



# AGRIGELATERIA SEMIFREDDI, MERINGA, CIALDE E SALSE

Utilizzare i prodotti di produzione propria  
non solo per il gelato ma anche per altre  
pietanze

Corso di **10 ore** – 2 incontri  
**19 e 21 febbraio 2024** a loc. **Sorni di Lavis TN**  
con **Sandro Molin Pradel e Martina Bonetto**

*scadenza iscrizioni il 5 febbraio 2024*

<b>Obiettivi</b>	Corso pratico. L'obiettivo è imparare a preparare e proporre all'interno della propria attività altri prodotti oltre al gelato, realizzati anche sfruttando il più possibile ciò che si produce (produzione di topping, salse e variegature, meringa, semifreddi, cialde).
<b>Sede</b>	Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo Maso Panizza di Sopra   Strada del Vino 22 loc. <b>Sorni di Lavis</b>   TN
<b>Docenti</b>	<b>Sandro Molin Pradel</b> , Gelatiere, formatore e promotore gelato delle Dolomiti
<b>Risorse e Attestato</b>	I corsisti riceveranno, tramite mail, <b>materiale didattico e di approfondimento</b> da parte del relatore. 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 settore di CIA – Agricoltori Italiani Trentino dott. Commercialista Andrea Cussigh (necessario appuntamento – 04611730489).
<b>Costo</b>	<b>90 € per i soci CIA   110 € 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 rivolta a chi ha già frequentato un corso di gelateria oppure ha una gelateria o lavora o ha lavorato in gelateria.  Per iscriversi occorre compilare <b>entro il 5 febbraio 2024</b> la Richiesta di iscrizione qui <a href="https://forms.gle/tehN5A3zJ2fmyvbQ9">https://forms.gle/tehN5A3zJ2fmyvbQ9</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



# AGRIGELATERIA SEMIFREDDI, MERINGA, CIALDE E SALSE

Utilizzare i prodotti di produzione propria  
non solo per il gelato ma anche per altre  
pietanze

Durata 10 ore

Relatore Sandro Molin Pradel

Loc. Sorni di Lavis TN c/o Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo

Quota 90 € per i soci CIA e 110 € per i non soci CIA

*scadenza iscrizioni il 5 febbraio 2024*

DATA E ORARIO	ARGOMENTI	DOCENTE
Lunedì 19 febbraio 2024 orario 9:30-12:30 e 13:30 – 15:30	Pratica topping, salse e variegature Pratica meringa per semifreddi	Sandro Molin Pradel
Mercoledì 21 febbraio 2024 orario 9:30-12:30 e 13:30 – 15:30	Pratica semifreddi Pratica cialde gelato	Sandro Molin Pradel