

Investiamo per il vostro futuro

POR 2007-2013

PRODUZIONE E ALLEVAMENTI RIVOLTI ALL'INTEGRAZIONE DEL REDDITO AGRICOLO
COD 152/A1/306/2014

LE NUOVE FRONTIERE: MATERIE PRIME A KM 0 NELL'AGRIGELATO



DESCRIZIONE: Attraverso questo modulo si intendono fornire al corsista tutti le conoscenze necessarie per valutare concretamente la possibilità di integrare la propria attività agricola e/o agrituristica con una piccola produzione di gelato realizzato con materie prime dallo stesso coltivate o comunque locali. Di seguito dunque gli argomenti trattati: Analisi dei costi per l'allestimento del laboratorio: macchinari, attrezzature, materie prime/ Criteri per individuare le materie prime adatte alla produzione di gelato artigianale/ Bilanciature di ricette per gelato con prodotti del territorio/ Realizzazione di gusti gelato con prodotti del territorio e analisi delle proprietà organolettiche.

DURATA: 32 ore articolate in 3 giornate di 8 ore e 2 incontri di 3 e 5 ore

DATE E ORARI: Sab 11 Aprile ore 9.00-12.00 INTRODUZIONE

Mart 14 – Merc15 - PREPARAZIONE ALLE ATTIVITA' DI LABORATORIO
con orario 9.00-13.00 e 14.00- 18.00

Sab 18 Aprile LABORATORIO con orario 9.00-13.00 e 14.00- 18.00 presso
Agriturismo di Follina

Merc. 29 Aprile 16.30-21.30 ASPETTI IGIENICO SANITARI E FISCALI.

SEDE: Centro Consorzi, Zona Ind.le Gresal 5/e, SEDICO (BL)

DESTINATARI: imprenditori agricoli, dipendenti di aziende agricole e collaboratori e coadiuvanti dell'azienda agricola.

INFO: per informazioni Tel 0437-851353 Mail fagherazzi@centroconsorzi.it Cinzia Fagherazzi

I partecipanti a fronte di un percorso interamente gratuito si impegnano a frequentare almeno il 70% delle ore previste.