



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



Un **corso professionale** di 72 ore (**9 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. Ampio spazio sarà dedicato ad esercitazioni di caseificazione per produzione di formaggio tipo caciotta, tipo monte, taleggio, canestrato, caprino, burro, ricotta.

La parte pratica verrà svolta presso il caseificio della **azienda agricola di Bezzi Andrea** in Vicolo Plaz dell'Orto, 15, 25056 Ponte di Legno BS; invece quella teorica anche in videoconferenza presso **Hotel** di Ponte di Legno, ove sarà possibile anche alloggiare. Vitto e alloggio sono esclusi dalla quota di iscrizione.

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 (pierb58@tim.it - 3356041374)

Quota di iscrizione: 800 €

Iscrizioni:

Per i corsisti che dovevano partecipare ai corsi del 2020 si chiede la conferma via email per la partecipazione.

Per quelli nuovi si deve compilare modulo di registrazione scaricabile dal sito. Per risultare iscritti si deve compilare il modulo e pagare la quota .

Numero massimo iscritti ammesso 18

PROGRAMMA CORSO

“OPERATORE CASARO D’ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE”

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA’	DOCENTE
Lunedì 25 ottobre 2021	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	Rossi, Scuola Agraria Parco di Monza Federici Alessandro Veterinario
	11.00-12.30 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli - ERSAF
	14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli - ERSAF
	16.00-18.00 In aula	Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura	Bianchi, tecnico lattiero
Martedì 26 ottobre 2021	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta Produzione SILTER	Bianchi, Gaiarin – Fondazione Mach – Bezzi Azienda
	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 27 ottobre 2021	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti consisti Produzione SILTER	Bianchi, Gaiarin – Fondazione Mach – Bezzi Azienda
	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 – Fondazione Fojanini
	17.00-18.00 In aula	Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle	Bianchi, tecnico lattiero
Giovedì 28 ottobre 2021	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra Produzione SILTER	Bianchi, Gaiarin – Fondazione Mach – Bezzi Azienda
	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. La gestione integrata della malga e la cultura del territorio Prodotto di montagna normativa di riferimento	Bezzi – Az. Agr. Dr. Biagio Piccardi Stefano Portovenere Daniela Masotti -ERSAF
Venerdì	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

29 ottobre 2021	11.30-12.30.	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli - ERSAF
	14.00-16.00 In aula		
	16.00-18.00 In aula	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi, tecnico lattiero
Martedì 2 novembre 2021	8.30-12.30 In caseifico	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero Produzione SILTER	Bianchi, Gaiarin - Fondazione Mach - Bezzi Azienda
	14.00-18.00 In aula	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi	Alessandro Federici
Mercoledì 3 novembre 2021	8.30-12.30 In caseifico	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato Produzione SILTER	Bianchi, Gaiarin - Fondazione Mach - Bezzi Azienda
	14.00-15.00	<u>Il Consorzio del SILTER incontra i corsisti</u>	Oliviero Sisti Baccanelli pres.Consorzio
	15.00-18.00 In aula	I mini caseifici norme	Bianchi, tecnico lattiero
Giovedì 4 novembre 2021	8.30-12.30 In caseifico	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro Produzione SILTER	Bianchi, Gaiarin - Fondazione Mach - Bezzi Azienda Mach
	14.00-18.00 In aula	Tecniche e metodi di allevamento del bestiame al pascolo Parametri qualitativi del latte in alpeggio e fattori che li influenzano. Alimentazione del bestiame in alpeggio	Oliviero Sisti - ARAL Brescia
Venerdì 5 novembre 2021	8.30-11.30 In caseifico	Esame pratico	Bianchi, Gaiarin - Fondazione Mach
	11.30-12.30	Qualità del latte, autocontrollo e tracciabilità	Massimo Timini - ARAL
	14.00-17.00 In aula		
	17.00-18.00 In aula	Verifiche finali	Bianchi, Gaiarin - Fondazione Mach

In nero: TEORIA
In rosso: PRATICA

La parte pratica verrà svolta presso il caseificio dell' **azienda agricola di Bezzi Andrea** in Vicolo Plaz dell'Orto, 15, 25056 Ponte di Legno BS; invece quella teorica presso **Hotel** di Ponte di Legno, ove è possibile anche usufruire di alloggio e vitto:

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