



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

DAL LATTE AL FORMAGGIO: ELEMENTI DI ARTE CASEARIA NEL TERRITORIO DEL TRENTO 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 - Azione 1.1 della Strategia di Sviluppo Locale di Tipo Partecipativo (SLTP) del GAL Trentino Orientale, bando annualità 2019 - CUP H39D20000060001



foto corso 2019 Gal Trentino Orientale - bando 2017



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale -
L'Europa investe nelle zone rurali



ISCRIZIONI ENTRO DOMENICA 26 DICEMBRE 2021. I posti sono limitati!

1. Obiettivi

Il corso vuole 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 gestire in autonomia la trasformazione del latte. Inoltre si prefigge di far conoscere il prodotto primario e trasformato per poterlo valorizzare sul mercato; nonché di dare l'opportunità di vedere da vicino esempi di laboratorio caseario aziendale e di realtà aziendali di interesse



	sul territorio.
2. Indirizzo sede corso	Az. agricola Giampiccolo Laura, Ronchi Valsugana, TN <i>(ai partecipanti verrà inviata la posizione esatta dell'azienda)</i>
3. Durata	25 ore
4. Requisiti partecipanti	Il corso prenderà avvio con un numero minimo e massimo di partecipanti (definito anche alla luce delle disposizioni anti contagio vigenti). Come da vincoli del Bando Leader – Gal Trentino Orientale il corso si rivolge prioritariamente a imprenditori agricoli singoli e associati, coadiuvanti e partecipi familiari, lavoratori subordinati e assimilati o addetti, residenti o operanti nel territorio di riferimento del GAL Trentino Orientale (Comunità Alta Valsugana e Bersntol; Valsugana e Tesino; Primiero e Altipiani Cimbri). Potranno (secondariamente) partecipare anche altri soggetti 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	€ 50,00 IVA inclusa a copertura di spese non ammesse a bando. Verrà fornito ai partecipanti materiale didattico e kit igienico (sovrascarpe, cuffia, ecc). Saranno inoltre messi a disposizione materia prima e attrezzature necessarie per la parte pratica in laboratorio e per le degustazioni. 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. Organizzazione	L'intero corso verrà svolto in presenza nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19. Ai partecipanti verrà inviato vademecum igienico-sanitario per presentarsi e svolgere l'attività in piena sicurezza per sé e gli altri. Il corso si struttura in tre momenti: PARTE TEORICA PARTE PRATICA IN LABORATORIO CON ESERCITAZIONI VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE
8. Modalità di iscrizione	Entro il 26/12/2021 occorre compilare la Richiesta di iscrizione ONLINE CLICCANDO QUI e inviare copia della carta di identità (se non già in possesso di Agriverde CIA srl) alla mail formazione@cia.tn.it . Ai coadiuvanti familiari di un'azienda agricola (non iscritti all'inps) si chiederà di compilare dichiarazione da parte del titolare dell'azienda in merito alla costituzione dell'impresa familiare.
9. 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 (massimo 7,5 ore di assenza) - abbiano sostenuto e superato positivamente i test di apprendimento previsti
10. Docenti	Dott. Francesco Gubert; dott.ssa Eleonora Tommasini; dott.ssa Piazza Irene
11. Contatti	Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento tel 0461/1730489 fax 0461/422259 formazione@cia.tn.it - www.cia.tn.it Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino Telegram: t.me/ciatrentinonotizie

DAL LATTE AL FORMAGGIO: ELEMENTI DI ARTE CASEARIA NEL TERRITORIO DEL TRENINO ORIENTALE



ISCRIZIONI ENTRO DOMENICA 26 DICEMBRE 2021. I posti sono limitati!

durata complessiva: 25 ore

costo (IVA incl.): 50,00€

sedi di realizzazione: RONCHI VALSUGANA, AZIENDA AGRICOLA GIAMPICCOLO LAURA

DATA E ORARIO	ARGOMENTI	DURATA	DOCENTE
giovedì 20 gennaio 2022 9:30-12:30	Il latte: introduzione <i>Composizione e caratteristiche nutrizionali; elementi di trasformazione casearia; degustazioni diverse tipologie di latte</i>	3	Francesco Gubert
venerdì 21 gennaio 2022 10:00 - 12:00	Il latte: aspetti igienico sanitari <i>Cenni alle normative e al sistema di autocontrollo HACCP; cenni di gestione igienico-sanitaria di un laboratorio caseario</i>	2	Eleonora Tommasini
martedì 25 gennaio 2022 9:30-13:30	Lezioni pratiche in caseificio, dal latte al formaggio I II III <i>Durante le lezioni pratiche si procederà alla realizzazione di prodotti come robiola, stracchino, formaggio a crosta fiorita, caciotta aromatizzata, nostrano e ricotta.</i>	4	Irene Piazza
venerdì 28 gennaio 2022 9:30-13:30		4	Irene Piazza
martedì 01 febbraio 2022 9:30-13:30		4	Francesco Gubert
venerdì 04 febbraio 2022 9:30-13:30	Un caso studio: l'azienda agricola Le Mandre <i>Visita ai locali di allevamento, trasformazione e vendita; osservazione dei processi aziendali; presentazione e degustazione prodotti aziendali</i>	4	Francesco Gubert
martedì 08 febbraio 2022 9:30-13:30	Degustazione e valorizzazione del prodotto aziendale <i>Prodotti lattiero-caseari nel mercato locale e degustazione alcuni prodotti di nicchia; valorizzazione del prodotto (aspetti sensoriali; porzionamento e strumentazione corretta)</i>	4	Francesco Gubert