



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_CAT2026_MAG		
Durata	20 ore	Periodo	MAGGIO 2026
Sede	Agriturismo Cobelli - Localita' Masi di Sorni, Maso Panizza di Sopra 22, 38015 Lavis 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, 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.

Il percorso permetterà ai partecipanti di:

- valorizzare e promuovere le materie prime del territorio e/o di propria produzione
- potenziare le competenze 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.

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.

Il corso prevede:

- lezioni teoriche
- pratiche
- degustazioni tecniche
- analisi degli ingredienti
- sviluppo di ricette innovative
- confronto diretto con i docenti

REQUISITI PARTECIPANTI:

Il corso è pensato per coloro che **hanno già frequentato corsi di formazione sulla tematica o hanno già esperienza nell'ambito.**

L'attivazione del corso è vincolata ad un minimo e ad un massimo di iscritti. Se necessario si terrà in considerazione l'ordine cronologico delle adesioni.

CREDITI FORMATIVI PER OPERATORI AGRITURISTICI

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.

DOCENTI

- Sandro Molin Pradel - Maestro gelatiere e consulente nel settore della gelateria artigianale
- Nadine Giovannini - Pastry chef specializzata in dessert contemporanei
- Silvia Gambalonga - Farmacista specializzata in cosmetica

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

Scadenza e modalità di iscrizioni

Iscrizioni **entro il 29 aprile 2026** tramite Modulo di iscrizione online <https://forms.gle/xeqQ24MmH2sPgU2k9>

Il corso prende avvio con un numero minimo e massimo di partecipanti.

Se necessario si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.

Contatti

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

**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



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

Calendario delle lezioni

DATE ORARIO SEDE	ARGOMENTI	DOCENTE
Mercoledì 13 maggio 2026 orario 9:00-12:00 e 13:00-15:00 Agriturismo Cobelli - Localita' Masi di Sorni, Lavis	<ul style="list-style-type: none">studio degli abbinamenti tra gelato e piatti gastronomicicostruzione del dessert con gelatoproduzione di topping artigianalisalse, croccanti e riduzioni	Nadine Giovannini
Mercoledì 20 maggio 2026 orario 9:00-12:00 e 13:00-15:00 Agriturismo Cobelli - Localita' Masi di Sorni, Lavis	<ul style="list-style-type: none">basi di pasticceria abbinate alla gelaterial'impiattamentointroduzione alle piante officinali e aromatiche utilizzabili in cucina e gelateriavalorizzazione di piante, fiori e prodotti agricoli localitecniche di estrazione aromaticautilizzo creativo delle piante nel gelato gastronomico	Nadine Giovannini Silvia Gambalunga
Mercoledì 27 maggio 2026 orario 9:00-12:00 e 13:00-15:00 Agriturismo Cobelli - Localita' Masi di Sorni, Lavis	<ul style="list-style-type: none">perfezionamento della produzione del gelato artigianalegestione delle basi e bilanciamentotecniche avanzate di mantecazioneconservazione e stoccaggio ottimale del gelatovalorizzazione delle materie prime del territorio e/o di propria produzione	Sandro Molin Pradel
Mercoledì 3 giugno 2026 orario 9:00-12:00 e 13:00-15:00 Agriturismo Cobelli - Localita' Masi di Sorni, Lavis	<ul style="list-style-type: none">analisi dei difetti e soluzioni tecnichesviluppo di gelato gastronomicocreazione di gusti innovatividegustazione tecnica e analisi sensorialepromozione delle materie prime del territorio e/o di propria produzioneil servizio e le esigenze del cliente	Sandro Molin Pradel

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

Scadenza e modalità di iscrizioni

Iscrizioni **entro il 29 aprile 2026** tramite Modulo di iscrizione online <https://forms.gle/xegQ24MmH2sPgU2k9>

Il corso prende avvio con un numero minimo e massimo di partecipanti. Se necessario si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione.

Contatti:

Ufficio formazione Agriverde – CIA srl - Via E. Maccani 199 Trento
tel 0461 1730489 - formazione@cia.tn.it