



CORSO OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E PER CASEIFICI AZIENDALI



ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI
ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE



Regione
Lombardia

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 Gregorini Luana** in Via Gregorini Ferrari 7, 25056 Vezza d'Oglio BS; invece quella teorica anche in videoconferenza presso **Sala del Comune di Vezza d'Oglio**.

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 €

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 (pernottamento e prima colazione da 25 a 30 euro, mezza pensione da 35 a 40 euro, pensione completa da 50 a 55 euro, supplemento doppia uso singola 10 euro).
- **El Rocol** - Ristorante Pizzeria e B&B, via Nazionale 88, Vezza d'Oglio (BS), tel. 0364 737007, 347 0874459, Alessandro. Appartamenti a 40 euro/notte a persona, 2 persone euro 75, 3 persone euro 90, 4 persone euro 110.
- **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 35 euro/notte/persona, singola 50 euro + prima colazione), sig. Ermes.

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	Bianchi, Zanazzi – 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 27 ottobre 2021	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti	Bianchi, Zanazzi – 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 – 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	Bianchi, Zanazzi – 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. Prodotto di montagna normativa di riferimento	Sonia Spagnoli Az. Agr. Stefano Portovenere Daniela Masotti - ERSAF
Venerdì 29 ottobre 2021	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro	Bianchi, Zanazzi – 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

Martedì 2 novembre 2021	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. 14.00-16.00 In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli - ERSAF
	16.00-18.00 In aula	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi, tecnico lattiero
Mercoledì 3 novembre 2021	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero	Bianchi, Zanazzi - tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi	Alessandro Federici
Giovedì 4 novembre 2021	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato	Bianchi, Zanazzi - tecnici lattiero caseari
	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
Venerdì 5 novembre 2021	8.30-11.30 In caseificio	Esame pratico	Bianchi, Zanazzi - tecnici lattiero caseari
	11.30-12.30 14.00-17.00 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 - ARAL
	17.00-18.00 In aula	Verifiche finali	Bianchi, Zanazzi - tecnici lattiero caseari

In nero: TEORIA

In rosso: PRATICA

La parte pratica verrà svolta presso il caseificio dell' **azienda agricola di Gregorini Luana** in Via Gregorini Ferrari 7, 25056 Vezza d'Oglio BS; invece quella teorica presso **Sala del Comune di Vezza d'Oglio**.

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