



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

IL SUINO E IL BOVINO NELL'OFFERTA GASTRONOMICA DEL TRENINO ORIENTALE

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 accrescere la propria professionalità nella valorizzazione di carni bovine e suine e loro trasformati.
Il percorso, articolato in una parte formativa teorica in aula e una parte pratica in laboratorio di macelleria, si articola in 11 incontri che vertono sui seguenti ambiti tematici: Aspetti igienico – sanitari; La carne di suino: tecniche di trasformazione dal disosso in poi; la carne di bovino: tecniche di trasformazione dal disosso in poi; Bovini e suini: la valorizzazione delle produzioni sul mercato; spunti per arricchire e affinare l'offerta gastronomica al turista/consumatore.

2. Indirizzo sede corso

BASELGA DI PINE' presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49
FIEROZZO presso Municipio – Maso Ronca
FIEROZZO presso agritur KLOPFHOF – Maso San Lorenzo

3. Durata

35 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 (che comprende le Comunità di Valle Alta Valsugana e Bersntol, Valsugana e Tesino, Primiero e Altipiani Cimbri) con P.IVA agricola alla data di iscrizione al corso.
- giovani agricoltori (sotto il 40 anno di età e apertura P.IVA nei precedenti 5 anni) e a coloro che stiano avviando un'attività da zero o subentrando in aziende o società preesistenti
- a coloro che hanno già un'attività zootecnica (in particolare a chi possiede a Fascicolo Aziendale suini o bovini).



5. Selezione partecipanti

Inoltre il corso si rivolge a operatori agrituristici, operatori con spaccio aziendale, ecc.

Qualora vi fossero posti disponibili, possono partecipare al corso tutti gli interessati.

Verificate le Richieste di iscrizione e la documentazione allegata pervenuta, qualora le richieste 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 le preparazioni in cucina.

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 devono essere consegnate a:

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

Saranno accettate soltanto le iscrizioni che saranno complete dei documenti richiesti (Domanda + 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.ssa Manuela Malavolta; Enzo Sighel; Dott. Maurizio Arduin; Stefano Marchio; Paolo Cescatti

10. Contatti

Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento

tel 0461/1730489 fax 0461/422259

formazione@cia.tn.it - www.cia.tn.it

Francesca Eccher – Karin Lorenzi – Martina Tarasco

IL SUINO E IL BOVINO

NELL'OFFERTA GASTRONOMICA DEL TRENINO ORIENTALE

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

PROGRAMMA

periodo di realizzazione: da nov. 2018 a genn. 2019
durata complessiva: 35 ore

sedi di realizzazione: Baselga di Pinè e Fierozzo
tutoraggio: Francesca Eccher, Karin Lorenzi, Martina Tarasco

DATA E ORARIO	SEDE	ARGOMENTI	DURATA	DOCENTE
Martedì 06 novembre 2018 14:00 - 18:00	FIEROZZO presso Municipio – Maso Ronca	Aspetti Igienico sanitari	4	Dott.ssa Manuela Malavolta
Lunedì 12 novembre 2018 16:00 - 19:00	BASELGA DI PINE' presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49	La carne di suino: tecniche di trasformazione dal disosso in poi/1	3	Enzo Sighel
Lunedì 19 novembre 2018 16:00 - 19:00	BASELGA DI PINE' presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49	La carne di suino: tecniche di trasformazione dal disosso in poi/2	3	Enzo Sighel
Lunedì 26 novembre 2018 16:00 - 19:00	BASELGA DI PINE' presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49	La carne di suino: tecniche di trasformazione dal disosso in poi/3	3	Enzo Sighel
Lunedì 03 dicembre 2018 16:00 - 19:00	BASELGA DI PINE' presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49	La carne di bovino: tecniche di trasformazione dal disosso in poi/1	3	Enzo Sighel
Giovedì 6 dicembre 2018 14:00 - 18:00	FIEROZZO presso Municipio – Maso Ronca	Bovini e suini: la valorizzazione delle produzioni sul mercato	4	Dott. Maurizio Arduin
Lunedì 10 dicembre 2018 16:00 - 19:00	BASELGA DI PINE' presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49	La carne di bovino: tecniche di trasformazione dal disosso in poi/2	3	Enzo Sighel
Martedì 11 dicembre 2018 14:00 - 18:00	FIEROZZO presso Municipio – Maso Ronca	La somministrazione di pasti e la degustazione dei prodotti aziendali a fini agrituristici: quali le norme e quali le differenze	2	Stefano Marchio
Lunedì 17 dicembre 2018 16:00 - 19:00	BASELGA DI PINE' presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49	La carne di bovino: tecniche di trasformazione dal disosso in poi/3	3	Enzo Sighel
Lunedì 07 gennaio 2019 16:00 - 19:00	BASELGA DI PINE' presso Linea Carni, Sighel via C. Battisti, 49	Degustazione guidata di salumi e insaccati: riconoscimento difetti e consigli per evitarli	3	Enzo Sighel
Martedì 08 gennaio 2019 16:00 - 20:00	FIEROZZO presso agriturismo KLOPFHOF – Maso San Lorenzo	Preparazioni in cucina Ricette e abbinamenti con prodotti locali	4	Paolo Cescatti