

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ALPEGGIATORI 2023



OSPITALITÀ IN MALGA: MODULO 1 - CORSO PRATICO DI CUCINA IN MALGA

Nell'ambito del progetto attuativo "Implementazione dell'osservatorio alpeggi e impostazione delle attività propedeutiche ad un censimento, formazione agli alpeggiatori e attività di comunicazione e promozione 2022-2023-2024" promosso da Regione Lombardia e attuato da ERSAF, sono previste attività di formazione specifiche per gli alpeggiatori, al fine di valorizzare e promuovere le produzioni in quota ed accompagnare le aziende agricole nel consolidamento e/o nell'avvio di attività multifunzionali nelle malghe.

I corsi previsti per l'autunno 2023 hanno l'obiettivo di formare ed informare il personale che lavora in malga sulla produzione di semplici pietanze da proporre ai clienti e turisti di passaggio utilizzando le materie prime presenti in loco quali formaggi e latticini, salumi, carni, conserve ed altri prodotti tradizionali che verranno utilizzati per la preparazione, la presentazione e la somministrazione di piatti semplici e di facile preparazione, con tecniche che non prevedono attrezzature né competenze specifiche.

Il corso è **GRATUITO** e aperto a tutti gli alpeggiatori sino ad un numero massimo di **12 PARTECIPANTI** per ogni sessione.

ORGANIZZATO IN COLLABORAZIONE CON:



SEDI

PROGRAMMA

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

C.F.P. "G. Zanardelli" di Ponte di Legno (BS)
via Fratelli Calvi, 42 - 25056

GIOVEDÌ 16 NOVEMBRE

• C.F.P. "Vallesana" di Sondalo (SO)
via Zubiani, 37 - 23035

MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE

• C.F.P. "G. Zanardelli" di Clusane d'Iseo (BS)
via Sandro Pertini, 16 - 25049

MODULO 1 - CORSO PRATICO DI CUCINA

- ore 09.00: accoglienza e registrazione dei partecipanti;
- ore 9.30: avvio delle attività formative nel laboratorio di cucina;
- ore 13.00: consumazione delle pietanze preparate;
- ore 14.00: avvio della seconda parte delle attività formative in laboratorio di cucina;
- ore 16.30: conclusione delle attività.

Verranno fornite materie prime e attrezzature specifiche per le fasi dedicate alla formazione, verrà allestito il pasto in collaborazione con la sala da pranzo nella quale verrà degustato dagli allievi quanto preparato in cucina.

I partecipanti verranno accompagnati nell'esperienza formativa da uno **CHEF PROFESSIONISTA**, per garantire un apprendimento individualizzato.



2° CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ALPEGGIATORI 2023



OSPITALITÀ IN MALGA: MODULO 1 - CORSO PRATICO DI CUCINA IN MALGA

DETTAGLI DEL CORSO E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il corso è articolato in tre sedi: due in Provincia di Brescia - una a **Ponte di Legno** per la zona Valle Camonica e una a **Clusane d'Iseo** per la zona Sebino e Bergamasca - ed una a **Sondalo**, in Provincia di Sondrio, al fine di agevolare l'adesione delle aziende nelle rispettive zone di residenza.

Il **corso di cucina in malga** ha l'obiettivo di formare il personale che lavora in malga sulla produzione di pietanze da offrire a clienti e turisti utilizzando le materie prime presenti in loco. Formaggi, latticini e salumi saranno tra i vari ingredienti per realizzare piatti semplici, e di facile preparazione senza tecniche o attrezzature specifiche.

Le fasi del corso saranno così trattate: analisi delle materie prime, stesura di un menù semplice, lavorazione e preparazione dei piatti con tecniche di impiattamento ed infine consumazione dei lavorati. Durante queste fasi verranno trattati **aspetti tecnici** quali le modalità di cottura (ad esempio a bassa temperatura), la rigenerazione dei prodotti e la conservazione dei lavorati e semilavorati per evitare sprechi e garantire la qualità del prodotto. Infine la presentazione dei piatti ai clienti e la consumazione delle pietanze.



Ciascuna tematica verrà trattata seguendo i protocolli **vigenti in materia di HACCP**, garantendo ambienti puliti ed idonei alla manipolazione di alimenti e osservando le tecniche di conservazione specifiche. A tutti i partecipanti verranno forniti grembiule, guanti e cappello/cuffietta per il capo. Sarà presente uno **chef professionista** che affiancherà i corsisti in questa esperienza formativa, garantendo quindi un apprendimento individualizzato.

Possono partecipare al corso i titolari di aziende agricole e i loro collaboratori di tutte le aziende agricole con sede in Regione Lombardia, con un limite di **12 partecipanti per ogni sessione**. In caso di esubero di richieste, la priorità verrà data in base all'ordine di arrivo delle iscrizioni e, in subordine, a coloro che intendono partecipare ad entrambi i moduli (**Corso di cucina e Corso di allestimento buffet freddo in malga**).

Ai partecipanti verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**, valevole anche per la presentazione delle proposte di gestione nei bandi per la concessione/affitto delle alpi/malge di proprietà pubblica, come indicato dalle Linee Guida Regionali per la gestione degli alpeggi. Inoltre, per i corsisti che parteciperanno ad entrambi i corsi sopra elencati verrà rilasciato l'attestato specifico **Corso di Formazione HACCP**.

Le iscrizioni sono aperte: l'ultimo giorno utile per iscriversi è **domenica 5 novembre 2023**. Per iscriversi è necessario restituire la scheda di iscrizione, disponibile alla presente pagina, compilata e firmata, in formato cartaceo c/o Ufficio ERSAF di Breno, piazza Tassara Nr. 3 - Breno (BS) tel. 0364.322345 (con consegna a mano) o in formato elettronico, all'indirizzo di posta elettronica indicato di seguito.

La partecipazione al corso è **GRATUITA**. Per ulteriori informazioni ed iscrizioni è possibile rivolgersi all'Ufficio ERSAF di Breno, piazza Tassara Nr. 3 - Breno (BS) tel. 0364.322345, indirizzo di posta elettronica: osservatorio.alpeggi@ersaf.lombardia.it

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



Regione
Lombardia