

IL LATTE DI CAPRA E L'ARTE CASEARIA CORSO AVANZATO



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 2020 - CUP H23D21002170001



SCADENZA ISCRIZIONI DOMENICA 5 MARZO 2023. I posti sono limitati!

1. Obiettivi

L'iniziativa vuole incentivare e promuovere la microfiliera produttiva legata alla trasformazione del latte di capra.

Si tratta di un percorso formativo avanzato, per lo più pratico in mini-caseificio aziendale, rivolto ad imprenditori agricoli che abbiano già acquisito competenze di base riguardo alla trasformazione casearia (teoriche e pratiche). Gli obiettivi sono fornire gli strumenti per gestire in autonomia e in modo efficiente il proprio minicaseificio, avere idee per diversificare i prodotti e conoscere le strategie per valorizzarli (degustazioni, storytelling, ecc), apprendere le tecniche della trasformazione del latte caprino.

2. Struttura

Il corso ha una durata di **32 ore**, articolate su sei incontri suddivisi in formazione teorica in aula e formazione pratica in un minicaseificio aziendale.

L'intero corso verrà svolto in presenza nel pieno rispetto delle norme vigenti anti contagio Covid-19.

3. Sede	Roncegno Terme <i>Segue dettaglio di sedi, date e orari di svolgimento</i>
4. Docenti	Guido Tallone, formazione assistenza tecnica casearia per Agenform, Cuneo Enrico Grandis, az. agr. La Capreria di Montegalda (VI) Fiorenzo Zottele, az. Agr. Fiorenzo Zottele di Roncegno Terme Francesco Gubert, dottore agronomo – agricoltura di montagna
5. 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. Se necessario, si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.
6. Costo	Viene chiesta una quota di partecipazione di 60,00 € (IVA inclusa) a copertura di spese non previste da bando. La quota comprende il rilascio del certificato di frequenza. 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 05 marzo 2023 occorre: - compilare la Richiesta di iscrizione tramite modulo online A QUESTO LINK: https://forms.gle/1KE24chTdKSnLLCA7 - inviare (se non già inviata) la Carta di identità a formazione@cia.tn.it o tramite Telegram @ciatrentinobot Al coadiuvante familiare di un'azienda agricola (non iscritto all'inps) potrà essere richiesta una dichiarazione da parte del titolare dell'azienda in merito alla costituzione dell'impresa familiare.
8. Attestato di frequenza	L'attestato di frequenza al corso verrà rilasciato ai partecipanti che - siano formalmente iscritti al corso - abbiano frequentato almeno il 70% delle ore totali di durata del corso (23 ore su 32) - abbiano sostenuto e superato positivamente i test di apprendimento previsti.
9. 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

IL LATTE DI CAPRA E L'ARTE CASEARIA CORSO AVANZATO



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 2020 - CUP H23D21002170001



SCADENZA ISCRIZIONI DOMENICA 05/03/2023 - Modulo online > <https://forms.gle/1KE24chTdkSnLLCA7>

Sede: **Roncegno Terme** | Durata: **32 ore** | Costo: **60,00 € IVA inclusa**

DATA E ORARIO	ARGOMENTI	DOCENTE	SEDE
Martedì 4 aprile 2023 13:00-17:00	Il caseificio: - basi per la corretta pianificazione e gestione del caseificio aziendale - la scelta delle attrezzature per il caseificio aziendale	Guido Tallone	RONCEGNO TERME, Oratorio parrocchiale, via De Pretis 12
Mercoledì 5 aprile 2023 9:30-13:30	Il caseificio: - aspetti teorici generali sulle fasi della caseificazione - rese casearie e aspetti economici della produzione.	Guido Tallone	RONCEGNO TERME, Oratorio parrocchiale, via De Pretis 12
Mercoledì 12 aprile 2023 09:00-13:00 13:30-17:30	Trasformazione del latte di capra/1 Introduzione agli aspetti tecnologici e prova pratica di lavorazione per formaggi molli e semicotti. Stufatura, salatura ed avviamento alla stagionatura anche con uso di erbe aromatiche ed agenti di maturazione (crosta rossa). Coagulazione lattica: preparazione della cagliata.	Enrico Grandis	RONCEGNO TERME, azienda Zottele Fiorenza, via Prai Larganza
Venerdì 14 aprile 2023 09:00-13:00 13:30-17:30	Trasformazione del latte di capra/2 Coagulazione lattica: lavorazione della cagliata, formatura e salatura. Lavorazione lattico-presamica. Maturazione e lavorazione del latte per formaggio a crosta fiorita. Introduzione alla tecniche di stagionatura.	Enrico Grandis	RONCEGNO TERME, azienda Zottele Fiorenza, via Prai Larganza
Mercoledì 19 aprile 2023 9:30-13:30	Trasformazione del latte di capra/3 Produzione formaggi a coagulazione presamica a pasta semi-dura e dura. Produzione di ricotta di capra.	Fiorenza Zottele	RONCEGNO TERME, azienda Zottele Fiorenza, via Prai Larganza
Venerdì 21 aprile 2023 9:30-13:30	Degustazione e valorizzazione del prodotto caprino aziendale: - panorama dei prodotti lattiero-caseari caprini nel mercato locale; - porzionamento del formaggio, predisposizione di un tagliere ed abbinamenti con gli altri prodotti del territorio; - valorizzazione del prodotto aziendale: saper degustare e raccontare i formaggi di capra, dagli aspetti sensoriali allo storytelling.	Francesco Gubert	RONCEGNO TERME, azienda Zottele Fiorenza, via Prai Larganza