

# TOSCANAPA

## *HempSchool*

*Autunno  
2016*

*CORSO DI  
1° LIVELLO*

*SPECIALIZZAZIONE E BUSINESS  
NELLE LAVORAZIONI ARTIGIANALI  
E INDUSTRIALI DELLA CANAPA*



*Formazione su impresa,  
coltivazione, diffusione e  
lavorazione della risorsa canapa*

[www.toscanapa.com](http://www.toscanapa.com)  
[hempschool@toscanapa.com](mailto:hempschool@toscanapa.com)

## SABATO 8 OTTOBRE 2016

ORARIO	ARGOMENTI	RELATORI
9,30 – 11,00	<b>Hemp School - incubatore start-up:</b> <i>i valori e le energie fondamentali per le imprese del futuro</i>	Enrico Buselli
11,00 – 12,30	<b>Storia della canapa e chemiurgia:</b> <i>cenni storici sulla canapa nel mondo e sull'esperienza chemiurgica di Henry Ford, George Washington Carver e Thomas Edison</i>	Giacomo Bulleri Matteo Provvidenza Enrico Buselli
12,45 – 13,45	Pranzo con prodotti di canapa	
14,00 – 15,30	<b>Legge Italiana e internazionale:</b> <i>la legislazione della canapa in Italia, le comunicazioni per coltivare</i>	Giacomo Bulleri
15,30 – 17,00	<b>Sharing Economy ed Open Source:</b> <i>nuovi modelli economici di riferimento</i>	Matteo Piselli Enrico Buselli
17,00 – 18,00	Degustazione birra Hemptathy. Chiusura della giornata	

## DOMENICA 9 OTTOBRE 2016

ORARIO	ARGOMENTI	RELATORI
9,30 – 11,00	<b>Ricerca e applicazioni:</b> <i>Farmacologia e nutraceutica della canapa</i>	Matteo Iannone
11,00 – 12,30	<b>Canapa Medica:</b> <i>differenze e similitudini nel campo medico tra THC e CBD</i>	Fabrizio Cinquini
12,45 – 13,45	Pranzo con prodotti di canapa	
14,00 – 15,30	<b>Coltivare la canapa:</b> <i>tecniche di lavorazione della canapa e nozioni agronomiche</i>	Francesco Pepi Marco Carmazzi
15,30 – 17,00	<b>L'inflorescenza di canapa:</b> <i>la birra di canapa Hemptathy, la distillazione e gli Hemp Spirit, gli essenziali e le acque aromatiche</i>	Matteo Iannone
17,00 – 18,00	Degustazione degli Hemp Spirit. Chiusura della giornata	

## SABATO 15 OTTOBRE 2016

ORARIO	ARGOMENTI	RELATORI
9,30 – 11,00	<b>La pasticceria di canapa:</b> <i>la pasta frolla, i biscotti, le crostate e i tradizionali cantuccini</i>	Gianni Dell'Aiuto
11,00 – 12,30	<b>La panificazione di canapa:</b> <i>la farina di canapa, la pizza, il pane, lo street food e i panzerotti</i>	Sauro Conforti
12,45 – 13,45	Pranzo con pizza di canapa	
14,00 – 15,30	<b>Il gelato di canapa:</b> <i>l'utilizzo della canapa nella gelateria artigianale</i>	Flavio Vigilucci
15,30 – 17,00	<b>Canapa Gourmet:</b> <i>l'impiego dei prodotti di canapa alimentare nella cucina gourmet</i>	Filippo Rofi
17,00 – 18,00	Degustazione di piatti di cucina e gelato di canapa. Chiusura della giornata	

## DOMENICA 16 OTTOBRE 2016

ORARIO	ARGOMENTI	RELATORI
10,30 – 12,30	<b>Visite outdoor - Volterra:</b> <i>esperienze pratiche outdoor di business con la canapa, Progetto Smart City, Canapa Hemp Store, Consorzio M126</i>	Giacomo Bulleri Matteo Iannone Francesco Pepi Enrico Buselli
13,00 – 14,00	Pranzo con prodotti di canapa	
14,00 – 15,30	<b>Visite outdoor - Volterra:</b> <i>workshop La Staffetta con mini produzione birra artigianale di canapa, tecniche di realizzazione e di degustazione</i>	Giacomo Bulleri Matteo Iannone Francesco Pepi Enrico Buselli
18,00	Aperitivo di canapa. Chiusura della giornata	

DOMENICA 23 OTTOBRE 2016

ORARIO	ARGOMENTI	RELATORI
9,30 – 11,00	<b>Smart Business:</b> <i>chi siamo, da dove veniamo e dove andiamo: identità, nicchie di mercato, territorialità diversificazione di business</i>	Giacomo Bulleri Enrico Buselli
11,00 – 12,30	<b>E-learning:</b> <i>presentazione e prospettive dell'innovativa piattaforma in e-learning della Hemp School</i>	Enrico Buselli
12,45 – 13,45	Pranzo con prodotti di canapa	
14,00 – 17,00	<b>Test e autocandidatura:</b> <i>verifica e autocandidatura, iscrizioni alla piattaforma sperimentale e-learning</i>	Giacomo Bulleri Matteo Iannone Francesco Pepi Enrico Buselli
17,00 – 18,00	<b>Fine corso:</b> <i>consegna degli attestati, presentazione prossimi livelli di formazione, open projects</i>	Giacomo Bulleri Matteo Iannone Francesco Pepi Enrico Buselli
18,00	Brindisi di fine corso con buffet con prodotti di canapa. Saluti e ringraziamenti	



Start Up - Open Source  
Sharing Economy - Chemiurgia

**Enrico Buselli**

*Consulente e imprenditore nel settore del turismo, fondatore di Toscanapa e di M126*



Medicina  
Cure olistiche naturali

**Fabrizio Cinquini**

*Medico in ambito neuro chirurgico e vascolare, esperto di cure olistiche naturali, fondatore di Dolce Vita*



Cucina naturale  
Gourmet

**Filippo Rofi**

*Consulente e imprenditore nella ristorazione, Chef on Demand, esperto nella cucina Gourmet*



Agronomia  
Coltivazioni di canapa

**Francesco Pepi**

*Agronomo, imprenditore, produttore di vini, fondatore di Agricoltura Viva, fondatore di M126*



Gelateria naturale  
Maestro gelataio

**Flavio Vigilucci**

*Imprenditore, maestro gelataio, ideatore del gelato ad inflorescenza di canapa*



Aspetti legali  
Diritto societario - Chemiurgia

**Giacomo Bulleri**

*Avvocato, esperto nel diritto societario e commerciale, fondatore e presidente di M126*



Panificazione  
Piccola Pasticceria Naturale

**Gianni Dell'Aiuto**

*Imprenditore, esperto in panificazione e piccola pasticceria naturale*



Agraria  
Coltivazioni di canapa

**Marco Carmazzi**

*Imprenditore agricolo, perito agrario, coltivatore di canapa*



Nutraceutica  
Biotecnologie Alimentari

**Matteo Iannone**

*Dottore in biotecnologie alimentari, esperto in chimica sensoriale e nutraceutica, presidente di Staffetta*



Sharing Economy  
Digital Web Marketing

**Matteo Piselli**

*Consulente e formatore digitale, esperto di Sharing Economy, responsabile di TEDxAssisi*



Chemiurgia  
Digital Social Marketing

**Matteo Providenza**

*Attivista e blogger, fondatore e presidente di Versilcanapa*



Panificazione  
Maestro pizzaiolo - Street Food

**Sauro Conforti**

*Imprenditore nella ristorazione, maestro chef, esperto di farine e della panificazione naturale*



### CENTRO CONGRESSI

*La location selezionata per il formativo è il Centro Congressi e di Aggregazione di Casone Ugolino, a Castagneto Carducci.*

*Il Centro si trova all'interno di un grande parco ed è composto da una sala poli-funzionale con 8 schermi, 4 monitor al plasma e 4 proiettori diapo-film-video; dispone di una sala stampa, di una cabina regia e di collegamento internet.*



### OSPITALITA'

*All'interno del parco si trova la foresteria di Casone Ugolino con camere d'hotel e appartamenti di campagna.*

*Tutte le sistemazioni hanno spaziose camere da letto, bagno privato e climatizzazione, alcune sono al piano terra con cucina, soggiorno e giardino, altre sono disposte su due piani, con sopalchi living room, e angolo cottura.*



### RISTORAZIONE

*Al piano terra del Casone Ugolino si trova il Ristorante "Mercato del Borgo" che ci ospiterà per tutti i pranzi con prodotti del territorio a base di canapa.*

*Alla sera sarà possibile mangiare delle deliziose pizze di canapa alla "Pizzeria Metri 0", anch'essa all'interno del Borgo.*

### SPECIFICHE

- La Hemp School si struttura su di un totale di 5 giorni e 14 lezioni, suddivise in 2 week-end + 1 domenica.
- Le lezioni prevedono 6 ore di formazione al giorno, per un totale di 30 ore.
- Il programma include sempre il pranzo e la degustazione di prodotti a fine lezione.
- All'inizio del corso gli studenti riceveranno un Hemp Box con materiale specifico e un quaderno delle dispense.

### CORSO COMPLETO: 5 giorni, 14 lezioni (prezzi iva esclusa)

Entro il 10 settembre	Acquisto di 1 corso completo	€. 290,00
	Acquisto di 3 corsi completi	€. 750,00
	Acquisto di 5 corsi completi	€. 1200,00
Entro il 24 settembre	Acquisto di 1 corso completo	€. 330,00
	Acquisto di 3 corsi completi	€. 900,00
	Acquisto di 5 corsi completi	€. 1500,00
Dopo il 25 settembre	Acquisto di 1 corso completo	€. 450,00
	Acquisto di 3 corsi completi	€. 1200,00
	Acquisto di 5 corsi completi	€. 1900,00

### SINGOLE GIORNATE E PRENOTAZIONI

- E' possibile prenotare la partecipazione a singole giornate al costo di 90,00 € (iva esclusa). La partecipazione alle singole giornate è vincolata dalla disponibilità, e sarà confermata solo dopo il 1° di ottobre. La priorità viene sempre data all'acquisto di corsi completi.
- La prenotazione è definitiva con compilazione del form online, e bonifico bancario a caparra del 50%.
- Fino al 24 settembre è possibile cancellare la prenotazione con restituzione della caparra.
- Dopo il 26 settembre le cancellazioni perderanno la caparra.

### PERNOTTAMENTI

- E' possibile soggiornare per una o più notti nel Residence Hotel Casone Ugolino a prezzi vantaggiosi. Per informazioni potete contattare la reception dell'Hotel specificando che sarete corsisti della Hemp School. Tel: 0565/775110 - Mail: [info@casoneugolino.com](mailto:info@casoneugolino.com)