



1° CORSO di PERFEZIONAMENTO OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E PER CASEIFICI AZIENDALE



Regione
Lombardia

Un **corso professionale di perfezionamento** di 40 ore (**5 giornate a tempo pieno**) rivolto ad **operatori di caseifici** aziendali, che hanno frequentato i corsi di base.

I docenti (tecnici caseificatori, tecnici ERSAF, imprenditori casari e ricercatori) forniranno competenze di tecnologia specifiche di produzione casearia, stagionatura, tecniche di alimentazione-qualità dei foraggi (erba, fieno, insilati) e loro influenza sulla produzione quantitativa e qualitativa del latte, notizie sulle principali razze bovine, caprine, da latte e caratteristiche organolettiche del prodotto differenze bestiame dal fondovalle all'alpeggio, Strategie di marketing dei prodotti caseari. Ampio spazio sarà dedicato ad esercitazioni di caseificazione per produzione di formaggio tipo mozzarella fior di latte da fermentazione, erborinati da latte di capra, e con crosta a muffa bianca tipo Briè.

Per attivare il corso è necessaria la presenza di almeno 15 partecipanti, quindi contiamo sulla vostra partecipazione.

DATE DEI CORSI

1° corso dal 30 ottobre al 3 novembre 2023

Le lezioni teoriche si terranno presso la **Sala Torre Federici**, via XX Settembre, Vezza d'Oglio (BS), messa gentilmente a disposizione dal Comune.

Le esercitazioni pratiche verranno svolte presso il caseificio dell' **azienda agricola di Gregorini Luana** in Via Gregorini Ferrari 7, 25056 Vezza d'Oglio BS.

Se viene raggiunto il numero massimo di 15 partecipanti verrà attivato

2° corso dal 20 novembre al 24 novembre 2023

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, 039.2302979 int. 1), Pio Rossi (p.rossi@monzaflora.it - 335.5238134)
- Piergiorgio Bianchi, tecnico lattiero (bianchi.piergiorgio58@gmail.com - 3356041374)

Quota di iscrizione: 400 €

Vitto e alloggio sono esclusi dalla quota di iscrizione..

PROGRAMMA CORSO DI PERFEZIONAMENTO (2° LIVELLO)

“OPERATORE CASARO D’ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE”

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA'	DOCENTE
Lunedì 30 ottobre 2023	8.30-12.30 In aula	Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso Dalla mungitura del latte, alla vendita del formaggio: norme igienico – sanitarie Tecnica casearia e manuale HACCP	Scuola Agraria Parco di Monza Bianchi, tecnico lattiero
	14.00-18.00 In aula	Principali razze bovine, caprine, ovine, equine da latte e caratteristiche organolettiche del prodotto Qualità dei foraggi (erba, fieno, insilati) e loro influenza sulla produzione quantitativa e qualitativa del latte	Massimo Timini - tecnico
Martedì 31 ottobre 2023	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo mozzarella con fermentazione naturale latte bovino e di capra	Bianchi, Panzani Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 in aula	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo mozzarella con fermentazione naturale latte bovino e di capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
Mercoledì 1 novembre 2023	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo erborinato di capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Strategie di marketing dei prodotti caseari Presentazione e vendita redditività	tecnico Maria Cristina Crucitti
Giovedì 2 novembre 2023	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo Brie di latte bovino e capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Stagionatura e affinamento	Adele Arrigoni Casa Arrigoni
Venerdì 3 novembre 2023	8.30-12.30 In caseificio	Esame pratico	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Qualità dei foraggi (erba, fieno, insilati) e loro influenza sulla produzione quantitativa e qualitativa del latte Verifiche finali	Massimo Timini - tecnico

In nero: TEORIA
In rosso: PRATICA

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

- 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
- **El Rocol** - Ristorante Pizzeria e B&B, via Nazionale 88, Vezza d'Oglio (BS), tel. 0364 737007, 347 0874459, Alessandro. Appartamenti
- **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 + prima colazione), sig. Ermes.

In caso di attivazione del 2° corso

- Hotel consigliati: - Agriturismo "La Cà Vecia" San Cassiano Valchiavenna. Sig.ra Paggi Silvia tel 3473621988, Sig. Paggi Roberto tel. 3384368896. E' possibile usufruire di pasti diurni a 15 euro/pasto, comprese bevande e caffè. 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.

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