



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.

DATA DEI CORSO

1° corso dal 14 ottobre al 25 ottobre 2024

Le lezioni teoriche si terranno presso **Agriturismo "La Cà Vecia" San Cassiano Valchiavenna**.

Le esercitazioni pratiche verranno svolte presso il caseificio dell' **azienda agricola di Barelli Gabriele** in Via Fideria, Samoloco (SO).

Per maggiori informazioni:

- Segreteria corsi CE.SVI.P. Lombardia: Michela Locatelli (michela.locatelli@cesvip.lombardia.it – 349 6186117)
- Piergiorgio Bianchi, tecnico lattiero (bianchi.piergiorgio58@gmail.com - 3356041374)

Quota di iscrizione: 1050 €

Vitto e alloggio sono esclusi dalla quota di iscrizione.

Le iscrizioni ai corsi avverranno a seguito dell'invio alla _____ della "Domanda di iscrizione", debitamente compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal Corsista con l'avvenuto pagamento della quota prevista. Le registrazioni avverranno in ordine cronologico.

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 14 ottobre 2024	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 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 15 ottobre 2024	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, i tecnico lattiero
Mercoledì 16 ottobre 2024	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti	Bianchi, Taffurelli, 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 17 ottobre 2024	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra	Bianchi, Taffurelli, 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 Spagnolii - Az. Agr. Bianchi, tecnico lattiero
Venerdì 18 ottobre 2024	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, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Tecniche e metodi di allevamento del bestiame al pascolo Alimentazione del bestiame in alpeggio. Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo pascoli	Oliviero Sisti - ARAL Brescia

Lunedì 21 ottobre 2024	8.30-11.30 In aula	Le normative igienico-sanitarie. L'autorizzazione sanitaria l'igiene l'autocontrollo HACCP. Le normative igienico-sanitarie relative alla vendita al consumatore e al commerciante	Federici Alessandro Veterinario
	11.30-12.30.	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnico lattiero
	14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	
	16.00-18.00 In aula	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi	Federici Alessandro Veterinario
Martedì 22 ottobre 2024	8.30-12.30 In caseifico	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero, formaggio e lattica, yogurt tomini con latte di capra	Bianchi, Taffurelli Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi Tecnologia delle produzioni casearie Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi, tecnico lattiero caseario
Mercoledì 23 ottobre 2024	8.30-12.30 In caseifico	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato e formaggio stagionato con latte capra	Bianchi, Taffurelli Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	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 Parametri qualitativi del latte in alpeggio e fattori che li influenzano.	Massimo Timini - tecnico
Giovedì 24 ottobre 2024	8.30-12.30 In caseifico	Esame pratico	Bianchi, Taffurelli tecnico lattiero caseario
	14.00-16.00 In aula	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
	16.00-18.00 In aula	Presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio.	Stefano Nee Fabrizio Cappa ERSAF
Venerdì 25 ottobre 2024	8.30-10.30 In aula	Prodotto di montagna normativa di riferimento	Daniela Masotti - ERSAF
	10.30-12.30 In aula	Marketing dei caseifici	Bianchi, tecnico lattiero
	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, cuffia, stivali possibilmente bianchi.

- Hotel consigliati: - Agriturismo "La Cà Vecia" San Cassiano Valchiavenna. Sig.ra Paggi Silvia tel 3473621988, Sig. Paggi Roberto tel. 3384368896. E' possibile usufruire di pasti diurni a 15 euro/pasto, comprese bevande e caffè. Pernottamento in camere da due, tre o quattro letti singoli. Ogni camera ha il proprio bagno e sarà fornita biancheria da letto e asciugamani. Per richieste di camere singole sarà applicato sovrapprezzo.

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