



Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino  
organizza il corso

# LA CAPRA - CORSO BASE

## Allevamento biologico, arte casearia, trasformazione della carne

PSR 2014-2020: MISURA 19 "SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER"

Iniziativa realizzata con il cofinanziamento del FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale) e con Fondi Statali e Provinciali – L'Europa investe nelle zone rurali



**SCADENZA ISCRIZIONI DOMENICA 16 SETTEMBRE 2018. I posti sono limitati!**

**1. Obiettivi** Fornire agli operatori del settore primario, in particolare residenti o operanti sul territorio interessato dal Gal Orientale, gli strumenti teorici e pratici, le conoscenze e le abilità tecniche per valutare l'avvio e sviluppare in autonomia una microfiliera basata sull'allevamento della capra. Il corso darà la possibilità ai partecipanti di confrontarsi con esperti del settore, pronti a rispondere alle questioni poste e ad approfondire casi pratici.

Il percorso, articolato in una parte formativa teorica in aula e una parte pratica in laboratorio, si compone di 4 moduli: Allevamento caprino con metodo biologico; Trasformazione dei prodotti – aspetti igienico-sanitari; Il latte di capra: introduzione, tecniche e pratiche dell'arte casearia, degustazione; La carne di capra: nuove possibilità di valorizzazione.

**2. Indirizzo sede corso** RONCEGNO

**3. Durata** 48 ore

**4. Requisiti partecipanti** Minimo 8 persone.

Il corso si rivolge prioritariamente a:

- operatori residenti o operanti nel territorio di riferimento del GAL Trentino Orientale (Comunità Alta Valsugana e Bersntol; Valsugana e Tesino; Primiero e Altipiani Cimbri) con P.IVA agricola alla data di iscrizione al corso.

Verrà data priorità in particolare ai giovani agricoltori (sotto il 40° anno di età e apertura P.IVA nei precedenti 5 anni).

Inoltre si rivolge a:

- coloro che stiano avviando un'attività da zero o subentrando in aziende o società preesistenti;

- chi ha già un'attività zootecnica (in particolare caprina) e intende iniziare la



conversione al biologico;  
- chi ha già un'attività agricola e voglia innovare o diversificare con allevamento/trasformazione prodotti di capra;  
- chi abbia un'attività agrituristica (con laboratorio di trasformazione aziendale).  
Al corso, qualora vi fossero posti disponibili, possono partecipare tutti gli interessati.

### **5. Selezione partecipanti**

Verificate le richieste di iscrizione e la documentazione allegata pervenuta, qualora le domande fossero superiori rispetto ai posti disponibili, si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.

### **6. Costo**

€ 90,00 IVA inclusa

La quota comprende il materiale didattico, l'uso delle strumentazioni necessarie per la parte pratica in laboratorio, la fornitura del kit igienico (sovrascarpe, cuffia, ecc) e gli ingredienti necessari per la degustazione.

Visti i posti limitati, il pagamento della quota sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione al corso. Su richiesta la quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.

### **7. Modalità di iscrizione**

Entro domenica 16 settembre 2018 occorre inviare:

- Richiesta di iscrizione,
- Carta di identità,
- Fascicolo aziendale (solo se imprenditore agricolo).

Le richieste di iscrizione devono essere consegnate a:

- Agriverde CIA srl tramite e- mail a [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it), tramite fax al n. 0461/422259 o a mano all'indirizzo via E. Maccani 199, Trento

Saranno accettate soltanto le iscrizioni che saranno complete dei documenti richiesti (Richiesta + carta identità + fascicolo aziendale se operatore agricolo).

### **8. Attestato di partecipazione**

L'attestato di partecipazione verrà rilasciato ai partecipanti che

- siano formalmente iscritti al corso
- abbiano frequentato almeno il 70% delle ore totali di durata del corso
- abbiano sostenuto e superato positivamente i test di apprendimento previsti

### **9. Docenti**

Dott. Marcello Volanti; Dott.ssa Manuela Malavolta; Enzo Sighel; Fiorenzo Zottele; Dott. Francesco Gubert

### **10. Contatti**

Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento

tel 0461/1730489 fax 0461/422259

[formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it) - [www.cia.tn.it](http://www.cia.tn.it)

Martina Tarasco – Francesca Eccher – Karin Lorenzi

## LA CAPRA - CORSO BASE. Allevamento biologico, arte casearia, trasformazione della carne

### PROGRAMMA

**SCADENZA ISCRIZIONI DOMENICA 16 SETTEMBRE 2018. I posti sono limitati!**

periodo di realizzazione: marzo-aprile 2019  
durata complessiva: 48 ore

sedi di realizzazione: Roncegno e Baselga di Pinè  
tutoraggio: Martina Tarasco, Karin Lorenzi, Francesca  
Eccher e Francesco Gubert

DATA E ORARIO	SEDE	ARGOMENTI	DURATA	DOCENTE
Lunedì 11 marzo 2019 9:00-13:00 e 14:00-18:00	RONCEGNO TERME sala riunioni del Comune (p.zza A. De Giovanni 1)	Allevamento caprino con metodo biologico/1	8	Dott. Marcello Volanti
Lunedì 18 marzo 2019 9:00-13:00 e 14:00- 18:00	RONCEGNO TERME sala riunioni del Comune (p.zza A. De Giovanni 1)	Allevamento caprino con metodo biologico/2	8	Dott. Marcello Volanti
Lunedì 27 marzo 2019 14:00- 18:00	RONCEGNO TERME sala riunioni del Comune (p.zza A. De Giovanni 1)	Trasformare i prodotti: aspetti igienico-sanitari	4	Dott.ssa Manuela Malavolta
Martedì 2 aprile 2019 15:00 – 19:00 (lavorazioni pratiche)	BASELGA DI PINÈ laboratorio di Linea Carni, Sighel (via C. Battisti)	La carne di capra: nuove possibilità di valorizzazione lavorazioni pratiche	4	Enzo Sighel (Sighel Carni)
Martedì 9 aprile 2019 9:30-13:30 (parte teorica) 14:00-18:00 (lavorazione pratica)	RONCEGNO TERME <i>parte teorica</i> presso sala riunioni del Comune (p.zza A. De Giovanni 1) <i>parte pratica</i> presso minicaseificio aziendale, azienda agricola Zottele Fiorenzo (via Prai Lagranza)	Trasformazione del latte di capra/1 mattina - parte teorica pomeriggio – lavorazione pratica	8	Dott.ssa Katia Stradiotto
Mercoledì 10 aprile 2019 9:30-13:30 (parte teorica) 14:00-18:00 (lavorazione pratica)	RONCEGNO TERME <i>parte teorica</i> : sala riunioni del Comune (p.zza A. De Giovanni 1) <i>parte pratica</i> : minicaseificio aziendale, azienda agricola Zottele Fiorenzo (via Prai Lagranza)	Trasformazione del latte di capra/2 mattina - parte teorica pomeriggio – lavorazione pratica	8	Dott.ssa Katia Stradiotto
Martedì 16 aprile 2019 9:00 – 13:00 (lavorazioni pratiche)	RONCEGNO TERME presso minicaseificio aziendale, azienda agricola Zottele Fiorenzo (via Prai Lagranza)	Trasformazione del latte di capra/3 lavorazioni pratiche	4	Fiorenzo Zottele
Martedì 16 aprile 2019 13:30 – 17:30 (degustazione)	RONCEGNO TERME presso minicaseificio aziendale, azienda agricola Zottele Fiorenzo (via Prai Lagranza)	Degustazione e valorizzazione del prodotto caprino aziendale	4	Dott. Francesco Gubert