



PROPOSTE FORMATIVE PER LA QUALIFICAZIONE DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA TRENITINA

1° SEMESTRE 2025

Proposta inserita nel Bando Provinciale 2025 per l'organizzazione di corsi di aggiornamento e formazione rivolti agli operatori dell'agriturismo.

Tutti i corsi sono GRATUITI

CALENDARIO EDITORIALE

presso Associazione Agriturismo Trentino – Via J. Aconcio, 13- Trento

Venerdì 14 marzo dalle ore 09.00-13.00

Durata 4 h crediti formativi: 6

MAX: 12 PARTECIPANTI

Contenuti:

Come costruire una comunicazione integrata, utilizzando tutti gli strumenti che la comunicazione ci mette a disposizione, sia online che offline? Esercizi di utilizzo del calendario editoriale: documento cartaceo o digitale creato per schematizzare e organizzare le pubblicazioni di una qualsiasi realtà su social network, newsletter, blog, etc. e per creare una content strategy coerente con la propria identità aziendale.

Docenti: **Anna Benazzoli**

► POST EFFICACI

presso Associazione Agriturismo Trentino – Via J. Aconcio, 13- Trento

Venerdì 28 marzo dalle ore 09.00-13.00

Durata 4 h / crediti formativi: 6

MAX: 12 PARTECIPANTI

Contenuti:

Come pensare e costruire una comunicazione efficace attraverso post sui social (Fb ed Instagram) utilizzando tutti gli strumenti che la comunicazione ci mette a disposizione: sviluppare idee, strutturare contenuti, selezionare immagini. Come costruire un post ben fatto per catturare l'attenzione del pubblico, pianificare strategie di pubblicazione e gestire le sponsorizzate

Docenti: **Anna Benazzoli**

► **CREAZIONE DI UNA NEWSLETTER**

presso Associazione Agriturismo Trentino – Via J. Aconcio, 13- Trento

Venerdì 28 marzo dalle ore 09.00-13.00

Durata 4 h / crediti formativi: 6

MAX: 12 PARTECIPANTI

Contenuti:

Presentazione della piattaforma Mailchimp per la creazione di newsletter, mostrando sia gli aspetti tecnici (raccolta delle adesioni, gestione dei contatti), che gli aspetti più progettuali (individuazione della frequenza di invio, costruzione della struttura e dei contenuti).

Docenti: **Anna Benazzoli**

► **GLUTEN FREE GOLOSO E SANO PER TUTTI**

Accademia D'Impresa – Cucina didattica Palazzo Roccabruna – Via S.Trinità - Trento

Durata 8 h suddiviso in 2 giornate/ crediti formativi: 16

Martedì 08 aprile| ore 14.30 - 18.30

Mercoledì 09 aprile | ore 14.30 - 18.30

MAX: 15 PARTECIPANTI

Contenuti:

- Introduzione teorica al mondo della Cucina Senza Glutine
- Conoscere e realizzare i vari mix di farine senza glutine
- Preparazione di prodotti lievitati, pane, pasta fresca, primi piatti e dolci
- Attenzioni e precauzioni per evitare le contaminazioni
- Degustazione finali di tutte le ricette preparate
- Test finale

Docente: **Chef Giuseppe Ceci**

► IL MONDO DELLE COLAZIONI

Presso Palazzo Roccabruna – Via SS Trinità 24 - Trento

Martedì 15 aprile | ore 10.30 - 14.30

Durata 4 h / crediti formativi: 8

MAX: 15 PARTECIPANTI

Contenuti:

Organizzare, allestire e preparare un buffet per colazioni.
Idee sfiziose per colazioni dolci e salate con i prodotti agricoli del Trentino
Proposte per “colazioni salutari” : buone, sane e nutrienti
Idee per la colazione “buona per tutti: senza glutine e/o lattosio

Docente: **Chef Stefano Bertoni**

► BOCCONCINI E DELIZIE PER OCCASIONI SPECIALI

Presso Palazzo Roccabruna – Via SS Trinità 24 - Trento

Mercoledì 16 aprile | ore 10.30 - 15.30

Durata 5 h / crediti formativi: 10

MAX: 15 PARTECIPANTI

Contenuti:

Organizzare, allestire e preparare un buffet per piccoli aperitivi o rinfreschi.
Scelta e descrizione di ingredienti, sapori e consistenza;
Tecniche di preparazione, stoccaggio e conservazione;
Realizzazione pratica di finger food, antipasti, monoporzioni e bicchierini sia dolci che salati;
Degustazione finale delle ricette preparate

Docente: **Chef Stefano Bertoni**

COSTI:

I corsi sono tutti gratuiti. Non è richiesta caparra confirmatoria.

È prevista l'applicazione di una penale pari a € 60.00+iva a rimborso parziale delle spese organizzative se, dopo l'iscrizione (obbligatoria via email), non verrà frequentato l'intero corso o in caso di ritiro.

NOTE E MODALITÀ D'ISCRIZIONE:

- Tutti i corsi verranno attivati con un minimo di 5 partecipanti;
- Al termine di ogni corso, per coloro che hanno superato positivamente il test di verifica, ove previsto, verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.
- Per iscriversi inviare EMAIL ad info@agriturismotrentino.com.
- La conferma dei corsi sarà assegnata in **ordine cronologico** di arrivo della mail