



Programma di dettaglio

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_03	Codice CUP	C48H22002260001
Durata	24 ore	Periodo	OTTOBRE 2026
Sede	Bosentino - Altopiano della Vigolana c/o Azienda agricola e agritur Maso Flonkeri Via Alla Mandola 37		

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

Bosentino - Altopiano della Vigolana c/o Azienda agricola e agritur Maso Flonkeri Via Alla Mandola 37

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





DOCENTI

Francesco Gubert, Agronomo esperto di agricoltura di montagna.

Lorenzo Messa, Ricercatore in Microbiologia e Oncologia Funzionale, Università 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 21/09/2026 occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE: <https://forms.gle/RvgTPg6N7Nht5ww86>

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 apparteni 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.

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 AGRITURISTICI E PER OPERATORI ENOTURISTICI

Il Servizio Agricoltura - Ufficio Economia e Politica Agraria conferma **l'attribuzione dei crediti formativi per gli operatori agrituristiche 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.

Contatti

Ufficio formazione Agriverde - CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento

tel 0461 1730489 (anche Whatsapp) - formazione@cia.tn.it

www.cia.tn.it

Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino - Telegram: t.me/ciatrentinonotizie - Whatsapp: CIA Agricoltori Italiani del Trentino



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**

Calendario delle lezioni

Data	Ora Inizio	Ora Fine	Luogo	Docente	Argomento
Lunedì 05/10/2026	09:30	13:30	Azienda agricola e agritur Maso Flonkeri Via Alla Mandola 37, Bosentino 38049	GUBERT FRANCESCO	TEORIA + PRATICA - Materia prima latte e derivati
	14:30	16:30		MESSA LORENZO	TEORIA - Gestire l'agrigelateria
Mercoledì 07/10/2026	09:30	13:30	Via Alla Mandola 37, Bosentino 38049	MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Materia prima vegetale
	14:30	16:30		MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Il gelato contadino
Mercoledì 14/10/2026	09:30	13:30	Altopiano della Vigolana (TN)	MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Materia prima vegetale
	14:30	16:30		MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Il gelato contadino
Mercoledì 21/10/2026	09:30	13:30		MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Materia prima vegetale
	14:30	16:30		MOLIN PRADEL SANDRO	TEORIA + PRATICA - Il gelato contadino

MODALITA' DI ISCRIZIONE - QUOTA/CAUZIONE

Entro 21/09/2026 occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE: <https://forms.gle/RvgTPg6N7Nht5ww86>

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:

Ufficio formazione Agriverde - CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento

tel 0461 1730489 (anche Whatsapp) - formazione@cia.tn.it - www.cia.tn.it

Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino - Telegram: t.me/ciatrentinonotizie - Whatsapp: CIA Agricoltori Italiani del Trentino

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

