



@ Sandro Molin Pradel

# AGRIGELATERIA CORSO BASE

Corso teorico-pratico sulle tecniche della trasformazione del prodotto per valorizzare e differenziare la propria attività

Corso di **20 ore** – 5 incontri  
dal **28 novembre al 12 dicembre 2023** a loc. **Sorni di Lavis TN**  
con **Francesco Gubert, Sandro Molin Pradel e Sara Lago**

*scadenza iscrizioni il 15 novembre 2023*

<b>Obiettivi</b>	Il progetto formativo vuole promuovere le filiere produttive legate alla produzione di gelato, dal latte e i suoi trasformati ai prodotti agricoli di origine vegetale. Si propone un percorso teorico-pratico sull'agrigelateria, che incentiva il percorso per valorizzare le produzioni locali e diversificare le attività aziendali.
<b>Sede</b>	Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo Maso Panizza di Sopra   Strada del Vino 22 loc. Sorni di Lavis   TN
<b>Docenti</b>	Francesco Gubert, Agronomo esperto agricoltura di montagna Sandro Molin Pradel, Gelatiere, formatore e promotore gelato delle Dolomiti Sara Lago, Ricercatrice microbiologa università degli studi di Trento
<b>Risorse e Attestato</b>	I corsisti riceveranno, tramite mail, <b>materiale didattico e di approfondimento</b> da parte dei relatori. Inoltre qualora abbiano frequentato almeno il 70% della durata del corso e abbiano sostenuto e superato positivamente il test di apprendimento previsto, riceveranno l' <b>attestato di frequenza</b> . I corsisti avranno anche, per un mese dalla chiusura del corso, la <b>prima (una) consulenza gratuita sugli aspetti fiscali e tributari</b> da parte del Responsabile di settre di CIA – Agricoltori Italiani Trentino dott. Commercialista Andrea Cussigh (necessario appuntamento – 04611730489).
<b>Costo</b>	<b>165 € per i soci CIA   200 € per i non soci CIA.</b> 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.
<b>Iscrizioni</b>	Il corso prenderà avvio con un numero minimo e massimo di partecipanti. Se necessario, si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.  L'iniziativa è pensata principalmente per gli operatori agricoli, ma possono partecipare anche hobbisti e semplici interessati.  Per iscriversi occorre compilare <b>entro il 15 novembre 2023</b> la Richiesta di iscrizione qui <a href="https://forms.gle/TUfMYkyKWE1uuTM9A">https://forms.gle/TUfMYkyKWE1uuTM9A</a> e inviare copia della carta di identità (se non già in possesso di Agriverde CIA srl) alla mail <a href="mailto:formazione@cia.tn.it">formazione@cia.tn.it</a>
<b>Contatti</b>	Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento   tel 0461/1730489 fax 0461/422259   <a href="mailto:formazione@cia.tn.it">formazione@cia.tn.it</a> - <a href="http://www.cia.tn.it">www.cia.tn.it</a>   Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino   Telegram: t.me/ciatrentinonotizie



@ Sandro Molin Pradel

# AGRIGELATERIA CORSO BASE

Corso teorico-pratico sulle tecniche della trasformazione del prodotto per valorizzare e differenziare la propria attività

Durata 20 ore

Relatori **Francesco Gubert, Sandro Molin Pradel e Sara Lago**  
**Loc. Sorni di Lavis TN** c/o Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo  
 Quota 165 € per i soci CIA e 200 € per i non soci CIA

*scadenza iscrizioni il 15 novembre 2023*

DATA E ORARIO	ARGOMENTI	DOCENTE
Martedì 28 novembre 2023 orario 9:30-13:30	<b>Materia prima latte e derivati</b> Caratteristiche, qualità e potenzialità. Introduzione alle tecniche di trasformazione utili alle preparazioni.	Francesco Gubert
Giovedì 30 novembre 2023 orario 9:30-13:30	<b>Materia prima vegetale</b> Caratteristiche, qualità e potenzialità. Introduzione alle tecniche di trasformazione utili alle preparazioni.	Sandro Molin Pradel
	<b>Gestire l'agrigelateria</b> Aspetti igienico-sanitari	Sara Lago
Martedì 5 dicembre 2023 orario 9:30-13:30	<b>Il gelato contadino</b> Tecniche di trasformazione con esercitazioni pratiche/1	Sandro Molin Pradel
Giovedì 7 dicembre 2023 orario 9:30-13:30	<b>Il gelato contadino</b> Tecniche di trasformazione con esercitazioni pratiche/2	Sandro Molin Pradel
Martedì 12 dicembre 2023 orario 9:30-13:30	<b>Il gelato contadino</b> Tecniche di trasformazione con esercitazioni pratiche/3	Sandro Molin Pradel