



## Corso di Specializzazione: **GELATO AGRICOLO** “Oltre il gelato artigianale”

**Durata:** 2 giorni

**Costo:** 500€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, assaggi e attestato di partecipazione)

**Relatore:** Wassilli De Munari



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



PECORA



CAPRA

## Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti le basi tecniche e scientifiche per padroneggiare la produzione del gelato. La storia del gelato, il bilanciamento e la mantecatura sono solo alcune tra le tematiche trattate. Il corso è rivolto a tutte quelle persone che vogliono imparare a conoscere produrre e capire il mondo del gelato dal punto di vista di chi dà valore alla materia prima più nobile e purtroppo più accantonata: il latte.

## Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cenni storici</li><li>• Cos'è il gelato: differenze tra gelato industriale, gelato artigianale e gelato agricolo</li><li>• Materie prime, addensanti e le loro proprietà</li><li>• Il bilanciamento</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Differenze tra i vari tipi di gelato</li><li>• Comunicazione e marketing</li><li>• La vendita del gelato</li></ul>
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none"><li>• Processo produttivo e conoscenza delle macchine e delle attrezzature</li><li>• HACCP</li><li>• <u>Produzione di gelato agricolo</u></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Produzione di sorbetti, il decoro e la presentazione</u></li><li>• Difetti, cause e rimedi</li><li>• Redditività e business plan</li><li>• Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione</li></ul>