PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Servizio Agricoltura
Ufficio Economia e Politica Agraria
Via G.B. Trener, 3 – 38121 Trento
T +39 0461 495811 495699
@ serv.agricoltura@provincia.tn.it
pec serv.agricoltura@pec.provincia.tn.it
web www.provincia.tn.it

SPETTABILE
ACCADEMIA D'IMPRESA
VIA ASIAGO, 2
38123 TRENTO
accademia@accademiadimpresa.legalmail.it

S164/2026/10.15-2026-1/MAZ/SM

Numero di protocollo associato al documento come metadato (DPCM 3.12.2013, art. 20). La segnatura di protocollo è verificabile in alto a destra oppure nell'oggetto della PEC o nei files allegati alla medesima. Data di registrazione inclusa nella segnatura di protocollo.
Negli esemplari cartacei segnatura di protocollo in alto a destra (da citare nella risposta).

Oggetto: LP 10/2019 e LP 10/2001 art. 23 bis – crediti formativi per gli operatori agrituristici ed enoturistici. Accademia d'Impresa.

Con riferimento alle proposte di aggiornamento professionale per la qualificazione degli operatori agrituristici ed enoturistici di codesta spettabile Accademia pervenuta allo scrivente Servizio in data 18 dicembre 2025, nostro protocollo 994067, si fa presente che le stesse sono considerate interessanti e positive per la formazione e l'aggiornamento degli operatori agrituristici ed enoturistici (ricordando per questi ultimi che è possibile solo la somministrazioni di piatti che non necessitano di cottura).

Ai sensi dell'articolo 7 del regolamento di esecuzione della L.p. 10/2019 (Decreto del presidente della provincia 27 dicembre 2021, n. 22-56/Leg) e dell'art. 3 del regolamento di esecuzione della L.p. 10/2001 in materia di enoturismo (Decreto del presidente della provincia 27 dicembre 2021, n. 23-57/Leg) si rileva l'attinenza delle stesse con le materie "marketing e promozione dei prodotti trentini", "storia del territorio e delle produzioni locali", "accoglienza", "comunicazione" e "lingue straniere".

Tutte le proposte formative non prevedono un esame finale di verifica dell'apprendimento e pertanto, a termini delle succitate disposizioni, possono essere attribuiti 1,5 crediti formativi per ogni ora di frequenza.

Ciò premesso si possono attribuire i seguenti crediti formativi.

1. Novità 2026 – Il Trentino è servito.
3 ore di corso per ogni incontro per 1,5 crediti formativi ogni ora = 4,5 crediti formativi.
Il ciclo di incontri completo, che prevede 10 incontri, garantirà 45 crediti formativi.

2. Il mondo delle verdure invernali: tecniche, ricette idee.
4 ore di corso per 1,5 crediti formativi ogni ora = 6 crediti formativi.

3. Buona Pasqua: la tradizione abbraccia la fantasia.
4 ore di corso per 1,5 crediti formativi ogni ora = 6 crediti formativi.

4. Cicchetti trentini e sfiziosi stuzzichini.
4 ore di corso per 1,5 crediti formativi ogni ora = 6 crediti formativi.

5. Erbe e fiori, sapori e colori.
4 ore di corso per 1,5 crediti formativi ogni ora = 6 crediti formativi.

6. Vini del Trentino: dalla vite al bicchiere.
Ogni incontro, di 2,5 ore di corso, per 1,5 crediti formativi ogni ora, garantirà 3,75 crediti formativi.
Il ciclo di incontri completo che prevede 4 incontri, per 10 ore totali, garantirà 15 crediti.

7. Trento DOC: dalla vite al calice.
Ogni incontro, di 2,5 ore di corso, per 1,5 crediti formativi ogni ora, garantirà 3,75 crediti formativi.
Il ciclo di incontri completo che prevede 4 incontri, per 10 ore totali, garantirà 15 crediti.

8. Birre artigianali del Trentino: dalla natura al bicchiere.
Ogni incontro, di 2,5 ore di corso, per 1,5 crediti formativi ogni ora garantirà 3,75 crediti formativi.
Il ciclo di incontri completo che prevede 4 incontri, per 10 ore totali, garantirà 15 crediti.

9. Il mondo delle erbe spontanee: cammina, raccogli e cucina.
8 ore di corso, per 1,5 crediti formativi ogni ora, garantirà 12 crediti formativi.

10. Piatti Stellari di Fiorenzo Perremuto.
4 ore di corso, per 1,5 crediti formativi ogni ora, garantirà 6 crediti formativi.

11. Il pane del trentino
8 ore di corso, per 1,5 crediti formativi ogni ora, garantirà 12 crediti formativi.

12. i piccoli frutti del Trentino.
Il percorso che prevede un seminario di 2 ore, una visita sul territorio di 3 ore ed una formazione gastronomica di 4 ore garantirà rispettivamente 3, 4,5 e 6 crediti formativi.

13. L'arte dell'accoglienza dall'italiano all'inglese.
Ogni incontro, di 3 ore di corso, per 1,5 crediti formativi ogni ora, garantirà 4,5 crediti formativi.
Il ciclo di incontri completo che prevede 5 incontri per 15 ore totali, garantirà 22,5 crediti.

Facendo presente che il dott. Marco Zucchelli, direttore dell'Ufficio economia e politica agraria, può essere contattato per eventuali chiarimenti, si porgono cordiali saluti.

LA SOSTITUTA DIRIGENTE
- dott.ssa Stella Caden -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).