



## 1° CORSO OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E PER CASEIFICI AZIENDALI BASE



Un **corso professionale** di 76 ore (**9,5 giornate a tempo pieno**) rivolto in particolar modo ad **alpeggiatori** o aspiranti tali, che trasformano il latte in malga, ma anche ad **operatori di caseifici** aziendali, che producono formaggi molli e stagionati.

I docenti (tecnici caseificatori, tecnici ERSAF, imprenditori casari e ricercatori) forniranno competenze di tecnologia di produzione casearia, stagionatura, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari, difetti visivi e sensoriali e azioni correttive nei formaggi, norme igienico sanitarie dalla mungitura alla caseificazione e alla vendita (norme HACCP), tecniche di alpeggio, prati e pascoli di montagna, sanità del bestiame dal fondovalle all'alpeggio, cenni sulle: patologie più diffuse, Prodotto di montagna normativa di riferimento, gestione della mandria attraverso il piano di pascolamento con particolare attenzione alla conservazione degli habitat presenti, in una prospettiva di gestione multifunzionale e di valorizzazione dei servizi ecosistemici forniti, presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio, opportunità per l'attività d'alpeggio da parte del nuovo Programma di Sviluppo Rurale. Ampio spazio sarà dedicato ad esercitazioni di caseificazione per produzione di formaggio tipo caciotta, tipo monte, taleggio, canestrato, caprino, burro, ricotta.

## **DATE DEI CORSI**

**1° corso** dal 16 ottobre al 27 ottobre 2023

Le lezioni teoriche si terranno presso la **Sala Torre Federici**, via XX Settembre, Vezza d'Oglio (BS), messa gentilmente a disposizione dal Comune.

Le esercitazioni pratiche verranno svolte presso il caseificio dell' **azienda agricola di Gregorini Luana** in Via Gregorini Ferrari 7, 25056 Veza d'Oglio BS.

Per maggiori informazioni:

- Segreteria corsi della Scuola Agraria del parco di Monza (segreteriacorsi@monzaflora.it, 039.2302979 int. 1), Pio Rossi (p.rossi@monzaflora.it - 335.5238134)
- Piergiorgio Bianchi, tecnico lattiero ([bianchi.piergiorgio58@gmail.com](mailto:bianchi.piergiorgio58@gmail.com) - 3356041374)

**Quota di iscrizione: 900 €**

Vitto e alloggio sono esclusi dalla quota di iscrizione.

Per attivare il corso è necessaria la presenza di almeno 15 partecipanti, quindi contiamo sulla vostra partecipazione.

# PROGRAMMA CORSO

## “OPERATORE CASARO D’ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE”

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA'	DOCENTE
Lunedì 16 ottobre 2023	9.00-11.00 In aula	Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso  Dalla mungitura del latte, alla vendita del formaggio: norme igienico – sanitarie  Igiene dei locali, impianti ed attrezzature per la mungitura, per lo stoccaggio e la lavorazione del latte, per la lavorazione, la maturazione e la vendita del formaggio	Scuola Agraria Parco di Monza  Federici Alessandro Veterinario
	11.00-12.30 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnico lattiero
	14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnico lattiero
	16.00-18.00 In aula	Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura	Bianchi, tecnico lattiero
Martedì 17 ottobre 2023	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-16.00 In aula	Pulizia e igiene	Bianchi, tecnico lattiero
	16.00-18.00 in aula	Mini caseifici impianti	Bianchi, tecnico lattiero
Mercoledì 18 ottobre 2023	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti  Coagulazione Lattica Yogurt e tomini con latte capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-17.00 In aula	Gestione superfici e miglioramento flora. Uso e gestione del pascolo: come la biodiversità può arricchire il prodotto Prati e pascoli: produzione e gestione	Fausto Gusmeroli – tecnico
	17.00-18.00 In aula	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle	Bianchi, tecnico lattiero
Giovedì 19 ottobre 2023	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Tecniche di alpeggio: gestione della mandria dal fondovalle all'alpeggio, tecniche di mungitura, produzioni casearie e commercializzazione in alpeggio, attività di accoglienza ai visitatori e clienti in alpeggio  I mini caseifici norme	Sonia Spagnoli – Az. Agr.  Bianchi, tecnico lattiero
Venerdì 20 ottobre 2023	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00	Tecniche e metodi di allevamento del bestiame al pascolo Alimentazione del bestiame in alpeggio.	Oliviero Sisti – ARAL Brescia

	In aula	Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo pascoli  <u>Il Consorzio del SILTER incontra i corsisti</u>	Oliviero Sisti Baccanelli pres.Consorzio
Lunedì 23 ottobre 2023	8.30-11.30	Le normative igienico-sanitarie. L'autorizzazione sanitaria l'igiene l'autocontrollo HACCP.	Federici Alessandro Veterinario
	In aula	Le normative igienico-sanitarie relative alla vendita al consumatore e al commerciante	
	11.30-12.30.  14.00-16.00	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnico lattiero
	In aula 16.00-18.00	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi, tecnico lattiero
Martedì 24 ottobre 2023	8.30-12.30	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero</b>	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	In caseifico 14.00-18.00	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi	Alessandro Federici
Mercoledì 25 ottobre 2023	8.30-12.30	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato e formaggio stagionato latte capra</b>	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	In caseifico 14.00-18.00	Definizione dei principi fondamentali per la trasformazione del latte, caratteristiche qualitative (chimiche, batteriologiche) del latte destinato alla caseificazione, animali, sistemi di mungitura, autocontrollo del latte	Massimo Timini - tecnico
	15.00-18.00  In aula	Parametri qualitativi del latte in alpeggio e fattori che li influenzano.	
Giovedì 26 ottobre 2023	8.30-12.30	<b>Esame pratico</b>	Bianchi, tecnici lattiero caseari
	In caseifico 14.00-16.00	Gestione della mandria attraverso il piano di pascolamento con particolare attenzione alla conservazione degli habitat presenti, in una prospettiva di gestione multifunzionale e di valorizzazione dei servizi ecosistemici forniti	Mattia Bertocchi tecnico progetto Life 2020
	In aula 16.00-18.00	Presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio.	Stefano Nee Fabrizio Cappa ERSAF
Venerdì 27 ottobre 2023	8.30-10.30	Prodotto di montagna normativa di riferimento	Daniela Masotti - ERSAF
	In aula 10.30-12.30	Opportunità per l'attività d'alpeggio da parte del nuovo Programma di Sviluppo Rurale.	Daniela Bergamo funzionario della DG Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste
	In aula 12,30- 13.30	Verifica finale	Bianchi Piergiorgio

In nero: TEORIA  
In rosso: PRATICA

**Abbigliamento richiesto:** per partecipare alle lezioni pratiche servono indumenti per caseificio come grembiule o tuta monouso bianca, cuffia, stivali possibilmente bianchi, guanti monouso.

**- Hotel consigliati:**

- **Albergo al Ponte** di Gregorini, via Garibaldi 22, Vezza d'Oglio (BS), tel. 0364 76240, cell. 328 0184109 mail: gregorini.giusy@libero.it
- **El Rocol** - Ristorante Pizzeria e B&B, via Nazionale 88, Vezza d'Oglio (BS), tel. 0364 737007, 347 0874459, Alessandro. Appartamenti
- **Due Parchi**, via del Piano 2, Vezza d'Oglio (BS), tel. 0364 737112, cell. 347 3555660, mail dueparchibeb@gmail.com, www.ostellodueparchi.com (pernottamento al B&B + prima colazione), sig. Ermes.

Il presente programma potrebbe subire variazioni in base ad esigenze organizzative e alla disponibilità dei docenti.