



CORSO CASARO AVANZATO

8 e 9 aprile 2026, dalle 8:00 alle 15:00, presso Azienda Agricola Castello di Formeniga, Via Formeniga 62/A - 31029 Formeniga (TV).

Il corso, per lo più pratico, affronterà i seguenti argomenti:

- Avvio di una lavorazione lattica
- Avvio di una lavorazione morbida e cremosa
- Produzione di un semicotto
- Estrazione lattica
- Salatura, gestione saline e produzione di un primo sale da cuocere

Il corso sarà condotto da Carlo Piccoli, presidente dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casaria

Si segnala che è obbligatorio frequentare almeno il 70% del monte ore totali.

Al corso, finanziato dal CSR, possono partecipare esclusivamente le seguenti figure:

- IMPRENDITORE AGRICOLO (ai sensi dell'art. 2135 del C.C.)
- COADIUVANTE FAMILIARE (Iscritto all'Inps CD4)
- PARTECIPE FAMILIARE (non iscritto all'Inps ai sensi dell'art. 230 bis del C.C.) (parenti entro il 3° grado e affini entro il 2°)
- FAMILIARE CONVIVENTE (ai sensi della Legge n. 76 del 20/05/2016 e dell'art. 230 ter del C.C.) con medesima residenza anagrafica
- DIPENDENTE AGRICOLO A TEMPO INDETERMINATO O DETERMINATO MA ASSUNTO ALMENO PER TUTTO IL PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Le adesioni devono essere inviate **entro lunedì 23 marzo**. Il corso sarà attivato con un numero minimo di 15 partecipanti.

Ufficio Formazione e Corsi – corsi@unioneagricoltoripd.it - 0498223558