



## 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 13 ottobre al 24 ottobre 2025

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, 039.5161201),
- Piergiorgio Bianchi, tecnico lattiero ([bianchi.piergiorgio58@gmail.com](mailto:bianchi.piergiorgio58@gmail.com) - 3356041374)

**Quota di iscrizione: 1300 €**

Vitto e alloggio sono esclusi dalla quota di iscrizione.

## **Requisiti obbligatori per la partecipazione**

*E' necessario essere in possesso:*

- dello SPID (identità digitale) oppure della carta d'identità elettronica "CIE" con i relativi codici rilasciati dalle autorità competenti. Se in possesso di CIE è necessario scaricare sul proprio smartphone l'applicazione "CieSign" per il riconoscimento del documento elettronico.
- aver installato sul proprio dispositivo digitale (smartphone o tablet) "[Firma LOM](#)", l'applicazione di Regione Lombardia per autenticarsi e convalidare le presenze giornaliere ai corsi.

Le iscrizioni ai corsi avverranno a seguito dell'invio all'indirizzo email [segreteriacorsi@monzaflora.it](mailto:segreteriacorsi@monzaflora.it) della "Domanda di iscrizione", debitamente compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal Corsista, corredata dalla ricevuta di pagamento della quota di 400 euro quale deposito cauzionale e saldo prima dell'inizio corso euro 900 (vedi regolamento scheda iscrizione). Le registrazioni saranno accolte in ordine cronologico.

Per attivare il corso è necessaria la presenza di almeno 13 partecipanti, quindi contiamo sulla vostra partecipazione.

# PROGRAMMA CORSO

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

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA'	DOCENTE
Lunedì 13 ottobre 2025	8.30-11.00 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 14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnologo caseario
	16.00-18.00 In aula	Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura	Bianchi, tecnico lattiero
Martedì 14 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta	Bianchi, Taffurelli 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 15 ottobre 2025	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 Tecniche Transumanza e pascolamento	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 16 ottobre 2025	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
	14.00-16.00 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	Sonia Spagnoli – Az. Agr.
	16.00-18.00	I mini caseifici norme	Bianchi, tecnico lattiero
Venerdì 17 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro	Bianchi Taffurelli tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00	Tecniche e metodi di allevamento del bestiame al pascolo Alimentazione del bestiame in alpeggio. Benessere animale Valorizzazione razze autoctone Utilizzo deiezioni alpeggio e fondo valle Conservazione tecniche di raccolta degli alimenti Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo pascoli Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo pascoli	Oliviero Sisti – ARAL Brescia

	In aula	Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo pascoli  <u>Il Consorzio del SILTER incontra i corsisti</u>	Oliviero Sisti Aral Lombardia
Lunedì 20 ottobre 2025	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 Nutrizione alimentazione - malattie	
	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 21 ottobre 2025	8.30-12.30	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero e formaggio stagionato</b>	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	In caseificio 14.00-18.00	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi Elementi di primo soccorso- parto Tecniche di Tosatura	Alessandro Federici
Mercoledì 22 ottobre 2025	8.30-12.30	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato e formaggio presamico latte capra</b>	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	In caseificio 14.00-16.00	Definizione dei principi fondamentali per l'autocontrollo del latte, prodotti, caseificio e norme di riferimento	Bianchi, tecnico lattiero
	In aula 16.00-18.00	Tecniche accoglienza clientela Attività didattiche a carattere tecnico -pratico Materiali informativi e offerta turistica Tecniche di comunicazione	Melegari tecnico
Giovedì 23 ottobre 2025	8.30-12.30	<b>Esame pratico</b>	Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari
	In caseificio 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 Transumanza Nozioni manutenzioni ambientali	Mattia Bertocchi tecnico progetto Life 2020
	In aula 16.00-18.00	Presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio. Utilizzo cani pastori Tecniche di difesa recinzioni	Duccio Berzi
Venerdì 24 ottobre 2025	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.	Andrea Besana, Carla Ravasio funzionari 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 camice e grembiule o tuta monouso bianca(obbligatoria), cuffia, stivali possibilmente bianchi.

**- 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.