

Ponte di Legno: corso per casaro d'alpeggio

Tra le professioni “green” che stanno riscuotendo un grande successo c'è quella del casaro di montagna

Per questo motivo [Regione Lombardia](#), attraverso il suo ente strumentale per l'Agricoltura [Ersaf](#) assieme alla [Scuola Agraria del parco di Monza](#), hanno organizzato **due** corsi professionali di **9 giornate**, per un totale di 72 ore ciascuno, **da lunedì 25 ottobre a venerdì 5 novembre 2021, e da lunedì 8 novembre a venerdì 18 novembre**, rivolto a coloro che vogliono praticare un lavoro immerso nella natura tra le Alpi lombarde.

Il corso di “Casaro di montagna” è aperto agli alpeggiatori che già trasformano il latte in malga e a tutti quegli operatori di caseifici aziendali che producono [formaggio](#) molli e stagionati.

Tutti i segreti del Casaro di montagna

Ampio spazio, oltre a un approfondimento teorico, sarà dedicato ad esercitazioni di caseificazione per produzione alcuni dei **formaggi più famosi della tradizione**: caciotta, tipo monte, taleggio, canestrato, caprino, burro, ricotta. **Le prove pratiche si svolgeranno direttamente nell'azienda agricola di Andrea Bezzi di Ponte di Legno in provincia di Brescia, mentre per gli incontri teorici presso un Hotel di Ponte di Legno.**

Lezioni e tecniche di alpeggio

I docenti saranno: **tecnici caseificatori, tecnici Ersaf, imprenditori casari e ricercatori.**

Lezioni di tecnologia di produzione casearia, stagionatura, affinamento e confezionamento.

Altri insegnamenti del corso: conservazione dei prodotti caseari, difetti visivi e sensoriali e azioni correttive nei formaggi, norme igienico sanitarie dalla mungitura alla caseificazione e alla vendita.

Verranno svolte anche lezioni di tecniche di alpeggio, prati e pascoli di montagna, sanità del bestiame dal fondovalle all'alpeggio, cenni sulle patologie più diffuse.

Quota e informazioni

La quota di iscrizione al corso è di **800 euro**.

Per informazioni ci si può rivolgere a Pio Rossi, Scuola Agraria del Parco di Monza (p.rossi@monzaflora.it – 335.5238134) o a Piergiorgio Bianchi, tecnico caseario(pierb58@tim.it -3356041374).

Ponte di Legno: corso allevamento capra da latte e caseificazione

Il corso è rivolto a tutti i produttori, che desiderano avviare una nuova attività e intende fornire attraverso nozioni teorico-pratiche le basi gestionali per l'allevamento e della caseificazione per la produzione di formaggi caprini; fornisce 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 allevamento, sanità del bestiame, cenni sulle patologie più diffuse.

Ampio spazio sarà dedicato ad esercitazioni di caseificazione per produzione di formaggio tipo lattica, presamica, erborinata.

Il corso allevamento capra da latte e caseificazione che si terrà Ponte di Legno (BS) dal 22 novembre al 26 novembre 2021 è organizzato da ERSAF assieme alla Scuola agraria del parco di Monza.

Quota e informazioni

La quota di iscrizione al corso è di **800 euro**.

Per informazioni ci si può rivolgere a Pio Rossi, Scuola Agraria del Parco di Monza (p.rossi@monzaflora.it – 335.5238134) o a Piergiorgio Bianchi, tecnico caseario (pierb58@tim.it -3356041374).