ABC VITE - Calosso (AT) 2 e 3 Marzo 2017

in due giorni full immersion gli elementi essenziali per gestire il vigneto

OBIETTIVI DEL CORSO: L'obiettivo è quello di presentare il variegato mondo della vitivinicoltura a persone alle "prime armi" in questo campo, ma con l'interesse ad acquisire una "visione d'insieme" sull'argomento.

TARGET: Si parla quindi di giovani che vogliono entrare nell'attività viticola di famiglia ma hanno seguito percorsi formativi completamente diversi; aspiranti viticoltori di qualsiasi età; stranieri che hanno acquistato aziende e cascine nel nostro Paese; proprietari di vigneti - non conduttori - desiderosi di rendersi conto delle complesse dinamiche; semplici appassionati.

STRUTTURAZIONE DEL CORSO: le lezioni si terranno presso le strutture VitEn, in Via Bionzo 13bis a Calosso (AT). Il programma prevede 2 giornate consecutive da 8 ore ciascuna l corso si svolgerà il 2 e 3 Marzo 2017 . Le lezioni saranno tenute interamente da personale VIT.EN.
Le argomentazioni saranno esposte con linguaggio semplice, corredate da centinaia di foto, video e schemi esemplificativi. Il tutto con una costante interazione tra docenti e corsisti per chiarimenti e riferimenti pratici.
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e profitto. **Il Corso conferisce Crediti professionali per Dottori Agronomi e Dottori forestali paria a: 2 crediti. Il Corso conferisce Crediti professionali per Periti Agrari**

COSTI E SCONTI Costo per due giorni: € 250.00 (IVA esclusa) Comprensivo di VITENDA 2017, il libro BIOVITIENOLOGIA O NO? e un terzo libro a scelta tra quelli editi da Vit.En
Durante le giornate sono previsti quattro coffee break e due pranzi di lavoro COMPRESI nella quota di iscrizione. Il pagamento della quota dovrà essere anticipato al 50% al momento dell'iscrizione e dell'accettazione da parte di Vit.En. Il restante 50% dovrà essere versato direttamente in sede al momento della registrazione il primo giorno di lezione.
Posti disponibili: minimo 15, massimo 30. Il corso si terrà solo al raggiungimento del numero minimo di 15 iscritti.
Per due o più partecipazioni allo stesso corso sulla stessa partita IVA e per chi ha partecipato già negli anni scorsi a iniziative Viten sconto del 10% sull'importo totale. Per partecipazione a più corsi 2017 sconto del 30% sul totale (senza doppioni di pubblicazioni). Per studenti (fino a 26 anni e con attestazione di frequenza) sconto del 30% sull'importo di un corso, 40% sul totale dell'iscrizione a più corsi. Gli sconti non sono cumulativi

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE Per l'iscrizione compilare la scheda di iscrizione e inviarla all'indirizzo mail davide.morando@viten.net Verrete contattati per i dettagli sul pagamento che prevede un versamento anticipato del 50% della quota di iscrizione totale. Al ricevimento del pagamento verrà inviata conferma di regolare iscrizione al corso. Qualora il corso non si tenga per mancato raggiungimento del numero minimo o per qualunque altra causa attribuibile all'organizzazione, sarà restituito integralmente quanto versato.

Le spese di viaggio, colazione, cena e alloggio sono a carico dei partecipanti.

Tutte le informazioni logistiche o i chiarimenti possono essere richiesti a:
Davide Morando 0141 - 85 34 79 davide.morando@viten.net

Corso Patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Asti

Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta

Prima Giornata - PROGRAMMA

Ore 8.30 ricevimento partecipanti
Ore 9.15 inizio del corso
Ore 11.00 coffee break
Ore 13.00 pranzo
Ore 14.30 ripresa del corso
Ore 16.00 coffee break
Ore 18.00 chiusura della giornata

Vite e vino nel tempo e nel modo

- Storia della vite e del vino
- Panoramica sintetica sulla vite in Italia, Europa e nel Mondo e prospettive future

La vite

- Botanica della vite
- Cenni di fisiologia e fasi fenologiche
- Clima-Terreno-Zonazione
- Moltiplicazione della vite
- Riconoscimento di vitigni e portinnesti
- Cenni di Tecnica vivaistica

Impianto del vigneto

- Progetto del vigneto e costi
- Sistemazioni del terreno, drenaggi e fognature, livellamento e scasso, concimazione d'impianto
- Cenni sui sostegni del vigneto
- Messa a dimora delle barbatelle e dei sostegni

Potatura della vite

- Forme di allevamento tradizionali e innovative
- Potatura di produzione
- Strumenti per la potatura e le legature
- Destinazione dei sarmenti
- Potatura verde (spollonatura, scacchiatura, sfogliatura, sfemminellatura, cimatura, palizzamento, diradamento grappoli)

Seconda Giornata - PROGRAMMA

Ore 9.00 inizio del corso
Ore 11.00 coffee break
Ore 13.00 pranzo
Ore 14.30 ripresa del corso
Ore 16.00 coffee break
Ore 18.00 chiusura del corso con possibilità di proseguire con domande, discussioni, chiarimenti

Gestione del terreno e vendemmia

- Principali essenze erbacee presenti in vigneto
- Lavorazioni, diserbo e inerbimento
- La nutrizione della vite
- Cenni sull'irrigazione del vigneto
- Vendemmia manuale e meccanica

Difesa della vite

- Virosi e fitoplasmosi
- Malattie fungine e batteriche
- Insetti
- Attrezzature per trattamenti
- Agrofarmaci per la vite
- Cenni sulla difesa senza ricorso ad agrofarmaci di sintesi

Adempimenti burocratici

- Cenni sulle pratiche indispensabili per la condu-zione dell'azienda viticola

MODULO DI ISCRIZIONE

Cognome	**Nome**
Indirizzo	**CAP - Città - Provincia**
Telefono	**Cellulare**
Email	**Professione**
Titolo di Studio	**Ente o Società**
Nome del Corso	Corso di Avvicinamento **ABC VITE**
Data	2 e 3 Marzo 2017
Località	Calosso (AT)
Quota di partecipazione (IVA esclusa)	€ 250 (salvo sconto se presente)
Modalità di pagamento	50% all'atto di iscrizione 50% alla registrazione il primo giorno
Dati per la fatturazione **RAGIONE SOCIALE**	Totale importo fattura P. IVA Codice Fiscale

Trattamento dei dati personali
* Consento * Non consento
Il trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art 13 del Decreto legislativo n. 196/2003

* Data _____ * Firma Leggibile _____

Inviare il modulo compilato via fax al numero 0141853479 o via mail a davide.morando@viten.net

Corso Patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Asti

Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta

VIDEOVITIS - Venerdì 17 Febbraio 2017

mille foto di sintomi su vite, candenzati con le stagioni per capire, prevenire, curare

OBIETTIVI DEL CORSO: L'obiettivo è quello di far scorrere, dall'inverno all'autunno, una serie di immagini che si riferiscono a situazioni anomale della vite.
Si partirà con i sintomi riscontrabili sul ceppo e sul legno, poi quelli al germogliamento e in fase di accrescimento dei tralci, quindi in estate, vendemmia e dopo, fino alla caduta delle foglie. Saranno immagini di malattie, carenze, fitotossicità dei prodotti impiegati per la nutrizione e la difesa, danni dovuti ad eventi atmosferici e ad altre cause accidentali.
Il tutto con l'accorgimento di affiancare sintomatologie simili, ma dovute a cause diverse proprio per "riconoscere" e, poter, di conseguenza intervenire o meno a seconda delle necessità. Ovviamente con una serie di spiegazioni anche per consentire di "leggere" attorno al problema e quindi motivare la dignosi.
Quaranta anni di foto in vigneto e un poco di esperienza dovrebbero facilitare la focalizzazione di un qualcosa che "non va", non sempre individuabile da tutti a prima vista. Per alcune sintomatologie si faranno anche degli approfondimenti per evidenziare le differenze dovute all'ambiente ed in particolare alla varietà. Per qualche sintomatologia saranno disponibili anche dei preparati biologici conservati, con lo scopo di vedere dal vero queste alterazioni. Durante l'intera lezione i corsisti potranno porre domande e presentare quesiti.

STRUTTURAZIONE DEL CORSO: le lezioni si terranno presso le strutture VitEn, in Via Bionzo 13bis a Calosso (AT). Il programma prevede 1 giornata da 8 ore. Il corso si svolgerà il 17 Febbraio 2017. Le lezioni saranno tenute interamente da personale VIT.EN.
Le argomentazioni saranno esposte con linguaggio semplice, corredate da centinaia di foto, video e schemi esemplificativi. Il tutto con una costante interazione tra docenti e corsisti per chiarimenti e riferimenti pratici.
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e profitto. **Il Corso conferisce Crediti professionali per Dottori Agronomi e Dottori forestali paria a: 1 credito. Il Corso conferisce Crediti professionali per Periti Agrari**

COSTI E SCONTI Costo per due giorni: € 130,00 (IVA esclusa) Comprensivo di VITENDA 2017 e il libro VITIBOOK-Durante la giornata sono previsti due coffee break e un pranzo di lavoro COMPRESI nella quota di iscrizione. Il pagamento della quota dovrà essere anticipato al 50% al momento dell'iscrizione e dell'accettazione da parte di Vit.En. Il restante 50% dovrà essere versato direttamente in sede al momento della registrazione il giorno di lezione.
Posti disponibili: minimo 15, massimo 30. Il corso si terrà solo al raggiungimento del numero minimo di 15 iscritti.
Per due o più partecipazioni allo stesso corso sulla stessa partita IVA e per chi ha partecipato già negli anni scorsi a iniziative Viten sconto del 10% sull'importo totale. Per partecipazione a più corsi 2017 sconto del 30% sul totale (senza doppioni di pubblicazioni). Per studenti (fino a 26 anni e con attestazione di frequenza) sconto del 30% sull'importo di un corso, 40% sul totale dell'iscrizione a più corsi. Gli sconti non sono cumulativi

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE Per l'iscrizione compilare la scheda di iscrizione e inviarla a davide.morando@viten.net Verrete contattati per i dettagli sul pagamento che prevede un versamento anticipato del 50% della quota di iscrizione totale. Al ricevimento del pagamento verrà inviata conferma di regolare iscrizione al corso.
Qualora il corso non si tenga per mancato raggiungimento del numero minimo o per qualunque altra causa attribuibile all'organizzazione, sarà restituito integralmente quanto versato.

Le spese di viaggio, colazione, cena e alloggio sono a carico dei partecipanti.
Tutte le informazioni logistiche o i chiarimenti possono essere richiesti a:
Davide Morando 0141 - 85 34 79 davide.morando@viten.net

Corso Patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Asti

Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta

MODULO DI ISCRIZIONE

Cognome	**Nome**
Indirizzo	**CAP - Città - Provincia**
Telefono	**Cellulare**
Email	**Professione**
Titolo di Studio	**Ente o Società**
Nome del Corso	Corso di Riconoscimento **VIDEOVITIS**
Data	17 Febbraio 2017
Località	Calosso (AT)
Quota di partecipazione (IVA esclusa)	€ 130 (salvo sconto se presente)
Modalità di pagamento	50% all'atto di iscrizione 50% alla registrazione il primo giorno
Dati per la fatturazione **RAGIONE SOCIALE**	Totale importo fattura P. IVA Codice Fiscale

Trattamento dei dati personali
* Consento * Non consento
Il trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art 13 del Decreto legislativo n. 196/2003

* Data _____ * Firma Leggibile _____

Inviare il modulo compilato via fax al numero 0141853479 o via mail a davide.morando@viten.net

Corso Patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Asti

Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta

ABC VINO - Calosso (AT) 6 e 7 Marzo 2017

in due giorni full immersion gli elementi essenziali per gestire il vigneto

OBIETTIVI DEL CORSO: Il corso rappresenta un'immersione totale nel mondo del vino, dove la secolare alchimia si fonde con la tecnologia più moderna. Il processo di vinificazione viene trattato nel suo complesso, con particolare attenzione agli aspetti pratici delle cantine di piccole e medie dimensioni. Ogni passaggio sarà descritto sottoponendo agli utenti le diverse problematiche che possonosopraggiungere in cantina, come prevenirle e risolverle al meglio. Una ricca icongrafia e i volumi editi da Vit.En. accompagneranno gli studenti, come un utile strumento di comprensione e consultazione.Attenzione particolare sarà dedicata alla salubrità del prodotto, indagando tutti gli accorgimenti per limitare i consumi di CO_2 durante il ciclo produttivo, e abbattere i contenuti di anidride solforosa e allergeni, al fine di ottenere un vino "naturale", rispettoso dell'ambiente e dei consumatori, ma al tempo stesso tecnicamente adeguato alla moderna enologia. Degustazioni tecniche accompagneranno le lezioni.
Il corso è adatto ai vitivinicoltori alle prime armi, che hanno acquistato o ereditato l'azienda ma provengono da altri studi e settori, viticoltori che intendono dedicarsi alla vinificazione di parte delle uve, stranieri che hanno investito nella vitivinicoltura in Italia, semplici appassionati che vogliono avere informazioni tecniche sui vini che normalmente consumano.

STRUTTURAZIONE DEL CORSO: le lezioni si terranno presso le strutture VitEn, in Via Bionzo 13bis a Calosso (AT). Il programma prevede 2 giornate consecutive Il corso si svolgerà il 6 e 7 Marzo 2017 . Le lezioni saranno tenute interamente da personale VIT.EN.
Le argomentazioni saranno esposte con linguaggio semplice, corredate da centinaia di foto, video e schemi esemplificativi. Il tutto con una costante interazione tra docenti e corsisti per chiarimenti e riferimenti pratici.
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e profitto. **Il Corso conferisce Crediti professionali per Dottori Agronomi e Dottori forestali paria a: 2 crediti. Il Corso conferisce Crediti professionali per Periti Agrari**

COSTI E SCONTI Costo per due giorni: € 250.00 (IVA esclusa) Comprensivo di VITENDA 2017, il libro BIOVITIENOLOGIA O NO? e un terzo libro a scelta tra quelli editi da Vit.En
Durante le giornate sono previsti quattro coffee break e due pranzi di lavoro COMPRESI nella quota di iscrizione. Il pagamento della quota dovrà essere anticipato al 50% al momento dell'iscrizione e dell'accettazione da parte di Vit.En. Il restante 50% dovrà essere versato direttamente in sede al momento della registrazione il primo giorno di lezione.
Posti disponibili: minimo 15, massimo 30. Il corso si terrà solo al raggiungimento del numero minimo di 15 iscritti.
Per due o più partecipazioni allo stesso corso sulla stessa partita IVA e per chi ha partecipato già negli anni scorsi a iniziative Viten sconto del 10% sull'importo totale. Per partecipazione a più corsi 2017 sconto del 30% sul totale (senza doppioni di pubblicazioni). Per studenti (fino a 26 anni e con attestazione di frequenza) sconto del 30% sull'importo di un corso, 40% sul totale dell'iscrizione a più corsi. Gli sconti non sono cumulativi

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE Per l'iscrizione compilare la scheda di iscrizione e inviarla a davide.morando@viten.net Verrete contattati per i dettagli sul pagamento che prevede un versamento anticipato del 50% della quota di iscrizione totale. Al ricevimento del pagamento verrà inviata conferma di regolare iscrizione al corso.
Qualora il corso non si tenga per mancato raggiungimento del numero minimo o per qualunque altra causa attribuibile all'organizzazione, sarà restituito integralmente quanto versato.

Le spese di viaggio, colazione, cena e alloggio sono a carico dei partecipanti.
Tutte le informazioni logistiche o i chiarimenti possono essere richiesti a:
Davide Morando 0141 - 85 34 79 davide.morando@viten.net

Corso Patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Asti

Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta

Prima Giornata - PROGRAMMA

Ore 8.30 ricevimento partecipanti
Ore 9.15 inizio del corso
Ore 11.00 coffee break
Ore 13.00 pranzo
Ore 14.30 ripresa del corso
Ore 16.00 coffee break
Ore 18.00 chiusura della giornata

PRIMA GIORNATA

Il vino nel tempo e nel mondo
• storia del vino e dei vasi vinari
• statistiche vinicole
• panoramica dei principali vini del mondo

Progettazione della cantina
• dimensionamento e disposizione dei locali
• isolamenti e pavimentazioni
• disposizione dei vasi vinari e attrezzature

Maturazione e raccolta
• evoluzione chimico-fisica dell'uva
• monitoraggio del processo di maturazione
• sanità dell'uva e ripercussioni tecnologiche

Vinificazione
• pigiatura
• fermentazione e macerazione
• attrezzature enologiche
• ossigeno e temperatura
• vinificazione in rosso
• vinificazione in bianco
• vinificazioni speciali (macerazione carbonica, vini rosati, vinificazione in continuo, macerazione a caldo, criomacerazione)
• pressatura
• pratiche enologiche ammesse
• fermentazione malolattica

Seconda Giornata - PROGRAMMA

Ore 9.00 inizio del corso
Ore 11.00 coffee break
Ore 13.00 pranzo
Ore 14.30 ripresa del corso
Ore 16.00 coffee break
Ore 18.00 chiusura del corso con possibilità di proseguire con domande, discussioni, chiarimenti

SECONDA GIORNATA

Vini speciali
• vini dolci e passiti
• spumanti
• vini alcolizzati
• vermut
• distillati

Conservazione e affinamento
• botti di legno
• conservazione "sur lies"
• Chips e microssigenazione

Stabilità chimico-fisica
• precipitazioni tartariche
• intorbidamentio proteico
• chiarifica e filtrazione

Stabilità microbica
• pastorizzazione
• microfiltrazione
• difetti e malattie del vino

Imbottigliamento
• preparazione del vino
• attrezzature

Analisi sensoriale
• principi di degustazione

MODULO DI ISCRIZIONE

Cognome	**Nome**
Indirizzo	**CAP - Città - Provincia**
Telefono	**Cellulare**
Email	**Professione**
Titolo di Studio	**Ente o Società**
Nome del Corso	Corso di Avvicinamento **ABC VINO**
Data	6 7 Marzo 2017
Località	Calosso (AT)
Quota di partecipazione (IVA esclusa)	€ 250 (salvo sconto se presente)
Modalità di pagamento	50% all'atto di iscrizione 50% alla registrazione il primo giorno
Dati per la fatturazione **RAGIONE SOCIALE**	Totale importo fattura P. IVA Codice Fiscale

Trattamento dei dati personali
* Consento * Non consento
Il trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art 13 del Decreto legislativo n. 196/2003

* Data _____ * Firma Leggibile _____

Inviare il modulo compilato via fax al numero 0141853479 o via mail a davide.morando@viten.net

Corso Patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Asti

Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta

Potatura - Venerdì 1 Dicembre 2017

una giornata di approfondimento sulla potatura "di buon senso"

OBIETTIVI DEL CORSO: L'obiettivo è quello di fornire ai partecipanti gli elementi tecnici per la gestione della potatura di allevamento e di produzione
Qui di seguito l'elenco degli argomenti trattati

- Gli organi della vite: morfologia e fisiologia
- Principi della potatura e accorgimenti
- Potatura di allevamento in funzione delle diverse forme di conduzione
- Potatura di produzione per le forme a tralcio rinnovabile
- Potatura di produzione per le forme a cordone speronato
- Casi particolari ed errori
- Forme di allevamento Italia e Mondo

STRUTTURAZIONE DEL CORSO: le lezioni si terranno presso le strutture VitEn, in Via Bionzo 13bis a Calosso (AT). Il programma prevede 1 giornata da 8 ore. Il corso si svolgerà il 1 Dicembre 2017. Le lezioni saranno tenute interamente da personale VIT.EN.
Le argomentazioni saranno esposte con linguaggio semplice, corredate da centinaia di foto, video e schemi esemplificativi. Il tutto con una costante interazione tra docenti e corsisti per chiarimenti e riferimenti pratici.
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e profitto. **Il Corso conferisce Crediti professionali per Dottori Agronomi e Dottori forestali paria a: 1 credito. Il Corso conferisce Crediti professionali per Periti Agrari**

COSTI E SCONTI Costo per la giornata € 130.00 (IVA esclusa) Comprensivo di VITENDA 2018, e il libro VIGNA NUOVA.
Durante la giornata sono previsti due coffee breaks e un pranzo di lavoro COMPRESI nella quota di iscrizione. Il pagamento della quota dovrà essere anticipato al 100% al momento dell'iscrizione ed entro una settimana dall'inizio del corso
Posti disponibili: minimo 15, massimo 30. Il corso si terrà solo al raggiungimento del numero minimo di 15 iscritti.
Per due o più partecipazioni allo stesso corso sulla stessa partita IVA e per chi ha partecipato già negli anni scorsi a iniziative Viten sconto del 10% sull'importo totale. Per partecipazione a più corsi 2017 sconto del 30% sul totale (senza doppioni di pubblicazioni). Per studenti (fino a 26 anni e con attestazione di frequenza) sconto del 30% sull'importo di un corso, 40% sul totale dell'iscrizione a più corsi. Gli sconti non sono cumulativi

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE Per l'iscrizione compilare la scheda di iscrizione e inviarla a davide.morando@viten.net Verrete contattati per i dettagli sul pagamento che prevede un versamento anticipato del 100% della quota di iscrizione totale entro 7 giorni dall'inizio del corso. Al ricevimento del pagamento verrà inviata conferma di regolare iscrizione al corso.
Qualora il corso non si tenga per mancato raggiungimento del numero minimo o per qualunque altra causa attribuibile all'organizzazione, sarà restituito integralmente quanto versato.

Le spese di viaggio, colazione, cena e alloggio sono a carico dei partecipanti.
Tutte le informazioni logistiche o i chiarimenti possono essere richiesti a:
Davide Morando 0141 - 85 34 79 davide.morando@viten.net

Corso Patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Asti

Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta

MODULO DI ISCRIZIONE

Cognome	**Nome**
Indirizzo	**CAP - Città - Provincia**
Telefono	**Cellulare**
Email	**Professione**
Titolo di Studio	**Ente o Società**
Nome del Corso	Corso di **POTATURA**
Data	1 Dicembre 2017
Località	Calosso (AT)
Quota di partecipazione (IVA esclusa)	€ 130 (salvo sconto se presente)
Modalità di pagamento	100% entro 7 giorni dall'inizio del corso
Dati per la fatturazione **RAGIONE SOCIALE**	Totale importo fattura P. IVA Codice Fiscale

Prendo atto che, in caso di rinuncia alla partecipazione al corso, la Vit.En. si riserva di applicare le seguenti penali sulla quota di iscrizione versata:

> se la rinuncia perviene entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del corso: sarà restituito il 100% di quanto versato;
> se non viene comunicata alcuna rinuncia entro l'inizio del corso: verrà trattenuta l'intera quota versata.

Il corso verrà attivato e ne sarà data comunicazione al raggiungimento del numero minimo di iscritti

Trattamento dei dati personali
* Consento * Non consento
Il trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art 13 del Decreto legislativo n. 196/2003

* Data _____ * Firma Leggibile _____

Inviare il modulo compilato via fax al numero 0141853479 o via mail a davide.morando@viten.net

Corso Patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Asti

Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta