

Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino,  
in collaborazione con La Latteria del Sole, organizza il corso

## ARTE CASEARIA AVANZATA: LE PASTE FILATE



**SCADENZA ISCRIZIONI 21 GENNAIO 2024. I posti sono limitati!**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Obiettivi</b>                | Il corso vuole fornire gli elementi teorici e pratici di base per la lavorazione di formaggi a pasta filata quali mozzarelle, burrate, scamorze e caciocavalli.   |
| <b>Sede e date</b>              | La Latteria del Sole, Trento<br>Dal 07 al 09 febbraio 2024 (segue dettaglio date e contenuti)   |
| <b>Durata e struttura</b>       | Il corso ha una durata complessiva di <b>8 ore</b> , suddivise in due incontri. Sono previste esercitazioni pratiche.   |
| <b>Docente</b>                  | Antonio Schettini, casaro e imprenditore  |
| <b>Requisiti partecipanti</b>   | 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. Si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. E' previsto un numero minimo e un numero massimo di partecipanti.   |
| <b>Costi</b>                    | Le quote di partecipazione sono € <b>155,00 se socio CIA</b> , oppure di € <b>185,00 se non socio CIA</b> . 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.   |
| <b>Modalità di iscrizione</b>   | Entro <b>DOMENICA 21 GENNAIO 2024</b><br>occorre compilare la Richiesta di iscrizione <b>FORM ONLINE</b> su <a href="http://www.cia.tn.it/formazione">www.cia.tn.it/formazione</a> o al link: <a href="https://forms.gle/podcXUhw3xHJEEbX7">https://forms.gle/podcXUhw3xHJEEbX7</a> e inviare (se non già inviata) la Carta di identità a <a href="mailto:formazione@cia.tn.it">formazione@cia.tn.it</a> o tramite Telegram <a href="https://t.me/ciatrentinobot">@ciatrentinobot</a> o tramite whatsapp al n. 04611730489.   |
| <b>Valutazione</b>              | E' previsto un test finale di verifica degli apprendimenti.   |
| <b>Certificato di frequenza</b> | 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).  |
| <b>Contatti</b>                 | Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento<br> 0461/1730489  <a href="mailto:formazione@cia.tn.it">formazione@cia.tn.it</a>  <a href="http://www.cia.tn.it">www.cia.tn.it</a>   |

Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino, in collaborazione con La Latteria del Sole, organizza il corso

## **ARTE CASEARIA AVANZATA: LE PASTE FILATE**



**SCADENZA ISCRIZIONI 21 GENNAIO 2024. I posti sono limitati!**

**Iscriviti qui:** <https://forms.gle/podcXUhw3xHJEEbX7>  
[www.cia.tn.it/formazione](http://www.cia.tn.it/formazione)

*Sede: La Latteria del Sole, Trento*  
*Durata complessiva: 8 ore | Quota: € 155,00 socio CIA - € 185,00 non socio CIA*  
*Docente: Antonio Schettini*

| <b>DATE E ORARI</b>  | <b>ARGOMENTI</b>  |
|--|---|
| Mercoledì 07/02/2023<br>ore 14:00 – 18:00<br>ritrovo ore 13:30 | Introduzione alle paste filate.<br>Lezione pratica in caseificio, dalla cagliata al prodotto finito.<br>Lavorazioni pratiche di mozzarella (fiordilatte, nodino e treccia) e burrata. |
| Venerdì 09/02/2023<br>ore 14:00 – 18:00<br>ritrovo ore 13:30   | Lezione pratica in caseificio, dalla cagliata alla prodotto finito.<br>Lavorazioni pratiche di scamorza e caciocavallo.   |

**Agriverde CIA srl**

Via E. Maccani 199 Trento | tel 0461/1730489 | fax 0461/422259 | [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it)  
[www.cia.tn.it](http://www.cia.tn.it) | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino