

CORSO DI FORMAZIONE PER “GELATIERE IN AGRITURISMO”

Nel corso dei secoli l'uomo con le sue attività agricole ha selezionato in Sardegna numerose varietà vegetali idonee alle caratteristiche ambientali locali, alle esigenze tecniche colturali ed alle necessità delle economie di sussistenza e di mercato. Se si escludono le specie ornamentali e forestali che non rivestono interesse agricolo, “il catalogo delle specie coltivate” (Hammer et al. 1992, 1999) conta in Sardegna 371 specie.

La nostra isola non sfugge però al processo di globalizzazione della flora, che rappresenta una delle principali emergenze ambientali del pianeta. L'avvento dei modelli colturali agricoli vincolati a varietà vegetali a base genetica molto stretta sta determinando negli anni una progressiva perdita della biodiversità che, in alcuni casi, ha portato all'instaurarsi di processi di erosione genetica; si consideri che sono scomparse circa il 90% delle specie di albicocco coltivate in passato, 84% per il susino e 57 % per il melo (fonte Chessa e Nieddu, 2006).

Il recupero per una diretta utilizzazione di tali varietà vegetali, oltre a garantire la possibilità di diversificare le produzioni e l'offerta agroalimentare che si possono ottenere con minor impatto ambientale, rafforza il legame con il territorio e nel contempo ne promuove la specificità insieme ai valori della biodiversità che sono essenzialmente aspetti dell'identità ambientale, culturale ed economica della Sardegna.

Il corso di formazione per *gelatiere in agriturismo* intende dare un piccolo contributo al recupero dei prodotti vegetali della biodiversità isolani offrendo opportunità agli agricoltori di acquisire competenze specifiche per l'utilizzo e la trasformazione di frutta e altri vegetali in gelati e dessert e nel contempo creare occasione di integrazione al reddito aziendale.

Il corso persegue i seguenti obiettivi:

- Diffondere la consapevolezza che la biodiversità costituisce un patrimonio essenziale dell'identità ambientale, culturale ed economica della Sardegna.
- Stimolare le aziende agrituristiche alla ricerca di opportunità di integrazione al reddito attraverso l'utilizzo e la trasformazione di prodotti agricoli peculiari del territorio e tradizionalmente coltivati in passato;
- Fornire ai partecipanti conoscenze e competenze tecniche per la preparazione di gelati e dessert con l'utilizzo di materie prime prodotte in aziende agricole regionali e compatibilmente con le strutture e attrezzature in dotazione all'azienda.

La durata del corso è di 36 ore, ai partecipanti che avranno frequentato le lezioni pari a 80% delle ore del corso, sarà rilasciato un attestato di partecipazione e frequenza.

Il corso è destinato a n. 14/16 componenti (titolari, coadiuvanti familiari, dipendenti, soci) di aziende agrituristiche operanti nel territorio della regione.

Articolazione e contenuti del corso

	<i>Data e sede</i>	<i>modulo</i>	<i>argomenti</i>	<i>ore</i>
1°	07.02.2011 Siamaggiore Sede LAORE SUT SINIS Loc. Pardu Nou	Teoria e tecnica professionale	Presentazione del corso Introduzione e aspetti teorici della produzione del gelato. Breve storia del gelato; normativa e misure per la sicurezza degli alimenti; materie prime e loro funzione nella produzione del gelato; additivi; tecniche e fasi di produzione: miscelazione, pastorizzazione, omogeneizzazione, maturazione e presentazione del prodotto; tecnologia delle macchine; regole di base per la ricetta ideale.	4
2°	16.02.2011 Siamaggiore Sede LAORE SUT SINIS Loc. Pardu Nou	Contesto culturale, normativo ed economico	La multifunzionalità dell'azienda agricola: evoluzione e prospettive; biodiversità: definizione normativa di riferimento.	4
3°	17.02./2011 Siamaggiore Sede LAORE SUT SINIS Loc. Pardu Nou		Comunicare la biodiversità e la multifunzionalità dell'azienda agricola: la parola al servizio del valore aggiunto. Aspetti storici e culturali dell'alimentazione in Sardegna	4
4°	22.02.2011 Sede da definire	Teoria e tecnica professionale	Approfondimenti su tecniche e fasi di produzione: miscelazione, pastorizzazione, omogeneizzazione, maturazione e presentazione del prodotto; tecnologia delle macchine; personalizzazione delle ricette e prove pratiche per la produzione di gelati e dessert con l'utilizzo di latte e derivati, frutta, essenze ed aromi vegetali.	8
5°	23.02.2011 Sede da definire			8
6°	24.02.2011 Sede da definire			8
				36



Agenzia Laore Sardegna
Sportello Unico Territoriale
Area del Sinis
Via S. Maria, loc. Pardu Nou
09070 SIAMAGGIORE
Fax 0783 34127

Il/La sottoscritto/a (cognome) _____ (nome) _____
nato a _____ Prov. (_____) il ____/____/____ in qualità di legale
rappresentante dell'azienda agrituristica _____
con sede in _____ codice fiscale / part. IVA _____

CHIEDE CHE

il/la Sig./Sig.ra (cognome) _____ (nome) _____
Codice Fiscale _____ cell. _____

venga ammesso al corso per **Gelatiere in agriturismo** che l'Agenzia LAORE Sardegna organizza nella sede di **Siamaggiore** nel mese di febbraio 2010.

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000 e a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'art. 76 della stessa legge, nei casi di dichiarazioni mendaci, quanto segue:

- che il candidato partecipante al corso è titolare dipendente coadiuvante familiare socio dell'impresa agrituristica;
- che il candidato partecipante al corso svolge in azienda mansioni di _____ dal _____;
- che l'impresa è a conoscenza dell'articolazione e dei contenuti del corso come specificato nell'Avviso pubblico;

Elegge inoltre il proprio domicilio per ogni per ogni eventuale comunicazione presso

- Indirizzo
via n° CAP Città Provincia (....)
- fax..... E-mail.....
- tel.....cell.....cell 2

_____ li _____

FIRMA

(timbro)

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 la presente deve essere sottoscritta dall'interessato e presentata - a pena di esclusione - unitamente alla fotocopia non autenticata di un documento d'identità del dichiarante.

Informativa ex art. 13 D. Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

I dati personali raccolti sono sottoposti alle regole stabilite, a tutela della riservatezza, dal D.Lgs. 196/03 e successive modifiche ed integrazioni. E' facoltà del rilevatore esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/03. L'Agenzia LAORE Sardegna utilizzerà i dati personali dichiarati solo per fini istituzionali.