



Co-funded by
the European Union



Programma di dettaglio corso

AGRIGELATERIA

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

**CORSO CHE ATTRIBUISCE
CREDITI FORMATIVI
AGLI OPERATORI AGRITURISTICI**

- Il corso è pensato **PRIORITARIAMENTE** per **OPERATORI AGRICOLI** e per **OPERATORI di PMI SETTORE AGROALIMENTARE** (gelaterie, agriturismi, aziende agricole che trasformano, ...) della Provincia di Trento.
- Corso che attribuisce **CREDITI FORMATIVI** agli **OPERATORI AGRITURISTICI**.
- **POSTI LIMITATI**: massimo 15 iscritti.

Identificativi

Codice Corso	SRH03_AGRIGELATERIA_01	Codice CUP	C48H22002260001
Durata	24 ore	Periodo	NOVEMBRE 2025
Sede	Agriturismo Cobelli - Località Masi di Sorni, Maso Panizza di Sopra 22, 38015 Lavis TN		

Dettagli dell'iniziativa

Iniziativa realizzata nell'ambito del Complemento di Sviluppo rurale del Piano Strategico Nazionale della PAC della Provincia autonoma di Trento 2023 - 2027 - Intervento **SRH03** con il cofinanziamento del FEASR, dello Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento. **Progetto "CORSI PER LO SVILUPPO DEL SETTORE AGRICOLO E DELLE AREE RURALI"** - CUP **C48H22002260001**. Ente responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl (CIA - Agricoltori Italiani del Trentino). Struttura provinciale responsabile dell'Intervento e Autorità di Gestione provinciale: Servizio politiche sviluppo rurale

OBIETTIVI

Il corso vuole promuovere le filiere produttive legate alla produzione di gelato, dal latte e i suoi trasformati ai prodotti agricoli di origine vegetale. Si incentiva la valorizzazione delle produzioni locali e la diversificazione delle attività aziendali. Si propone un percorso base durante il quale le spiegazioni teoriche vengono sempre arricchite da degustazione e preparazioni. Destinatari principali sono operatori agricoli e agrituristici e piccole e medie imprese del settore agroalimentare.

SEDE

Agriturismo Cobelli - Località Masi di Sorni, Maso Panizza di Sopra 22, 38015 Lavis TN (Comunità Rotaliana-Königsberg).

STRUTTURA

Il corso ha una durata di 24 ore strutturate in 4 giornate. Si propone un percorso base durante il quale le spiegazioni teoriche vengono sempre arricchite da degustazione e preparazioni.

Il nostro ente di formazione, Agriverde - CIA Srl aderisce al Progetto GELATOn the ROAD, co-finanziato dall'unione europea, che promuove il gelato artigianale come patrimonio culturale, parte dell'identità culturale, ereditata di generazione in generazione nel corso della storia





Co-funded by
the European Union



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



DOCENTI

Francesco Gubert, Agronomo esperto di agricoltura di montagna.

Sara Lago, Ricercatrice microbiologa università degli studi di Trento.

Sandro Molin Pradel, Gelatiere, formatore e promotore gelato delle Dolomiti.

DESTINATARI

Posti limitati: massimo 15 iscritti.

Il corso è pensato PRIORITARIAMENTE per gli OPERATORI AGRICOLI e per OPERATORI di PMI SETTORE AGROALIMENTARE (gelaterie, agriturismi, aziende agricole che trasformano, ...) della Provincia di Trento (imprenditori, coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende).

Verrà data priorità, nell'ordine, ai beneficiari dei seguenti Interventi del Complemento di sviluppo rurale della Provincia di Trento in ordine decrescente di importanza: SRE01 - inserimento giovani agricoltori e SRG01 - sostegno gruppi operativi PEI AGRI, imprenditrici e imprenditori agricoli singoli o associati e coadiuvanti. Avranno priorità le donne e, secondariamente i soggetti più giovani.

Qualora vi fossero posti disponibili il corso è aperto anche ad altre tipologie di destinatari: altri operatori economici (PMI con sede legale e operativa posta in area D nel territorio provinciale); imprenditori forestali, coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento; gestori del territorio.

Successivamente anche ad altri soggetti interessati.

Si terrà inoltre in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.

MODALITA' DI ISCRIZIONE - QUOTA/CAUZIONE

Entro 20/10/2025 occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE: <https://forms.gle/vyBoTRYscHFscimy5>

L'invio dell'iscrizione è da ritenersi quale ordine. Nella richiesta di iscrizione è molto importante compilare la sezione "categorie di destinatari" specificando a quale appartieni o appartiene l'azienda di riferimento, anche se solo secondariamente.

Il corso è finanziato dal bando PSP SRH03, di cui Agriverde-CIA (ente accreditato per la formazione in Provincia) è risultato beneficiario.

QUOTA E CAUZIONE - La partecipazione al corso prevede un contributo a copertura di spese non finanziate dal bando.

Al momento dell'iscrizione viene chiesto un versamento unico di 99,00€ (IVA esente), di questi 30,00€ (IVA esente) sono quota di partecipazione, non rimborsabile, a copertura di spese non previste da bando. L'importo residuo, quale cauzione, verrà restituito alla fine del corso solo ai partecipanti che risulteranno formati.

L'eventuale RINUNCIA O DISDETTA deve essere comunicata per iscritto ENTRO 5 GIORNI PRECEDENTI la data di inizio corso alla mail: formazione@cia.tn.it. In questo modo la quota/cauzione versata potrà essere restituita oppure utilizzata per l'iscrizione ad una successiva edizione. La quota/cauzione versata sarà invece trattenuta e non restituita in caso di assenza ingiustificata o disdetta non debitamente comunicata nei tempi e modi sopra indicati.

CREDITI FORMATIVI PER OPERATORI AGRITUISTICI E PER OPERATORI ENOTURISTICI

Il Servizio Agricoltura - Ufficio Economia e Politica Agraria conferma l'attribuzione dei crediti formativi per gli operatori agrituristici che frequenteranno questa iniziativa.

"Si osserva che il corso trova attinenza con le seguenti materie previste dall'articolo 7 della L.p. 10/2019: "servizio" e "gestione aziendale". Sono previste 24 ore di corso, un test finale ed il rilascio di un attestato. Pertanto, ai sensi di quanto indicato dal comma 5, lett. b) del citato articolo 7, possono essere ritenuti coerenti 2 crediti formativi per ora di corso per un **totale di 48 crediti formativi**".

FREQUENZA E ATTESTATO

Secondo quanto previsto dal bando, l'attestato di frequenza viene rilasciato ai partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% dell'intera durata del corso e abbiano superato positivamente il test finale.

Il nostro ente di formazione, Agriverde - CIA Srl aderisce al Progetto GELATOn the ROAD, co-finanziato dall'unione europea, che promuove il gelato artigianale come patrimonio culturale, parte dell'identità culturale, ereditata di generazione in generazione nel corso della storia





Iniziativa

realizzata nell'ambito del Complemento di Sviluppo rurale del Piano Strategico Nazionale della PAC della Provincia autonoma di Trento 2023 - 2027 - Intervento SRH03 con il cofinanziamento del FEASR, dello Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento. **Progetto "CORSI PER LO SVILUPPO DEL SETTORE AGRICOLO E DELLE AREE RURALI" - CUP C48H22002260001.** Ente responsabile della formazione: Agriverde-CIA srl (CIA - Agricoltori Italiani del Trentino). Struttura provinciale responsabile dell'intervento e Autorità di Gestione provinciale: Servizio politiche sviluppo rurale.

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

CORSO CHE ATTRIBUISCE CREDITI FORMATIVI AGLI OPERATORI AGRITURISTICI

Il corso è pensato **PRIORITARIAMENTE** per gli **OPERATORI AGRICOLI** e per **OPERATORI di PMI SETTORE AGROALIMENTARE** (gelaterie, agriturismi, aziende agricole che trasformano, ...) della Provincia di Trento. **POSTI: massimo 15 iscritti.** Corso che attribuisce **CREDITI FORMATIVI** agli **OPERATORI AGRITURISTICI** (totale 48 crediti).

Calendario delle lezioni

Data	Ora Inizio	Ora Fine	Luogo	Docente	Argomento
Mercoledì 05/11/2025	09:30	13:30	Agriturismo Cobelli - Masi di Sorni, Lavis	GUBERT FRANCESCO	TEORIA + PRATICA - Materia prima latte e derivati Caratteristiche fisiche, nutrizionali e sensoriali di latte e derivati e potenzialità di impiego nella ricettazione. Produzione di semplici trasformati del latte per la valorizzazione e differenziazione del prodotto. Degustazione e analisi sensoriale.
Mercoledì 05/11/2025	14:30	16:30	Agriturismo Cobelli - Masi di Sorni, Lavis	LAGO SARA	TEORIA - Gestire l'agrigelateria Aspetti igienico-sanitari
Mercoledì 12/11/2025	09:30	13:30	Agriturismo Cobelli - Masi di Sorni, Lavis	MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Materia prima vegetale Caratteristiche, qualità e potenzialità. Introduzione alle tecniche di trasformazione utili alle preparazioni. L'utilizzo di un gestionale/1
Mercoledì 12/11/2025	14:30	16:30	Agriturismo Cobelli - Masi di Sorni, Lavis	MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Il gelato contadino Tecniche di trasformazione con esercitazioni pratiche e degustazione/1
Mercoledì 19/11/2025	09:30	13:30	Agriturismo Cobelli - Masi di Sorni, Lavis	MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Materia prima vegetale Caratteristiche, qualità e potenzialità. Introduzione alle tecniche di trasformazione utili alle preparazioni. L'utilizzo di un gestionale/2
Mercoledì 19/11/2025	14:30	16:30	Agriturismo Cobelli - Masi di Sorni, Lavis	MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Il gelato contadino Tecniche di trasformazione con esercitazioni pratiche e degustazione/2
Mercoledì 26/11/2025	09:30	13:30	Agriturismo Cobelli - Masi di Sorni, Lavis	MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Materia prima vegetale Caratteristiche, qualità e potenzialità. Introduzione alle tecniche di trasformazione utili alle preparazioni. L'utilizzo di un gestionale/3
Mercoledì 26/11/2025	14:30	16:30	Agriturismo Cobelli - Masi di Sorni, Lavis	MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Il gelato contadino Tecniche di trasformazione con esercitazioni pratiche e degustazione/3

Modalità di iscrizione e cauzione Entro 20/10/2025 occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE:

<https://forms.gle/vyBoTRYschFscimy5> L'invio dell'iscrizione è da ritenersi quale ordine. Nella richiesta di iscrizione è molto importante compilare la sezione "categorie di destinatari" specificando a quale appartieni o appartiene l'azienda di riferimento, anche se solo secondariamente.

QUOTA E CAUZIONE - La partecipazione al corso prevede un contributo a copertura di spese non finanziate dal bando.

Al momento dell'iscrizione viene chiesto un versamento unico di 99,00€ (IVA esente), di questi 30,00€ (IVA esente) sono quota di partecipazione, non rimborsabile, a copertura di spese non previste da bando.

L'importo residuo, quale cauzione, verrà restituito alla fine del corso solo ai partecipanti che risulteranno formati.

Contatti

Agriverde - CIA srl
tel 0461 1730489
formazione@cia.tn.it
www.cia.tn.it |

Il nostro ente di formazione, Agriverde - CIA Srl aderisce al Progetto GELATOn the ROAD, co - finanziato dall'unione europea, che promuove il gelato artigianale come patrimonio culturale, parte dell'identità culturale, ereditata di generazione in generazione nel corso della storia

