



2° CORSO OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E PER CASEIFICI AZIENDALI BASE



Un **corso professionale** di 76 ore (**9,5 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, Prodotto di montagna normativa di riferimento, gestione della mandria attraverso il piano di pascolamento con particolare attenzione alla conservazione degli habitat presenti, in una prospettiva di gestione multifunzionale e di valorizzazione dei servizi ecosistemici forniti, presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio, opportunità per l'attività d'alpeggio da parte del nuovo Programma di Sviluppo Rurale. Ampio spazio sarà dedicato ad esercitazioni di caseificazione per produzione di formaggio tipo caciotta, tipo monte, taleggio, canestrato, caprino, burro, ricotta.

DATA DEI CORSO

2° corso dal 3 novembre al 14 novembre 2025

Le lezioni teoriche si terranno presso **Agriturismo "La Cà Vecia" San Cassiano Valchiavenna**.

Le esercitazioni pratiche verranno svolte presso il caseificio dell' **azienda agricola di Barelli Gabriele** in Via Fideria, Samoloco (SO).

Per maggiori informazioni:

- Segreteria corsi della Scuola Agraria del parco di Monza (segreteriacorsi@monzaflora.it, 039.5161201),
- Piergiorgio Bianchi, tecnico lattiero (bianchi.piergiorgio58@gmail.com - 3356041374)

Quota di iscrizione: 1300 €

Vitto e alloggio sono esclusi dalla quota di iscrizione.

Requisiti obbligatori per la partecipazione

E' necessario essere in possesso:

- dello SPID (identità digitale) oppure della carta d'identità elettronica "CIE" con i relativi codici rilasciati dalle autorità competenti. Se in possesso di CIE è necessario scaricare sul proprio smartphone l'applicazione "CieSign" per il riconoscimento del documento elettronico.
- aver installato sul proprio dispositivo digitale (smartphone o tablet) "[Firma LOM](#)", l'applicazione di Regione Lombardia per autenticarsi e convalidare le presenze giornaliere ai corsi.

Le iscrizioni ai corsi avverranno a seguito dell'invio all'indirizzo email segreteriacorsi@monzaflora.it della "Domanda di iscrizione", debitamente compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal Corsista, corredata dalla ricevuta di pagamento della quota di 400 euro quale deposito cauzionale e saldo prima dell'inizio corso euro 900 (vedi regolamento scheda iscrizione). Le registrazioni saranno accolte in ordine cronologico.

Per attivare il corso è necessaria la presenza di almeno 13 partecipanti, quindi contiamo sulla vostra partecipazione.

PROGRAMMA CORSO

"OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE"

| DATA | ORARIO | ATTIVITA' | DOCENTE |
|------------------------------|---|--|--|
| | SEDE | | |
| Lunedì 3 novembre 2025 | 8.30-11.00 | Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso | Scuola Agraria Parco di Monza |
| | In aula | 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 | Federici Alessandro Veterinario |
| | 11.00 - 12.30 14.00-16.00 In aula | Tecnologia delle produzioni casearie | Zapparoli tecnologo caseario |
| | 16.00-18.00 In aula | Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura | Bianchi, tecnico lattiero |
| Martedì 4 novembre 2025 | 8.30-12.30 | Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta | Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari |
| | 14.00-16.00 In aula | Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura | Bianchi, tecnico lattiero |
| | 16.00-18.00 in aula | Pulizia e igiene | Bianchi, tecnico lattiero |
| Mercoledì 5 novembre 2025 | 8.30-12.30 | Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti Yogurt lattiche con latte di capra | Bianchi, Borrini 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 Tecniche Transumanza e pascolamento | Fausto Gusmeroli - tecnico |
| | 17.00-18.00 In aula | Stagionatura formaggi, affinamento e confezionamento, conservazione dei prodotti caseari in alpeggio e in fondovalle | Bianchi, tecnico lattiero |
| Giovedì 6 novembre 2025 | 8.30-12.30 | Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e crescita con latte di capra Spalmabili capra e robiolo | Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari |
| | 14.00-16.00 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 | Sonia Spagnolii - Az. Agr. |
| | 16.00-18.00 | I mini caseifici norme | Bianchi, tecnico lattiero |
| Venerdì 7 novembre 2024 | 8.30-12.30 | Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero + produzione burro | Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari |
| | 14.00-18.00 In aula | Tecniche e metodi di allevamento del bestiame al pascolo Alimentazione del bestiame in alpeggio. Benessere animale Valorizzazione razze autoctone Utilizzo deiezioni alpeggio e fondo valle Conservazione tecniche di raccolta degli alimenti Quantità e qualità dell'integrazione, utilizzo Pascoli | Oliviero Sisti - ARAL Brescia |

| | | | |
|-------------------------------|---|--|--|
| Lunedì 10 novembre 2025 | 8.30-12.30 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 Nutrizione alimentazione – malattie Sanità del bestiame in alpeggio, normativa sanitaria, cenni sulle patologie più diffuse e gestione dei decessi Elementi di primo soccorso- parto Tecniche di Tosatura | Federici Alessandro Veterinario |
| | 14.00-18.00 In aula | Tecnologia delle produzioni casearie | Zapparoli tecnologo caseario |
| Martedì 11 novembre 2025 | 8.30-12.30 In caseificio | Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti o da siero, e formaggio stagionato con latte capra | Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari |
| | 14.00-18.00 In aula | Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi Tecnologia delle produzioni caseari | Bianchi, tecnico lattiero caseario |
| Mercoledì 12 novembre 2025 | 8.30-12.30 In caseificio | Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo canestrato e formaggio presamico con latte capra | Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari |
| | 14.00-16.00 In aula 16.00-18.00 | Definizione dei principi fondamentali per l'autocontrollo del latte, prodotti, caseificio e norme di riferimento Tecnica accoglienza clientela Attività didattiche a carattere tecnico -pratico Materiali informativi e offerta turistica Tecniche di comunicazione | Bianchi, tecnico lattiero Melegari tecnico |
| Giovedì 13 novembre 2025 | 8.30-12.30 In caseificio | Esame pratico | Bianchi, Taffurelli tecnico lattiero caseario |
| | 14.00-16.00 In aula | Gestione della mandria attraverso il piano di pascolamento con particolare attenzione alla conservazione degli habitat presenti, in una prospettiva di gestione multifunzionale e di valorizzazione dei servizi ecosistemici forniti Transumanza Nozioni manutenzioni ambientali | Mattia Bertocchi tecnico progetto Life 2020 |
| | 16.00-18.00 In aula | Presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio. Utilizzo cani pastori Tecniche di difesa recinzioni | Duccio Berzi |
| Venerdì 14 novembre 2025 | 8.30-10.30 In aula | Prodotto di montagna normativa di riferimento | Daniela Masotti - ERSAF |
| | 10.30-12.30 In aula | Opportunità per l'attività d'alpeggio da parte del nuovo Programma di Sviluppo Rurale. | Andrea Besana, Carla Ravasio funzionari della DG Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste |
| | 12,30- 13.30 | Verifica finale | Bianchi Piergiorgio |

In nero: TEORIA
In rosso: PRATICA

Abbigliamento richiesto: per partecipare alle lezioni pratiche servono indumenti per caseificio come camice e grembiule o tuta monouso bianca, cuffia, stivali possibilmente bianchi.

- **Hotel consigliati:** - **Agriturismo "La Cà Vecia" San Cassiano Valchiavenna.** Sig.ra Paggi Silvia tel 3473621988, Sig. Paggi Roberto tel. 3384368896. Pernottamento in camere da due, tre o quattro letti singoli. Ogni camera ha il proprio bagno e sarà fornita biancheria da letto e asciugamani. Per richieste di camere singole sarà applicato sovrapprezzo.

E' possibile usufruire di pasti a 15 euro/pasto, presso ristorante pizzeria **La Contea** - Via Spluga, 134, 23020 San Cassiano (SO) tel. 0343 20106 chiedere della Sig. Ivana Negroni.

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