



PROPOSTE FORMATIVE PER LA QUALIFICAZIONE DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA TRENITINA

1° SEMESTRE 2026

Proposta inserita nel Bando Provinciale 2026 per l'organizzazione di corsi di aggiornamento e formazione rivolti agli operatori dell'agriturismo.

► **CUCINA: IL MONDO DELLE COLAZIONI**

Presso Palazzo Roccabruna – Via S. Trinità,24 - Trento

Durata 4 h / crediti formativi: 8

Mercoledì 11 marzo dalle ore 10.30-14.30

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

Docente: **Chef Stefano Bertoni**

► **CUCINA: BOCCONCINI E DELIZIE PER OCCASIONI SPECIALI**

Presso Palazzo Roccabruna – Via S. Trinità,24 - Trento

Durata 5 h / crediti formativi: 10

Giovedì 07 maggio dalle ore 10.30-15.30

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**

CONTRATTUALISTICA E NORME DI LAVORO PER DIPENDENTI

presso sede Associazione Agriturismo Trentino – Via dei Solteri, 78 c/o Trento

Venerdì 20 marzo dalle ore 09.00-13.00

Durata 4 h crediti formativi: 6

MAX: 20 PARTECIPANTI

Contenuti:

Come posso assumere, quali contratti sono possibili, quali le mansioni che posso assegnare? Quando posso utilizzare la formula del coadiuvante familiare? Il corso si propone di formare i titolari di agriturismo su quali siano le possibilità di assunzione per agevolare le attività agrituristiche nel rispetto dei contratti da applicare

Docenti: **Studio Bruno Dalledonne**

► DISABILITA' ED ACCESSIBILITA' NELLE STRUTTURE AGRITURISTICHE

presso sede AbilNova Coop. Soc.– Via Klagenfurt 16 – Spini di Gardolo

Venerdì 27 marzo dalle ore 09.00-13.00

Durata 4 h / crediti formativi: 8

MAX: 25 PARTECIPANTI

Contenuti:

Un corso che propone formazione sul tema della disabilità (tipologie, ricadute nel quotidiano), con alcuni cenni normativi e un focus sul tema dell'accessibilità con riferimento al Marchio Open e alle buone prassi che strutture, spazi, eventi e progetti possono adottare per essere maggiormente accessibili e inclusive;

- 1) focus sull'accessibilità di strutture ricettive e proposte turistiche del territorio, confronto sulle esperienze dirette, costruzione condivisa di linee guida per un approccio di accoglienza a 360 gradi; prove pratiche legate alle diverse tipologie di disabilità e relative conseguenze nel quotidiano per acquisire informazioni e strumenti utili per il proprio lavoro nel contesto dell'accoglienza turistica soprattutto in riferimento agli adattamenti fisici e concreti da applicare ma soprattutto alla relazione e alla comunicazione con la persona con disabilità;
- 2) caffè al buio come esperienza immersiva, in cui i e le partecipanti, sotto la guida di camerieri ciechi e ipovedenti, sperimenteranno la condizione della cecità, comprendendone limiti ma anche risorse, e un uso più consapevole degli altri sensi oltre la vista.

L'obiettivo di questo tipo di attività è quello di fornire indicazioni e strategie utili e applicabili nella propria realtà lavorativa per costruire contesti più accoglienti e

instaurare una relazione corretta con il potenziale cliente con disabilità visiva e uditiva.

AbilNova Cooperativa Sociale, polo di riferimento per la disabilità sensoriale, oltre ai servizi rivolti all'utenza specifica, offre attività di formazione, sensibilizzazione e consulenza sui temi della disabilità sensoriale, sia visiva sia uditiva, dell'inclusione e dell'accessibilità più in generale per la costruzione di una società più accogliente nei diversi ambiti di vita nei quali le persone vivono e si muovono.

Docenti: **AbilNova Coop. Soc.**

► **INTRODUZIONE ALL'USO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER GLI AGRITURISMI TARENTINI**

presso sede Associazione Agriturismo Trentino – Via dei Solteri, 78 Trento

Lunedì 13 aprile + Martedì 21 aprile dalle ore 09.00-13.00

Durata 8 h crediti formativi: 16

MAX: 20 PARTECIPANTI

Contenuti:

Introduzione all'Intelligenza Artificiale e alle sue applicazioni pratiche nel contesto dell'agriturismo con particolare riferimento all'organizzazione del lavoro e al supporto alle attività quotidiane.

La prima ora è dedicata a un'introduzione semplice e concreta all'AI come assistente operativo: cos'è, cosa può fare realmente e come usarla senza competenze tecniche, superando il "foglio bianco" e risparmiando tempo nelle attività ripetitive.

Segue un modulo pratico di 1,5 ore sull'utilizzo della posta elettronica: organizzazione della casella email, risposte rapide alle richieste frequenti (disponibilità, prezzi, intolleranze, come arrivare), gestione delle comunicazioni con gli ospiti e riduzione del tempo dedicato alla posta.

L'ultima parte (1,5 ore) è dedicata alla scrittura di contenuti per social e recensioni: creazione di post semplici per Facebook e Instagram, risposte professionali alle recensioni online e testi brevi per promuovere prodotti, colazioni ed esperienze, sempre con il supporto dell'AI

2. Corso "AI e efficientamento operativo" - 4 ore Percorso dedicato all'ottimizzazione della gestione operativa (email, comunicazioni ricorrenti, gestione del tempo), attraverso l'utilizzo di strumenti digitali e soluzioni di Intelligenza Artificiale.

Dopo un'introduzione chiara all'AI e al suo utilizzo pratico, il corso si concentra sull'ottimizzazione della gestione delle comunicazioni e delle prenotazioni. I partecipanti

imparano a usare l'AI per scrivere e controllare email, rispondere in modo coerente e professionale alle richieste degli ospiti e gestire in modo più ordinato i flussi informativi provenienti da portali e contatti diretti.

Ampio spazio è dedicato alla riduzione degli errori, alla standardizzazione delle risposte e alla gestione del tempo, con esempi reali legati alla stagionalità, ai periodi di alta affluenza e alle attività quotidiane dell'agriturismo.

Docenti: **Trentino Social Tank**

► **COMUNICAZIONE: CHIAREZZA ONLINE – LIVELLO BASE**

presso Agritur La Corte dei Ciliegi – Strada di Mur,10 – Fraz. Vigolo Baselga (TN)

Martedì 28 aprile dalle ore 09.00-17.00 (+ pausa pranzo a carico dei partecipanti)

Durata 8 h crediti formativi: 12

MAX: 10 PARTECIPANTI

Contenuti:

Obiettivo: Il corso è finalizzato a fornire le competenze di base per una gestione ordinata ed efficace della presenza online aziendale. Attraverso un approccio pratico, verranno analizzati gli strumenti digitali fondamentali – sito web, social media e portali turistici – per migliorare la chiarezza e la coerenza della comunicazione. L'obiettivo è consentire alle aziende di presentare in modo corretto e comprensibile le informazioni principali relative alla propria offerta.

Docenti: **Ilaria Zomer**

► **LINGUA INGLESE: LA VISITA IN AZIENDA IN LINGUA INGLESE E LA DEGUSTAZIONE PRODOTTI DELLA VAL RENDENA**

presso Agritur Il Petar – Loc. Petar, 1 – Spiazzo Rendena

Lunedì 04 maggio dalle ore 09.00-13.00

Durata 4 h crediti formativi: 8

MAX: 20 PARTECIPANTI

Contenuti:

Una simulazione di visita in azienda, in cui il formatore “fingerà” di essere parte dell’azienda ospitante. Dopo un benvenuto e una breve presentazione dei partecipanti, si passa a una descrizione in lingua: del territorio circostante, della storia dell’azienda, di alcuni focus aziendali più generici (coltivazione, zootecnia, ospitalità, ristorazione). Si passa poi all’interno degustando 3/4 calici di vino accompagnati da piccoli assaggi per comprendere i prodotti enogastronomici, la proposta di abbinamento, il tutto in lingua inglese.

La proposta così impostata, utilizzando le formule classiche della visita, del benvenuto, dell’accoglienza a tavola, aiuteranno i partecipanti a immedesimarsi e riproporlo nelle loro aziende.

Docenti: **Sommelier AIS e degustatore WSET Luca Puce – in collaborazione con Consorzio Vignaioli del Trentino**

NOTA: Per iscriversi a questo corso è opportuno avere una base di conoscenza per poter colloquiare in lingua inglese.

► **COMUNICAZIONE: CHIAREZZA ONLINE – LIVELLO AVANZATO**

presso Agritur Al Gallo Nero - Via Revedù, 2/A - Tenno

Martedì 05 maggio dalle ore 09.00-17.00 (+ pausa pranzo a carico dei partecipanti)

Durata 8 h crediti formativi: 12

MAX: 12 PARTECIPANTI

Contenuti:

Obiettivo: Affinare la comunicazione digitale attraverso contenuti professionali e strategici per emergere nel mercato turistico e restare al passo con le tendenze digitali. Il corso è rivolto a operatori che già comunicano online ma desiderano professionalizzare la propria presenza digitale. L’approfondimento sarà sulle strategie di pianificazione dei contenuti, tecniche di comunicazione efficace sui canali social e web, e metodi per creare una narrazione coerente dell’offerta turistica. L’obiettivo è fornire strumenti concreti per distinguersi dalla concorrenza e trasformare la comunicazione online in uno strumento di crescita aziendale.

Docenti: **Ilaria Zomer**

► **COMUNICAZIONE: CONTENUTI SOCIAL – Scatta foto che attirano le persone**

presso Agritur Malga Candriai – Strada di Candriai, 2 - Trento

Martedì 12 maggio dalle ore 09.00-17.00 (+ pausa pranzo a carico dei partecipanti)

Durata 8 h crediti formativi: 12

MAX: 12 PARTECIPANTI

Contenuti:

Obiettivo: Fornire le competenze tecniche per realizzare fotografie attrattive e significative con lo smartphone, valorizzando la propria offerta turistica attraverso contenuti visivi di qualità. Il corso fornisce le basi della fotografia mobile applicata alla comunicazione turistica. L'approfondimento sarà sulle tecniche di composizione, gestione della luce naturale, valorizzazione degli spazi e dei prodotti tipici. I partecipanti apprenderanno come creare contenuti fotografici capaci di raccontare l'identità della propria struttura e attrarre potenziali ospiti, utilizzando esclusivamente il proprio smartphone senza necessità di attrezzature professionali.

Docenti: **Ilaria Zomer**

► **COMUNICAZIONE: BRAND & GRAFICA – Uso di CANVA per migliorare l'immagine coordinata**

presso Agritur Maso Nello – Loc.Pineta/Maso Nello – San Michele all'Adige

Martedì 19 maggio dalle ore 09.00-17.00 (+ pausa pranzo a carico dei partecipanti)

Durata 8 h crediti formativi: 12

MAX: 12 PARTECIPANTI

Contenuti:

Il percorso formativo è dedicato ai principi fondamentali della grafica e alla costruzione di un'immagine coordinata coerente con l'identità aziendale. Attraverso l'utilizzo di Canva, i partecipanti acquisiranno competenze utili per impaginare materiali destinati alla comunicazione online e offline. L'obiettivo è rafforzare la riconoscibilità dell'azienda attraverso materiali visivi chiari, ordinati e allineati tra comunicazione digitale e in presenza.

Docenti: **Ilaria Zomer**

► TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI DEL TERRITORIO NELLE CUCINE AGRITURISTICHE – “PRODUZIONE DI CONFETTURE” DESTINATE ALLA SOMMINISTRAZIONE

3 MODULI:

- 1) **Aula: Mercoledì 06 maggio dalle ore 09.30-12.30** presso sede Associazione Agriturismo Trentino – Via dei Solteri, 78 c/o Palazzo Confcommercio Trentino
- 2) **Cucina: Mercoledì 13 maggio dalle 9.00-13.00/14.00-17.00** presso Agriturismo Dal Perotin – Via Brenta, 70 - Caldonazzo
- 3) **Aula: Mercoledì 20 maggio dalle ore 09.30-12.30** presso sede Associazione Agriturismo Trentino – Via dei Solteri, 78 c/o Palazzo Confcommercio Trentino

Durata 13 h crediti formativi: 26

MAX: 20 PARTECIPANTI

Contenuti:

Acquisire competenze teorico-pratiche per la trasformazione sicura dei prodotti agricoli del territorio e/o aziendali in confetture destinate alla somministrazione.

Comprendere normative e regolamenti per la trasformazione alimentare in ambito agrituristico

Garantire la tutela del consumatore attraverso corrette pratiche di produzione

Quadro normativo e trasformazione in agriturismo, sostenibilità delle produzioni del territorio: dal campo alla cucina, tecniche di trasformazione e cenni di etichettatura: strumento di comunicazione e promozione dei prodotti.

MODULO 1 teorico- QUADRO NORMATIVO E TRASFORMAZIONE IN AGRITURISMO

La trasformazione dei prodotti agricoli nell'agriturismo: opportunità e vincoli normativi: Regolamenti, sistema HACCP, autorizzazioni sanitarie per la trasformazione e vendita di prodotti agricoli trasformati. Differenze tra trasformazione per autoconsumo, somministrazione e vendita

MODULO 2 -3 pratico- SOSTENIBILITA' DELLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO: DAL CAMPO ALLA CUCINA

Valorizzazione dei prodotti agricoli aziendali/territoriali, dalla coltivazione alla trasformazione. Scelta e selezione della frutta: criteri di qualità, maturazione e stagionalità. Conservazione delle materie prime nelle cucine agrituristiche. Tracciabilità: dal prodotto agricolo al prodotto trasformato.

MODULO 4 teorico- CENNI DI ETICHETTATURA: STRUMENTO DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI.

Docenti: **Spazio Conserve – Massimo Ferrari e Stefano Romiti**

COSTI:

I corsi sono tutti gratuiti.

Per i corsi che durano meno di 10 ore, sono tollerati piccoli ritardi nell'ordine massimo di 30 minuti.

Per i corsi che durano più di 10 ore, è necessario raggiungere il 70% del tempo di presenza per considerare valida la frequenza.

Per chi si iscrive e si ritira o non raggiunge il minimo di ore per la frequenza, è prevista l'applicazione di una penale pari a € 60.00+iva a rimborso parziale delle spese organizzative che non possono essere rendicontate.

NOTE E MODALITÀ D'ISCRIZIONE:

- Tutti i corsi verranno attivati con un minimo di 5 partecipanti;
- Al termine di ogni corso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione a chi ha frequentato ed ha superato positivamente (se previsto) il test di verifica.
- Per iscriversi inviare EMAIL ad info@agriturismotrentino.com.
- La conferma dei corsi sarà assegnata in **ordine cronologico** di arrivo della mail