



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



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 11 novembre al 15 novembre 2024

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

Per maggiori informazioni:

- Segreteria corsi CE.SVI.P. Lombardia: Michela Locatelli (michela.locatelli@cesvip.lombardia.it – 349 6186117)
- Piergiorgio Bianchi, tecnico lattiero (bianchi.piergiorgio58@gmail.com - 3356041374)

Quota di iscrizione: 550 €

Vitto e alloggio sono esclusi dalla quota di iscrizione.

Le iscrizioni ai corsi avverranno a seguito dell'invio all'indirizzo email michela.locatelli@cesvip.lombardia.it della "Domanda di iscrizione", debitamente compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal Corsista, corredata dalla ricevuta di pagamento della quota prevista. Le registrazioni saranno accolte in ordine cronologico.

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

PROGRAMMA CORSO DI PERFEZIONAMENTO (2° LIVELLO)

“OPERATORE CASARO D’ALPEGGIO E DI CASEIFICIO ANZIENDALE”

DATA	ORARIO SEDE	ATTIVITA'	DOCENTE
Lunedì 11 novembre 2024	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 12 novembre 2024	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 13 novembre 2024	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	Qualità dei foraggi (erba, fieno, insilati) e loro influenza sulla produzione quantitativa e qualitativa del latte	Massimo Timini - tecnico
Giovedì 14 novembre 2024	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 Ravasio Casa Arrigoni
Venerdì 15 novembre 2024	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo crescenza, robiola di latte bovino e capra	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Strategie di marketing dei prodotti caseari Presentazione e vendita redditività Verifiche finali	tecnico

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, 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.

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