



## 1° CORSO OPERATORE CASARO D'ALPEGGIO E PER CASEIFICI AZIENDALI BASE



Un **corso professionale completo** di 88 ore (**11 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, mozzarella, crescenza, briè, burro, ricotta.

### **DATE DEI CORSI**

**1° corso** dal 15 ottobre al 28 ottobre 2026

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](mailto:bianchi.piergiorgio58@gmail.com) - 3356041374)

**Quota di iscrizione: 1450 €**

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](mailto: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 450 euro quale deposito cauzionale e saldo prima dell'inizio corso euro 1000 (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 SEDE	ATTIVITA'	DOCENTE
1° Giovedì 15 ottobre 2026	8.30-09.00	Accoglienza, sistemazione e presentazione del corso	Scuola Agraria Parco di Monza
	9.00-12.00 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 maturazione, la maturazione e la vendita del formaggio	Federici Alessandro Veterinario
	12.00-13.00  14.00-18.00 In aula	Tecnica casearia pH, acidità, ricette, stufatura	Bianchi, tecnico lattiero
2° Venerdì 16 ottobre 2026	8.30-12.30  In caseificio	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti, produzione ricotta</b>	Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari
	14.00-17.00  In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnologo caseario
	17.00-18.00  in aula	Mini caseifici impianti norme	Bianchi, tecnico lattiero
3° Lunedì 19 ottobre 2026	8.30-11.30  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	Federici Alessandro Veterinario
	11.30-12.30  14.00-16.00  In aula	Tecnologia delle produzioni casearie	Zapparoli tecnico lattiero
	16.00-18.00  In aula	Difetti visivi e sensoriali e azioni correttive sulla produzione dei formaggi	Bianchi, tecnico lattiero
4° Martedì 20 ottobre 2026	8.30-12.30  In caseificio	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo caciotta con aggiunta di fermenti corsisti</b>  <b>Coagulazione Lattica Yogurt e tomini con latte capra</b>	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari, Taffurelli Assisten.
	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
5° Mercoledì 21 ottobre 2026	8.30-12.30  In caseificio	<b>Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo taleggio e crescita con latte di capra</b>	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari, Taffurelli Assisten.
	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 Spagnoli - Az. Agr.

	16.00-18.00	Pulizia e igiene	Bianchi, tecnico lattiero
6° Giovedì 22 ottobre 2026	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte con aggiunta di fermenti e produzione burro	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari, Taffurelli Assisten.
	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	Martinazzi Dario tecnico
7° Venerdì 23 ottobre 2026	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo monte e canestrato con aggiunta di fermenti o da siero e formaggio stagionato	Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari
	14.00-18.00 In aula	Tecniche accoglienza clientela Attività didattiche a carattere tecnico -pratico Materiali informativi e offerta turistica Tecniche di comunicazione	Melegari tecnico
8° Lunedì 25 ottobre 2026	8.30-11.30 In aula	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
	11.30- 12.30	Nozioni autocontrollo	Bianchi, tecnico lattiero
	14.00-16.00 In aula	Presenza dei grandi carnivori e ricadute sulla gestione di un alpeggio. Utilizzo cani pastori Tecniche di difesa recinzioni	Duccio Berzi
	16.00-18.00 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 Nat Connect 2030
9° Martedì 26 ottobre 2026	8.30-12.30 14.00-16.00 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo Mozzarella fior di latte	Bianchi, Panzani, Borrini, tecnici lattiero caseari
	16.00-18.00 In aula	Tecnica casearia	Bianchi, tecnico lattiero
10° Mercoledì 27 ottobre 2026	8.30-12.30 In caseificio	Esercitazioni di caseificazione: produzione di formaggio tipo Briè	Bianchi, Borrini tecnici lattiero caseari, Taffurelli Assisten.
	14.00-18.00 In aula	Definizione dei principi fondamentali per l'autocontrollo del latte, prodotti, caseificio e norme di riferimento	Bianchi, tecnico lattiero
11° Giovedì 28 ottobre 2025	8.30-12.30 In caseificio	Esame pratico	Bianchi, Taffurelli tecnici lattiero caseari
	14.00-16.00 In aula	Opportunità per l'attività d'alpeggio da parte del nuovo Programma di Sviluppo Rurale.	funzionario della DG Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste
	16,00- 17.00	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(obbligatoria), cuffia, stivali possibilmente bianchi.

- **Hotel consigliati:** -

**Agriturismo "La Cà Vecia" San Cassiano Valchiavenna.** Sig.ra Paggi Silvia tel 3473621988, Sig. Paggi Roberto tel. 3384368896. Per i pranzi di mezzogiorno e sera (prezzo concordato 15 euro a pasto)

**Ostello Deserto** Pernottamento in camere da due, tre o quattro letti singoli. Ogni camera ha il proprio bagno e sarà fornita biancheria da letto e asciugamani.  
Camera a 3 letti con bagno privato  
Euro 30 a notte a persona  
Colazione 5 euro hotel Crimea  
Mettiamo a disposizione una cucina dove è possibile farsi la colazione in autonomia

Camera singola  
Euro 40 a notte

Sconto Per 14 notti consecutive euro 25 a notte

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