



# Calendario corsi 2018–2019

# Calendario corsi

COD. 01 **EVENTO Porte aperte Artigeniale**  
1 pomeriggio 14,30-18,00

DATA	COSTO
<b>19 luglio</b>	
<b>14 settembre</b>	€ 32,00 (39,04 IVA incl.)
<b>22 novembre</b>	Tale importo sarà dedotto dal primo corso effettuato nei successivi 12 mesi.
<b>7 febbraio</b>	

COD. 02 **Voglio aprire una gelateria**  
1 giorno 9,30-12,30 / 14,00-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>27 settembre</b>	€ 175,00 (213,50 IVA incl.) iscrizione entro il 27/07	€ 225,00 (274,50 IVA incl.) iscrizione entro il 27/08	€ 250,00 (305,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>31 gennaio</b>	€ 175,00 (213,50 IVA incl.) iscrizione entro il 30/11	€ 225,00 (274,50 IVA incl.) iscrizione entro il 31/12	€ 250,00 (305,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 03 **Gelato naturale 1° livello**  
3 giorni 9,00-13,00 / 14,30-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>24-26 settembre</b>	€ 420,00 (512,40 IVA incl.) iscrizione entro il 24/07	€ 540,00 (658,80 IVA incl.) iscrizione entro il 24/08	€ 600,00 (732,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>11-13 febbraio</b>	€ 420,00 (512,40 IVA incl.) iscrizione entro il 11/12	€ 540,00 (658,80 IVA incl.) iscrizione entro il 11/01	€ 600,00 + IVA (732,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 04 **Gelato naturale 2° livello**  
5 giorni 9,00-13,00 / 14,30-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>22-26 ottobre</b>	€ 840,00 (1.024,80 IVA incl.) iscrizione entro il 22/08	€ 1.080,00 (1.317,60 IVA incl.) iscrizione entro il 22/09	€ 1.200,00 (1.464,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>10-14 dicembre</b>	€ 840,00 (1.024,80 IVA incl.) iscrizione entro il 10/10	€ 1.080,00 (1.317,60 IVA incl.) iscrizione entro il 10/11	€ 1.200,00 (1.464,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>18-22 febbraio</b>	€ 840,00 (1.024,80 IVA incl.) iscrizione entro il 18/12	€ 1.080,00 (1.317,60 IVA incl.) iscrizione entro il 18/01	€ 1.200,00 (1.464,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 06 **Master gelato naturale senza additivi**  
5 giorni 9,00-13,00 / 14,30-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>19-23 novembre</b>	€ 980,00 (1.195,60 IVA incl.) iscrizione entro il 19/09	€ 1.260,00,00 (1.537,20 IVA incl.) iscrizione entro il 19/10	€ 1.400,00 (1.708,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>4-8 febbraio</b>	€ 980,00 (1.195,60 IVA incl.) iscrizione entro il 04/12	€ 1.260,00,00 (1.537,20 IVA incl.) iscrizione entro il 04/01	€ 1.400,00 (1.708,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 07 **Riposizionamento strategico**  
1 giorno 9,30-12,30 / 14,00-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>16 ottobre</b>	€ 245,00 (298,90 IVA incl.) iscrizione entro il 16/08	€ 315,00 + IVA (384,30 IVA incl.) iscrizione entro il 16/09	€ 350,00 + IVA (427,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>1 febbraio</b>	€ 245,00 (298,90 IVA incl.) iscrizione entro il 01/12	€ 315,00 + IVA (384,30 IVA incl.) iscrizione entro il 01/01	€ 350,00 + IVA (427,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 08 **Gelato gusti gourmet**  
1 giorno 9,00-13,00 / 14,30-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>28 novembre</b>	€ 336,00 (409,92 IVA incl.) iscrizione entro il 28/09	€ 432,00 (527,04 IVA incl.) iscrizione entro il 28/10	€ 480,00 (585,60 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>30 gennaio</b>	€ 336,00 (409,92 IVA incl.) iscrizione entro il 30/11	€ 432,00 (527,04 IVA incl.) iscrizione entro il 30/12	€ 480,00 (585,60 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 09 **Semifreddo 1° livello**  
3 giorni 9,00-13,00 / 14,30-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>17-19 ottobre</b>	€ 525,00 (640,50 IVA incl.) iscrizione entro il 17/08	€ 675,00 (823,50 IVA incl.) iscrizione entro il 17/09	€ 750,00 (915,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>27 febbraio - 1 marzo</b>	€ 525,00 (640,50 IVA incl.) iscrizione entro il 27/12	€ 675,00 (823,50 IVA incl.) iscrizione entro il 27/01	€ 750,00 (915,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 10 **Semifreddo 2° livello**  
4 giorni 9,00-13,00 / 14,30-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>6-9 novembre</b>	€ 840,00 (1.024,80 IVA incl.) iscrizione entro il 06/09	€ 1.080,00 (1.317,60 IVA incl.) iscrizione entro il 06/10	€ 1.200,00 (1.464,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>5-8 marzo</b>	€ 840,00 (1.024,80 IVA incl.) iscrizione entro il 05/01	€ 1.080,00 (1.317,60 IVA incl.) iscrizione entro il 05/02	€ 1.200,00 (1.464,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 11 **Coppe gelato**  
2 giorni 9,00-13,00 / 14,30-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>29-30 novembre</b>	€ 490,00 (597,80 IVA incl.) iscrizione entro il 29/09	€ 630,00 (768,60 IVA incl.) iscrizione entro il 29/10	€ 700,00 (854,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa
<b>14-15 febbraio</b>	€ 490,00 (597,80 IVA incl.) iscrizione entro il 14/12	€ 630,00 (768,60 IVA incl.) iscrizione entro il 14/01	€ 700,00 (854,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 12 **Granite e ghiaccioli naturali**  
1 giorno 9,00-13,00 / 14,30-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>26 febbraio</b>	€ 196,00 (239,12 IVA incl.) iscrizione entro il 26/12	€ 252,00 (307,44 IVA incl.) iscrizione entro il 26/01	€ 280,00 (341,60 IVA incl.) pausa pranzo compresa

COD. 13 **Social Media Marketing in gelateria**  
1 giorno 9,30-12,30 / 14,00-18,00

DATA	SCONTO 30%	SCONTO 10%	COSTO
<b>31 ottobre</b>	€ 210,00 (256,20 IVA incl.) iscrizione entro il 31/08	€ 270,00 (329,40 IVA incl.) iscrizione entro il 30/09	€ 300,00 (366,00 IVA incl.) pausa pranzo compresa

#### Note

Artigeniale Srl si riserva il diritto di apportare modifiche ai programmi o e alla durata dei corsi senza alcun preavviso. Nel caso il corso venisse sospeso, al corsista/cliente verrà restituito l'importo versato con bonifico bancario +€ 5,00 per le spese sostenute.

# I maestri

## Federico Maronati

Classe 1968, è il CEO di Artigeniale. È il responsabile dei progetti con specializzazione sul riposizionamento strategico delle gelaterie. Dopo gli studi in Scienza dell’Alimentazione passa a insegnare presso il Centro di Valorizzazione del Gelato Artigeniale di Vittorio Veneto. Nel 1992 è il primo a sviluppare e divulgare i vantaggi dell’abbattimento rapido applicato al gelato artigianale; ha collaborato con Il Sole 24 Ore, Dolce Salato, Il Gelatiere, continua a scrivere su “Gelato Artigeniale” ed è coautore con Filippo Zampieron del volume “Gelato e semifreddi”.



## Filippo Zampieron

Classe 1960, è socio fondatore di Artigeniale e responsabile delle attività R&D. È gelatiere di terza generazione nella storica attività familiare. Dal 1993 al 1999 docente e responsabile della formazione nel Centro di Valorizzazione del Gelato di Vittorio Veneto, nel 2003 partecipa all’avviamento di una catena di gelaterie in Cina per SITAC. Dal 2006 collabora con le principali riviste del settore e cura la rubrica “il maestro risponde” per la rivista Gelato Artigeniale. Ha sviluppato la “Tecnica di bilanciatura Artigeniale” e il primo gelato naturale senza additivi.



## Davide Tasinato

Classe 1984. Diplomato chef all’istituto Alberghiero Cipriani di Adria (Rovigo), in pochi anni diventa chef di partita al ristorante Met (2 stelle Michelin). Dopo i 3 anni di formazione presso la scuola Artigeniale inizia nel 2008 l’attività di consulente Junior nella stessa azienda, specializzandosi nello sviluppo degli aspetti innovativi dei semifreddi, gusti gourmet e coppe, oltre alla gestione di progetti per apertura ed avviamento di gelaterie. Dal 2012 cura la sezione “Nuove proposte” per la rivista Gelato Artigeniale.



# Come iscriversi



## Come iscriversi

Contattare la segreteria di Artigeniale Srl ai seguenti recapiti:

TEL. +39 0425 471747  
FAX +39 0425 988394  
E-MAIL corsi@artigeniale.it  
WEB artigeniale.it

Si potranno ricevere ulteriori informazioni e delucidazioni in merito agli aspetti organizzativi e alle procedure per formalizzare l’iscrizione. Iscrizioni da effettuarsi al massimo entro 20 giorni dalla data d’inizio del corso.

I corsi di Artigeniale prevedono un numero limitato di partecipanti.



## Modalità di pagamento

Pagamento dell’importo da effettuarsi esclusivamente con bonifico bancario intestato a:

Artigeniale Srl  
Via del Commercio, 55  
45100 Rovigo  
Causale: Codice corso + Ragione sociale società e/o nome partecipante

## Esclusioni

Vitto e alloggio e tutto quanto non specificato nel catalogo corsi. La segreteria di Artigeniale può fornire informazioni per gli Hotel.



## In auto

Provenendo da sud o da nord si percorre l’Autostrada A13 e si esce a Rovigo Sud — Villamarzana. Seguire poi la direzione Rovigo imboccando la SS434 (Transpolesana). Percorsi 6 km si imbecca una grande rotonda, la quale una volta compiuta si esce alla 3° uscita, direzione Rovigo–Padova. Immediatamente a destra c’è il Centro Commerciale la Fattoria, si imbecca l’entrata e si procede fino alla piccola rotonda, una volta compiuta si esce alla 3° uscita verso Via del Commercio. La sede Artigeniale si trova al primo piano del primo edificio a destra.



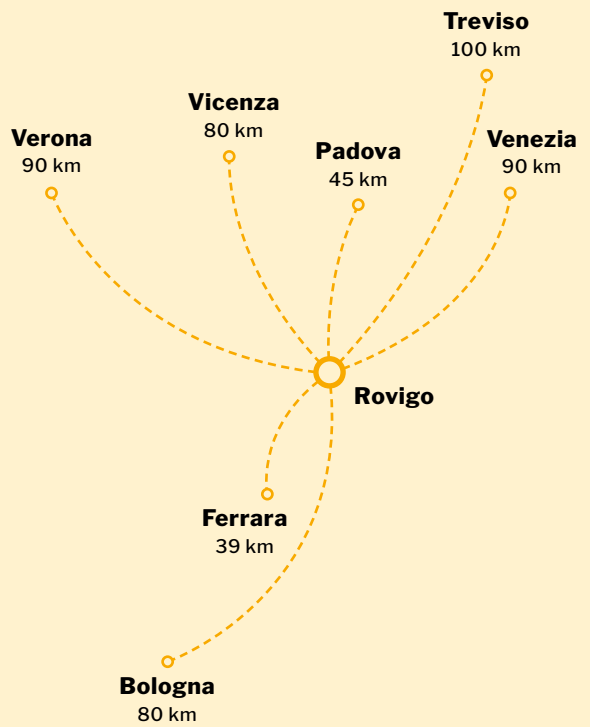
## In treno

Normalmente per e da Bologna / Padova / Venezia si può disporre di un treno ogni 45 minuti circa. Dalla stazione ferroviaria di Rovigo, Artigeniale dista 8 km e si può raggiungere con servizio taxi. Tel. radio taxi Rovigo 0425 1812 .



## In aereo

Diversi i collegamenti aeroportuali con Rovigo: Venezia (Marco Polo), Bologna (Marconi), Verona (Catullo), distanti circa 90 km e facilmente raggiungibili con il treno.



Artigeniale Srl  
Via del Commercio, 55  
45100 Rovigo

+39 0425 471747  
corsi@artigeniale.it  
artigeniale.it