





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

ARTE CASEARIA AVANZATA: ERBORINATI E CACIOTTE MORBIDE



SCADENZA ISCRIZIONI 17 MARZO 2024. I posti sono limitati!

Obiettivi	Il corso vuole fornire, a casare e casari che già caseificano, gli elementi teorici e pratici di base per la produzione di formaggi vaccini erborinati e di formaggi vaccini a pasta molle con breve stagionatura. Per formaggio erborinato si intende una lavorazione di Blu a pasta consistente. Per formaggio a pasta molle si intende una produzione tipo caciotta termofila di pezzatura inferiore ai 500 grammi con struttura morbida. La proposta formativa si inserisce nell'idea di diversificazione della produzione casearia per i caseifici di azienda agricola con un occhio alla possibilità di aumentare l'offerta casearia ma mantenendo alta la competenza tecnica.
Sede e date	Ronchi Valsugana c/o az. agr. Giampiccolo Laura nei giorni 04 e 05 aprile 2024 (segue dettaglio).
Durata	Il corso ha una durata complessiva di 8 ore , suddivise in due incontri con esercitazioni pratiche.
Docente	Guido Tallone, responsabile formazione lattiero-casearia di AgenForm-Consortio sede di Moretta.
Requisiti partecipanti	Si tratta di un corso avanzato, destinato a chi ha già delle basi di caseificazione. L'iniziativa si rivolge principalmente a titolari, dipendenti o collaboratori di azienda agricola o caseificio sociale. Si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. E' previsto un numero minimo e un numero massimo di partecipanti.
Costi	Le quote di partecipazione sono € 160,00 se socio CIA , oppure di € 195,00 se non socio CIA Trentino . La quota comprende assicurazione, materiale didattico e materiale di consumo per la parte pratica. Il pagamento sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione. La quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.
Modalità di iscrizione	Entro DOMENICA 17 MARZO 2024 occorre compilare la Richiesta di iscrizione FORM ONLINE su www.cia.tn.it/formazione o al link: https://forms.gle/podcXUhw3xHJEEbX7 e inviare (se non già inviata) la Carta di identità a formazione@cia.tn.it o tramite Telegram @ciatrentinobot o tramite whatsapp al n. 04611730489.
Valutazione	E' previsto un test finale di verifica degli apprendimenti.
Certificato di frequenza	Il certificato di frequenza verrà rilasciato ai partecipanti che abbiano superato con esito positivo la verifica degli apprendimenti e frequentato il 70% dell'intera durata del corso (6 ore su 8).
Contatti	Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento  0461/1730489  formazione@cia.tn.it  www.cia.tn.it  

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

ARTE CASEARIA AVANZATA: ERBORINATI E CACIOTTE MORBIDE



SCADENZA ISCRIZIONI 17 MARZO 2024. I posti sono limitati!

Iscriviti qui: <https://forms.gle/podcXUhW3xHJEEbX7>
www.cia.tn.it/formazione

Sede: **Ronchi Valsugana** c/o az. Agr. Giampiccolo Laura
Durata complessiva: **8 ore** | Quota: € 160,00 socio CIA - € 195,00 non socio CIA
Docente: **Guido Tallone, responsabile formazione lattiero-casearia di AgenForm, Moretta CN**

DATE E ORARI	ARGOMENTI
Giovedì 04/04/2024 ore 14:00 – 18:00	Introduzione teorica alla produzione di formaggi erborinati. <ul style="list-style-type: none">- I formaggi erborinati in Italia- Le fasi tecnologiche generali per la produzione di un formaggio erborinato Lavorazione pratica di erborinato a pasta consistente. Tra le tecniche applicabili per gli erborinati quella dell'esercitazione è un giusto compromesso tra complessità e gestione in un piccolo caseificio.
Venerdì 05/04/2024 ore 09:00 – 13:00	Introduzione teorica alla produzione di formaggi a pasta molle. <ul style="list-style-type: none">- Tipi di formaggi a pasta molle italiani- Le fasi tecnologiche specifiche per la produzione di un formaggio a pasta molle termofilo Lavorazione pratica di formaggio a pasta molle di pezzatura non superiore ai 500 grammi, con stagionatura variabile tra 2 e 3 settimane e con struttura di pasta morbida e facilmente solubile in bocca.

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