CORSO CHE ATTRIBUISCE CREDITI FORMATIVI AGLI OPERATORI AGRITURISTICI

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

Programma di dettaglio

CORSO AVANZATO DI AGRIGELATERIA ARTIGIANALE

Innovazione, gastronomia e valorizzazione del territorio

Identificativi

Codice Corso	AGRIGELATERIA AVANZATO_CAT2027_GEN-FEB		
Durata	20 ore	Periodo	GENNAIO - FEBBRAIO 2027
Sede	Azienda agricola Cibi Mundi in Via Margone, 13 - 38123 Ravina TN		

Dettagli dell'iniziativa

OBIETTIVI:
Questo corso avanzato è pensato per agricoltori, operatori agrituristici, gelatieri, cuochi, pasticceri e professionisti del settore alimentare che desiderano **perfezionare la produzione di gelato artigianale e ampliare le proprie competenze verso una gelateria gastronomica moderna, integrata con cucina, pasticceria e prodotti del territorio**. Il corso vuole promuovere le filiere produttive legate alla produzione di gelato, incentivando le produzioni locali e la diversificazione delle attività aziendali.

Il percorso permetterà ai partecipanti di:

- valorizzare e promuovere le materie prime del territorio e/o di propria produzione
- potenziare le competenza relative alla ricettività e al servizio
- perfezionare le tecniche di produzione e conservazione del gelato
- sviluppare gelati gastronomici e salati
- studiare abbinamenti tra gelato, cucina e dessert
- utilizzare piante spontanee e prodotti agricoli locali
- realizzare topping, basi di pasticceria e preparazioni complementari alla gelateria

Il corso combina teoria, dimostrazioni pratiche e degustazioni guidate. **Ogni partecipante può chiedere di sperimentare ricette con i propri prodotti.**

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- migliorare la qualità e la stabilità del gelato prodotto
- gestire correttamente conservazione e servizio
- sviluppare nuovi gusti gastronomici
- creare dessert con gelato di alto livello
- utilizzare ingredienti naturali e piante spontanee
- produrre topping e preparazioni complementari artigianali.

CORSO CHE ATTRIBUISCE CREDITI FORMATIVI AGLI OPERATORI AGRITURISTICI

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

DURATA e METODOLOGIA DIDATTICA:
20 ore strutturate in 4 incontri. Verranno seguite le linee guida del progetto europeo GELATOn the ROAD, garantendo coerenza con i suoi obiettivi formativi e standard di qualità.

Il corso prevede:

- lezioni teoriche
- analisi degli ingredienti
- sviluppo di ricette innovative
- degustazioni tecniche
- preparazioni avanzate pratiche di gelato
- preparazioni pratiche di prodotti che arricchiscono il gelato
- confronto diretto con consulenti esperti a livello internazionale

REQUISITI PARTECIPANTI:
I posti sono limitati. Il corso è pensato per coloro che **hanno già frequentato corsi di formazione sulla tematica o che hanno già esperienza nell'ambito**. Oltre a questo requisito, per la selezione, sarà preso in considerazione l'ordine cronologico di arrivo delle richieste di partecipazione. L'attivazione del corso è vincolata ad un minimo e ad un massimo di iscritti.

CREDITI FORMATIVI PER OPERATORI AGRITUISTICI
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 20 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 40 crediti formativi**".

FREQUENZA E ATTESTATO
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. Sull'attestato, oltre a specificare che il corso attribuisce crediti formativi per gli operatori agrituristici, viene indicato che sono state seguite le linee guida del progetto europeo GELATOn the ROAD.

DOCENTI

- Sandro Molin Pradel - Maestro gelatiere e consulente nel settore della gelateria artigianale
- Nadine Giovannini – Pastry chef e consulente di pasticceria.
- Silvia Gambalonga – Farmacista esperta in piante officinali

Quota corso: 230,00 € Quota Socio CIA: 190,00 €

Scadenza e modalità di iscrizioni

Iscrizioni **entro il 1° dicembre 2026** tramite Modulo di iscrizione online https://forms.gle/BmumdJJdkVwqc59E7
Posti limitati. Il corso è pensato per coloro che **hanno già frequentato corsi di formazione sulla tematica o che hanno già esperienza nell'ambito**. Oltre a questo requisito, per la selezione, sarà preso in considerazione l'ordine cronologico di arrivo delle richieste di partecipazione.

Contatti

Ufficio formazione Agriverde – CIA srl | Via E. Maccani 199 Trento | 04611730489 | formazione@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

GELATOn the ROAD

CORSO CHE ATTRIBUISCE CREDITI FORMATIVI AGLI OPERATORI AGRITURISTICI

CIA AGRI VERDE

CORSO AVANZATO DI AGRIGELATERIA ARTIGIANALE
Innovazione, gastronomia e valorizzazione del territorio

Calendario delle lezioni

DATE | ORARIO | SEDE	ARGOMENTI	DOCENTE
Giovedì 28 gennaio 2027 orario 9:00-12:00 e 13:00-15:00 Azienda agricola Cibi Mundi in Via Margone, 13 - 38123 Ravina TN	IL GELATO ARTIGIANALE: VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI E LA DIVERSIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ AZIENDALI • perfezionamento della produzione del gelato artigianale • gestione delle basi e bilanciamento • tecniche avanzate di mantecazione • conservazione e stoccaggio ottimale del gelato • valorizzazione delle materie prime del territorio e/o di propria produzione	Sandro Molin Pradel
Giovedì 4 febbraio 2027 orario 9:00-12:00 e 13:00-15:00 Azienda agricola Cibi Mundi in Via Margone, 13 - 38123 Ravina TN	IL GELATO ARTIGIANALE: VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI E LA DIVERSIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ AZIENDALI • analisi dei difetti e soluzioni tecniche • sviluppo di gelato gastronomico • creazione di gusti innovativi • degustazione tecnica e analisi sensoriale • promozione delle materie prime del territorio e/o di propria produzione • il servizio e le esigenze del cliente	Sandro Molin Pradel
Giovedì 11 febbraio 2027 orario 9:00-12:00 e 13:00-15:00 Azienda agricola Cibi Mundi in Via Margone, 13 - 38123 Ravina TN	UTILIZZO DI PIANTE OFFICINALI E AROMATICHE IN CUCINA E GELATERIA • Piante officinali e piante aromatiche: caratteristiche, proprietà e utilizzi; • Frutta secca e frutta essiccata: differenze, caratteristiche, proprietà nutrizionali, utilizzi; • Valorizzazione di prodotti agricoli e prodotti locali (miele, polline, pino mugo, latte e derivati: proprietà, aromi e caratteristicheù); • Preparazione e composizione di tisane ed infusi: differenze, proprietà, tecniche di preparazione, tempo di infusione e utilizzo creativo per accompagnare dolci e gelati.	Silvia Gambalonga
	I DETTAGLI CHE CONTANO: COME ARRICCHIRE IL GELATO • Valorizzare le materie prime del territorio e di propria produzione • Topping: salse e croccanti • Cialde e coni • Strategie e abbinamenti per costruire una proposta identitaria	Nadine Giovannini
Giovedì 18 febbraio 2027 orario 9:00-12:00 e 13:00-15:00 Azienda agricola Cibi Mundi in Via Margone, 13 - 38123 Ravina TN	DAL GELATO… AL DESSERT! • Trasformare gli ingredienti dell'agrigelateria in nuove occasioni di consumo • Tecniche creative di impiattamento e servizio	Nadine Giovannini

Quota corso: **230,00 €** Quota Socio CIA: **190,00 €**

Scadenza e modalità di iscrizioni

Iscrizioni **entro il 1° dicembre 2026** tramite Modulo di iscrizione online https://forms.gle/BmumdJJdkVwqc59E7
Posti limitati. Il corso è pensato per coloro che hanno già frequentato corsi di formazione sulla tematica o che hanno già esperienza nell'ambito. Oltre a questo requisito, per la selezione, sarà preso in considerazione l'ordine cronologico di arrivo delle richieste di partecipazione.

Ufficio formazione Agriverde – CIA srl | Via E. Maccani 199 Trento | 04611730489 | formazione@cia.tn.it