



CORSO OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E PER CASEIFICI AZIENDALI



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



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 Bleis** di Ponte di Legno, ove sarà possibile 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, ERSAF (piergiorgio.bianchi@ersaf.lombardia.it - 3356041374)

Quota di iscrizione: 800 €

PROGRAMMA CORSO

“OPERATORE CASARO D’ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE”

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA’	DOCENTE
Lunedì 26 ottobre 2020	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, Zanazzi - ERSAF
Martedì 27 ottobre 2020	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	14.00-16.00 In aula	Pulizia e igiene	Bianchi - ERSAF
	16.00-18.00 in aula	Mini caseifici impianti	Bianchi - ERSAF
Mercoledì 28 ottobre 2020	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	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 - ERSAF
Giovedì 29 ottobre 2020	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	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	Bezzi – Az. Agr. Stefano Portovenere ERSAF
Venerdì 30 ottobre 2020	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	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 – AIPA Brescia

Lunedì 2 novembre 2020	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 - ERSAF
Martedì 3 novembre 2020	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	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 4 novembre 2020	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	14.00-18.00 In aula	I mini caseifici norme	Bianchi - ERSAF
Giovedì 5 novembre 2020	8.30-11.30 In caseificio	Esame pratico	Zanazzi, Bianchi - ERSAF
	11.30-12.30 14.00-17.00 In aula	Qualità del latte, autocontrollo e tracciabilità	Massimo Timini - ARAL
	17.00-18.00 In aula	Verifiche finali	Zanazzi, Bianchi

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 Bleis** di Ponte di Legno, ove è possibile anche usufruire di alloggio e vitto:

- Camera singola e colazione 35€/giorno (compresa tassa di soggiorno)
- Mezza pensione 51,50€/giorno (compresa tassa soggiorno)
- Intera pensione 61,5€/giorno (compresa tassa soggiorno)

Referente: Sig.ra Gabriella Zanoletti tel. 0364.900061

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