Programma di dettaglio corso

CASEIFICAZIONE AVANZATA - LE PASTE FILATE

Identificativi

Codice Corso	SRH03_AV-CASEIF	Codice CUP	C48H22002260001
Durata	16 ore	Periodo	NOVEMBRE 2025
Sede	ROVERETO, loc. Vallunga		

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
Si tratta di un corso avanzato, teorico-pratico, destinato a chi ha già delle basi di caseificazione. Il percorso formativo vuole fornire gli elementi teorici sulla produzione delle paste filate, approfondendo caratteristiche delle materie prime, principi tecnologici, fasi di lavorazione e geografia dei principali prodotti italiani. I partecipanti potranno acquisire le tecniche pratiche nella lavorazione di formaggi a pasta filata (osservando e mettendo in pratica in prima persona le tecniche previste per la filatura e mozzatura di prodotti come mozzarelle, burrate, scamorze e caciocavalli), potendo valutare possibili implementazioni e differenziazioni dei prodotti presenti in azienda o in agriturismo. Il percorso darà infine l'opportunità di fare una degustazione guidata imparando gli aspetti legati alla valorizzazione del prodotto sul mercato e sulla tavola e potendo porre domande ai docenti sulle eventuali lavorazioni provate in azienda.

DURATA
16 ore

ARTICOLAZIONE DELLE LEZIONI
Il corso si articola in quattro incontri: una prima lezione introduttiva teorica in aula; una lezione pratica in cucina sulle tecniche della cagliata; una giornata pratica in caseificio su filatura e mozzatura e un'ultima lezione laboratoriale in aula su degustazione, valorizzazione del prodotto e domande-risposte dei partecipanti.

SEDE (si veda calendario di seguito)
ROVERETO, Casetta al Bosco della Città, via Vallunga I
VERONA, Loc. Dossobuono (visita didattica e lezione pratica al Caseificio Artigiano Leone)

DOCENTI
Francesco Gubert, dottore agronomo
Nunzio Leone, casaro specializzato in paste filate

DESTINATARI
Il corso prenderà avvio con un numero minimo e un numero massimo di partecipanti.
Secondo quanto previsto dal bando i destinatari delle iniziative formative possono essere:
- IMPRESE AGRICOLE (imprenditori agricoli, coadiuvanti familiari, dipendenti di aziende agricole con sede nel territorio della provincia di Trento);
- IMPRESE FORESTALI (imprenditori forestali, coadiuvanti familiari, dipendenti di imprese forestali con sede nel territorio della provincia di Trento);
- GESTORI DEL TERRITORIO;
- ALTRI OPERATORI ECONOMICI (PMI operanti nel settore agroalimentare o PMI con sede legale e operativa posta in area D nel territorio provinciale).
Verrà data priorità, nell'ordine, ai beneficiari delle seguenti Interventi del Complemento di sviluppo rurale della Provincia di Trento in ordine decrescente di importanza: SRE01 (beneficiari del contributo provinciale per l'insediamento giovani agricoltori) e SRG01 (beneficiari del contributo provinciale per il sostegno gruppi operativi PEI AGRI), imprenditrici e imprenditori agricoli singoli o associati e coadiuvanti. All'interno di ciascuna categoria avranno priorità le donne e, secondariamente i soggetti più giovani.
Si terrà inoltre in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.
Solo qualora vi fossero posti disponibili il corso è aperto anche ad altri soggetti interessati.

MODALITA' DI ISCRIZIONE - QUOTE/CAUZIONE
Entro **09/11/2025 occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE**: https://forms.gle/NniHPcWBH1nVpy7z5 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€ (IVA esente). Di questi, 40,00**€** (IVA esente) sono quota di partecipazione, non rimborsabile, a copertura di spese non finanziate. L’importo residuo, quale cauzione, verrà restituito alla fine del corso solo ai partecipanti che risulteranno formati.

L'eventuale RINUNCIA O DISDETTA deve essere comunicataci 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.

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 (4h di assenza al massimo).

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

Co-funded by the European Union

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

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.

CASEIFICAZIONE AVANZATA - LE PASTE FILATE

Calendario delle lezioni

Data	Ora Inizio	Ora Fine	Luogo	Docente	Argomento
martedì 25 novembre 2025	10:00	13:00	ROVERETO Via Vallunga I (c/o Casetta Bosco della città)	Francesco Gubert	Modulo introduttivo sulla produzione delle paste filate, con focus su materie prime, principi tecnologici, fasi di lavorazione e geografia dei principali prodotti italiani
giovedì 27 novembre 2025	09:30	12:30	ROVERETO Via Vallunga I (c/o Casetta Bosco della città)	Nunzio Leone	Lezione pratica in cucina: la cagliata
giovedì 04 dicembre 2025	10:00	13:00	VERONA, Dossobuono Via A. Volta 4a/4b (c/o Caseificio Artigiano Leone)	Nunzio Leone	Visita didattica e lezione pratica in caseificio: dalla cagliata al prodotto finito. Lavorazioni pratiche e filatura di mozzarella (fiordilatte, nodino e treccia), burrata, scamorza e caciocavallo.
	13:30	16:30			
giovedì 11 dicembre 2025	09:30	13:30	ROVERETO Via Vallunga I (c/o Casetta Bosco della città)	Francesco Gubert e Nunzio Leone	Lezione laboratoriale in aula con degustazione e valorizzazione prodotti; domande e risposte su lavorazioni effettuate e tecniche messe in pratica

Modalità di iscrizione e cauzione

Entro **09/11/2025 occorre compilare la richiesta di iscrizione ONLINE**: https://forms.gle/NniHPcWBH1nVpy7z5
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€ (IVA esente). Di questi, 40,00**€** (IVA esente) sono quota di partecipazione, non rimborsabile. L'importo residuo, quale cauzione, verrà restituito alla fine del corso solo ai partecipanti che risulteranno formati.

L'eventuale RINUNCIA O DISDETTA deve essere comunicataci 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.

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