



## 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 €

**PROGRAMMA CORSO**

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

| <b>DATA</b>                     | <b>ORARIO</b><br><b>SEDE</b> | <b>ATTIVITA’</b>   | <b>DOCENTE</b>  |
|---------------------------------|------------------------------|--|---|
| Lunedì<br>25 ottobre<br>2021    | 9.00-11.00<br>In aula        | Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso<br>Dalla mungitura del latte, alla vendita del formaggio: norme igienico – sanitarie<br><br>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<br><br>Federici Alessandro Veterinario                       |
|                                 | 11.00-12.30<br>In aula       | Tecnologia delle produzioni casearie   | Zapparoli - ERSAF   |
|                                 | 14.00-16.00<br>In aula       | Tecnologia delle produzioni casearie   | Zapparoli - ERSAF   |
|                                 | 16.00-18.00<br>In aula       | Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura   | Bianchi, tecnico lattiero   |
| Martedì<br>26 ottobre<br>2021   | 8.30-12.30<br>In caseificio  | <b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta</b><br><br><b>Produzione SILTER</b>   | Bianchi, Zanazzi – tecnici lattiero caseari – Bezzi Azienda                                       |
|                                 | 14.00-16.00<br>In aula       | Pulizia e igiene   | Bianchi, tecnico lattiero   |
|                                 | 16.00-18.00<br>in aula       | Mini caseifici impianti  | Bianchi, tecnico lattiero   |
| Mercoledì<br>27 ottobre<br>2021 | 8.30-12.30<br>In caseificio  | <b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti</b><br><br><b>Produzione SILTER</b>  | Bianchi, Zanazzi – tecnici lattiero caseari – Bezzi Azienda                                       |
|                                 | 14.00-17.00<br>In aula       | Gestione superfici e miglioramento flora.<br>Uso e gestione del pascolo: come la biodiversità può arricchire il prodotto<br>Prati e pascoli: produzione e gestione   | Fausto Gusmeroli – Fondazione Fojanini  |
|                                 | 17.00-18.00<br>In aula       | Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle   | Bianchi, tecnico lattiero   |
| Giovedì<br>28 ottobre<br>2021   | 8.30-12.30<br>In caseificio  | <b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e caciotta con latte di capra</b><br><br><b>Produzione SILTER</b>  | Bianchi, Zanazzi – tecnici lattiero caseari – Bezzi Azienda                                       |
|                                 | 14.00-18.00<br>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.<br><br>La gestione integrata della malga e la cultura del territorio<br><br>Prodotto di montagna normativa di riferimento | Bezzi – Az. Agr.<br><br>Dr. Biagio Piccardi<br><br>Stefano Portovenere<br>Daniela Masotti - ERSAF |
| Venerdì                         | 8.30-12.30<br>In caseificio  | <b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro</b><br><br><b>Produzione SILTER</b>  | Bianchi, Zanazzi – tecnici lattiero caseari – Bezzi Azienda                                       |

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