieghe, bordi, tasche e così via.

Uncinetto 1

T015B Giulia Marzana; ottobre-gennaio, giovedì, 18.00-19.30; Biella, ITIS; € 100,00/110,00

Questo corso è rivolto a chi vuole imparare le basi del lavoro all'uncinetto ed avvicinarsi a questo mondo creativo e variopinto. Durante gli incontri si apprenderanno i punti base attraverso la realizzazione di diverse creazioni (i lavoretti saranno concordati durante le lezioni a seconda delle preferenze dei corsisti). Dispense fornite dal docente. programma: iniziare e fermare il lavoro; catenella, maglia bassa e bassissima, maglia alta e altissima; realizzazione di lavoretti creativi utilizzando i punti appresi.

Uncinetto 2 (Avanzato e Amigurumi)

T016B Giulia Marzana; febbraio-aprile, mercoledì, 18.00-19.30; Biella, ITIS; € 100,00/110,00

Sei già capace a lavorare all'uncinetto e vuoi approfondire la tua tecnica? Questo corso creativo ti insegnerà a realizzare punti particolari e lavorazioni tridimensionali (come amigurumi, palline di Natale, ecc.). I lavoretti saranno concordati durante le lezioni a seconda delle preferenze dei corsisti. Dispense fornite dal docente. PROGRAMMA: punti speciali (intrecci, punto nocciolina, jacquard, ecc.); lavorazioni tridimensionali (fiori, animaletti, piccoli peluche, bamboline, palline natalizie, ecc.)

Mindfulness all'uncinetto

S002E Assunta Maria Cassia; ottobre-dicembre, mercoledì, 17.30-19.00; Cossato; € 90,00/95,00

Si propone un corso rilassante per mamme/papà e bambini. Lo scopo è creare dei manufatti all'uncinetto per ridurre stress e ansia, favorendo il rilassamento e il benessere e creando un rapporto più empatico e collaborativo tra genitori e figli. L'uncinetto, da semplice hobby, diventa una terapia dolce, una forma di auto-ascolto, un modo per abbassare la tensione, migliorare la concentrazione e l'autostima. I materiali occorrenti, tutti di recupero, verranno suggeriti nel corso della prima lezione, che avrà un carattere conoscitivo.

Realizzazione di abiti d'epoca dal Medioevo al Regency/Cosplay

T017B Marcella Rossetti; ottobre-maggio, martedì, 18.30-20.30; Biella, ITIS; € 150,00/175,00

Il corso proposto è rivolto a uomini e donne principianti, anche senza esperienza di cucito, di qualsiasi età. Prevede una piccola parte teorica ma soprattutto una parte pratica all'interno della quale viene ideato e realizzato l'abito d'epoca scelto dall'allievo nel rispetto della tipologia e dell'epoca individuata. Alla fine del percorso formativo ogni partecipante avrà realizzato il proprio abito che potrà essere indossato alla fine del corso in un evento / sfilata. Per quanto riguarda i materiali necessari, alcuni verranno forniti dal docente ed altri dovranno essere procurati dall'allievo.

Nuova vita agli oggetti dimenticati

T005E Assunta Maria Cassia; febbraio-maggio, giovedì, 14.30- 16.30; Cossato; € 100,00/110,00

Durante gli incontri trasformeremo oggetti usati e daremo loro una nuova vita. Si otterranno manufatti attraverso l'assemblaggio creativo di carta, cartone, plastica, legno, tessuti, metalli, ecc. seguendo i principi delle 4R Riduci, Riusa, Ricicla, Recupera. I materiali occorrenti, tutti reperibili nelle nostre case e che generalmente vengono gettati, verranno suggeriti nel corso della prima lezione, che avrà un carattere dimostrativo

Apicoltura e miele

T021B Paolo Detoma; ottobre-dicembre, giovedì, 21.00-22.30; Biella, ITIS; € 50,00

“Salviamo le api” è uno slogan che ormai sentiamo quotidianamente su tutti i media. Il motivo è che il 75% delle risorse alimentari del nostro pianeta dipendono dalla loro opera di impollinazione e la loro scomparsa metterebbe in pericolo la sopravvivenza stessa dell'uomo. Purtroppo da diversi anni osserviamo un declino nelle popolazioni di api dovuto a varie cause: Inquinamento, pesticidi, cambi climatici. Nuove patologie dovute alla globalizzazione. Diverse persone sono tentate di diventare apicoltori a livello familiare per invertire questa tendenza ma senza basi specifiche il risultato è un fallimento assicurato. Il corso si propone di far conoscere il meraviglioso mondo delle api, la loro biologia, i loro prodotti e le sofisticate strategie di sopravvivenza ma soprattutto, per chi vuole iniziare, spiegare come gestirle al meglio per garantire in primo luogo il loro benessere e poi, se la stagione è favorevole, produrre anche un po' di miele.

L'orto familiare naturale per mangiare sano e allontanare lo stress

T022B Fabio Porta; febbraio-marzo, lunedì, 18.00-20.00; Biella, ITIS; partner: Trappa di Sordevolo-Coop del Mulino; € 125,00

Il corso darà le basi teorico-pratiche per progettare, realizzare e gestire un orto naturale, anche in balcone, sostituendo ai prodotti chimici impiegati in agricoltura, prodotti naturali. Particolare attenzione sarà dedicata allo studio delle consociazioni colturali, all'uso dei macerati vegetali, alla produzione e all'impiego del compost domestico e molto altro ancora! In modo semplice e intuitivo, servendoci anche di escursioni in ambienti naturali e coltivati, verranno affrontati i fondamenti di agronomia e agroecologia, che sono alla base del funzionamento delle tecniche di coltivazione sostenibili. Una volta individuate le basi, ognuno potrà quindi applicarle alla propria coltivazione. Sarà inoltre sorprendente vedere come conoscere meglio la natura, insegna anche a conoscere meglio noi stessi e gli altri... Non è infatti un caso se l'ortoterapia, trova sempre più consensi, nella riabilitazione di persone interessate da disagio sociale, disturbi post-traumatici da stress, patologie psicofisiche da stress e dipendenze.

La potatura e la gestione del frutteto familiare

T023B Fabio Porta; febbraio-marzo, mercoledì, 18.00-20.00; Biella, ITIS; € 125,00

Il corso, strutturato in lezioni teoriche e pratiche, darà le nozioni necessarie per saper progettare, realizzare e gestire con tecniche di agricoltura naturale il frutteto familiare. Particolare attenzione sarà rivolta alla comprensione delle regole che sono alla base di una corretta potatura delle principali specie fruttifere. Vedremo inoltre una nuova prospettiva per la gestione delle piante da frutto, attraverso metodi di potatura minimale, avvalendoci anche di un frutteto personalmente gestito da anni con queste tecniche! Non mancheranno approfondimenti dedicati alla comprensione della tecnica dell'innesto, alla gestione della fertilità del suolo, alla prevenzione delle malattie delle piante e molto altro ancora!

Andar per erbe

T024B Fabio Porta, Mariella Ghirardi; aprile-maggio, lunedì, 18.00-20.00; Biella, ITIS; partner: Trappa di Sordevolo e Coop del Mulino € 125,00

Il corso, strutturato in una lezione teorica e lezioni pratiche è finalizzato a fornire le conoscenze necessarie per riconoscere e utilizzare le principali piante ad uso alimentare e/o medicinale, presenti nella flora biellese. Gli incontri saranno inoltre occasione per scoprire alcuni luoghi naturali del nostro straordinario territorio. Le lezioni pratiche si svolgeranno indicativamente il sabato mattina dalle 9.00 alle 13.00. Tutte le indicazioni logistiche (luogo di ritrovo, luogo delle uscite...) verranno concordate a inizio corso. Gli spostamenti necessari a raggiungere i luoghi delle uscite avverranno con mezzi propri.

Diventare rilevatori di sentieri (corso professionalizzante)

T025B Fabio Porta; ottobre-dicembre, lunedì, 18.00-20.00; Biella, ITIS; € 240,00

Ti piace camminare per sentieri? Ti incuriosisce imparare utilizzare strumenti GNSS (impropriamente chiamati GPS) e programmi che ti permettono di realizzare basi per la cartografia escursionistica? Tutto questo pensi che potrebbe interessarti anche come lavoro? Allora questo è il corso che fa per te!!! Corso con lezioni

teoriche per l'acquisizione delle competenze necessarie all'impiego di strumentazione GNSS e per l'impiego del programma GIS open source QGIS. Lezioni pratiche con escursioni in natura per imparare ad eseguire correttamente i rilievi di tracce e punti con strumentazione GNSS. Corso valido anche per chi vuole semplicemente avvicinarsi all'utilizzo dei sistemi GNSS e GIS, viste le ormai innumerevoli applicazioni a livello professionale ed hobbistico. Per il corso è sufficiente essere in possesso di smartphone o altro dispositivo dotato di GPS ed essere abituati all'impiego del computer e alla navigazione su internet.