

Corso L'Arte del Casaro

L'OIC, sostiene attivamente progetti formativi e didattici finalizzati alla promozione della cultura e al recupero delle tradizioni artigianali di qualità.

L'OIC promuove tutti gli aspetti legati all'arte della caseificazione. I corsi sono stati pensati per chi vuole mettere velocemente a frutto ciò che apprende.

Quello del casaro è forse uno dei mestieri più antichi al mondo, che per essere svolto oggigiorno necessita di preparazione, formazione e soprattutto passione e fantasia.

Il corso mira ad una formazione tecnica inserita in un contesto reale, sono dedicati a chi vuole apprendere l'antico mestiere del casaro, avviare una sua professionalità, consentire di apprendere le basi della **lavorazione artigianale del latte**.

I corsi si compongono di fasi pratiche e fasi teoriche di approfondimento delle tecniche di lavorazione del latte per la produzione di tutti i tipi di formaggio, con tutti i tipi di latte.

Il corso base fornisce una preparazione multidisciplinare volta a preparare il moderno casaro, rendendolo in grado sia di gestire la produzione che di produrre **formaggi artigianali di qualità**.

Il corso intende fornire le conoscenze e le competenze di base dell'ars casearia e le tecniche di produzione di formaggi artigianali di eccellenza.

Nei corsi si impara la tecnica di produzione, il marketing del prodotto caseario, le differenze tra i vari tipi di formaggio e di latte, il dimensionamento e le mosse principali per aprire un piccolo caseificio.

Inoltre, l'attività formativa ha come obiettivo lo sviluppo delle competenze necessarie per la formazione dell'addetto qualificato casaro secondo il profilo e lo standard professionale realizzati dall'Amministrazione regionale. Il progetto si pone dunque la duplice finalità di:

- ✓ formare nuove figure professionali qualificate che potranno prestare la propria opera presso caseifici cooperativi, caseifici privati e alpeggi valdostani sia nella filiera latte crudo, per produrre formaggi di qualità (DOP e tradizionali) a stagionatura media, sia nella filiera latte pastorizzato, per produrre formaggi freschi e latticini;
- ✓ offrire la possibilità di conseguire una qualifica a quelle figure professionali che già operano presso caseifici cooperativi, caseifici privati e alpeggi, attraverso un potenziamento della loro preparazione teorica e pratica.

L'attività formativa ha come obiettivo lo sviluppo delle competenze necessarie per la formazione dell'addetto qualificato casaro secondo il profilo e lo standard professionale realizzati dall'Amministrazione regionale. Il progetto si pone dunque la duplice finalità di: - formare nuove figure professionali qualificate che potranno prestare la propria opera presso caseifici cooperativi, caseifici privati e alpeggi valdostani sia nella filiera latte crudo, per produrre formaggi di qualità (DOP e tradizionali) a stagionatura media, sia nella filiera latte pastorizzato, per produrre formaggi freschi e latticini; - offrire la possibilità di conseguire una qualifica a quelle figure professionali che già operano presso caseifici cooperativi, caseifici privati e alpeggi, attraverso un potenziamento della loro preparazione teorica e pratica.

Il corso avrà una durata di 8 settimane, che si terrà presso la Scuola Enologica di Conegliano, nei giorni di giovedì, venerdì e sabato, dalle 9.00 del mattino alle 18.30.

Il corso è riconosciuto dalla Regione Veneto.

DESTINATARI:

Il corso è aperto a tutti.

Requisiti: nessuno.

Sono ammessi **20 partecipanti**.

Il corso sarà attivato con un **numero minimo partecipanti pari a 18**.

La selezione dei partecipanti, quando non diversamente indicato, verrà effettuata in base alla data di arrivo della scheda di preadesione per le classi di destinatari indicate nel programma.

OBIETTIVI DEL CORSO:

Attraverso il corso verranno fornite nozioni pratiche e teoriche riguardo la trasformazione del latte ed i processi produttivi dei vari formaggi e dove ad aspiranti casari vengono insegnate e tramandate le più importanti nozioni di un mestiere quasi dimenticato: il produttore di formaggi.

Obiettivi:

- ✓ Impartire ai partecipanti nozioni teorico-pratiche sulla produzione e sul mercato dei formaggi, nonché sulla impiantistica e sulla gestione dei piccoli caseifici aziendali.
- ✓ Promuovere il recupero degli aspetti legati all'Arte Casaria attraverso un percorso formativo – teorico pratico, con l'obiettivo di dare risposte significative al settore agricolo zootecnico che necessita di innovazione, trasformazione, multifunzionalità.

DURATA DEL CORSO:

L'articolazione del corso prevede una parte teorica ed una pratica di laboratorio.

TEORIA - attività professionale di addetto qualificato casaro - lavorare il latte applicando le tecnologie di caseificazione per la produzione di formaggi a media stagionatura - produrre il burro ed i prodotti freschi (formaggi e yogurt) - operare nel rispetto delle norme e delle regole che caratterizzano il processo produttivo e l'organizzazione del caseificio - la valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un processo produttivo - interagire con le altre risorse professionali dell'organizzazione.

PRATICA

Le esercitazioni si terranno presso il laboratorio di chimica, ed in un locale all'interno del quale sono presenti le attrezzature.

DURATA

- ✓ 8 Settimane.

PROGRAMMA:

Il casaro è uno specialista impegnato nella fase di trasformazione del latte ed in alcuni casi del confezionamento dei formaggi.

Questa figura ha il compito di:

- ✓ ricevere e controllare il latte in arrivo;
- ✓ predisporre campioni da inviare al laboratorio;
- ✓ avviare i processi di trattamento e trasformazione;
- ✓ definire le tipologie di formaggi da produrre su istruzione del capo-casaro;
- ✓ curare il procedimento di confezionamento del prodotto ed il deposito in magazzino.
- ✓ Le parti teorica e pratica saranno suddivise nei seguenti moduli:

MODULI DIDATTICI

Le parti teorica e pratica saranno suddivise nei seguenti moduli:

MOD	ARGOMENTO
Unico	Tour de table (presentazione corsisti), presentazione del corso, consegna materiale didattico, visita strutture (aula/e, laboratorio e caseificio), discussione, spiegazione degli adempimenti
1.0.0	PARTE GENERALE
1.1.0	Esercitare la professione del casaro in Veneto
	Tipologie e caratteristiche del settore della produzione dei prodotti caseari in Veneto e sue principali tendenze evolutive.
	Marchi di qualità dei prodotti lattiero-caseari
	Formaggi D.O.P. origine e riconoscimenti: Disciplinari di Produzione.
	I prodotti tradizionali: stracchino, casatella, burro,
	I formaggi del Veneto e delle Regioni vicine: aspetti storico-culturali e tradizioni del territorio.
	Il settore lattiero-caseario: evoluzione strutturale e prospettive di mercato
1.2.0	Dal latte al formaggio: fondamenti fisici, chimici, microbiologici e tecnologici del processo di trasformazione
1.2.1	Il ciclo produttivo del latte e i fattori che ne influenzano la qualità (alimentazione, mungitura, malattie dell'apparato mammario etc.).

	Corretta prassi di trasferimento del latte in caldaia. Inquadramento degli allevamenti ovi-caprini.
1.2.2	Composizione chimico-fisica, valore nutritivo del latte e dei principali prodotti di trasformazione (burro, formaggio, ricotta). (I, II)
1.2.3	Esecuzione di semplici analisi sul latte. Interpretazione dei risultati delle analisi effettuate di routine sul latte.
1.2.4	<ul style="list-style-type: none"> ✓ I metodi di risanamento del latte. ✓ Produzione e confezionamento latte intero, parz. scremato, scremato, alta digeribilità, yogurt, burro, panna,....
1.2.5	Misure PSR - Apertura micicaseifici - Bilancio economico.
1.3.0	Principi di caseificazione (I, II)
1.3.1	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutazione dell'attitudine del latte alla caseificazione. ✓ I fenomeni principali che differenziano le diverse tipologie di formaggi a pasta molle, semidura, dura e a pasta filata. ✓ Il fenomeno fisico-chimico della cagliatura (acida, presamica, mista) e lo spurgo (principale e secondario), la maturazione e la stagionatura.
2.0.0	PARTE SPECIALE
2.1.0	Tecnologia della produzione dei formaggi a pasta molle (I, II, III)
2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Caratteristiche del latte destinato alla caseificazione; tecniche di risanamento; gestione dell'impianto di pastorizzazione. ✓ I fermenti lattici selezionati, gli innesti batterici e la fermentazione lattica. ✓ I cagli, la gestione della cagliata in caldaia, estrazione della cagliata e messa in forma. ✓ Tecnologia dei formaggi ovi-caprini.
2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caratteristiche e parametri della conservazione (temperature, etichettatura, scadenza, ecc.); controllo della qualità dei prodotti ➤ Il latte crudo: la vendita diretta e la produzione di formaggi a maturazione breve
2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipologia e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per produrre latticini freschi ✓ Le fasi di lavorazione del latte per la produzione di formaggi a pasta molle Veneti <ul style="list-style-type: none"> ➤ Stracchino ➤ Casatella ➤ Primisale (schiz-tosella) ➤ Taleggio ➤ Robiola ➤ Mascarpone
2.1.4	Esercitazione per produzione formaggi tipo stracchino e/o casatella
2.1.6	Degustazione guidata di formaggi freschi
2.2.0	Produrre il burro
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Scrematura del latte e del siero; la burrificazione della crema e produzione della panna. ✓ Tipologia e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per la scrematura, la zangolatura, l'impastamento e il confezionamento del burro. ✓ Caratteristiche e parametri della conservazione (temperature, etichettatura, scadenza etc.). ✓ Controllo della qualità del prodotto.
2.3.0	Tecnologia della produzione dei formaggi a pasta dura e semi-dura (I, II, III)
2.3.1	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Caratteristiche del latte destinato alla caseificazione; tecniche di risanamento (termizzazione, pastorizzazione) e modificazione del titolo in grasso e proteico. ✓ Lavorazione del latte in caldaia: siero innesti e fermenti lattici, sosta e maturazione del latte. ✓ Tipologie di caglio; cagliatura, rottura del coagulo; spinatura sul fuoco e fuori fuoco ✓ Estrazione della cagliata, infagottamento e messa in forma; pressatura e rivoltamenti.
2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evoluzione della cagliata nel corso delle diverse fasi di lavorazione ✓ Tecniche di salatura; tipologie e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per la salatura. ✓ Maturazione dei formaggi: tipologie e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per lo stoccaggio dei formaggi: celle frigorifere, magazzini etc. ✓ Caratteristiche e parametri della stagionatura (temperatura, umidità, tempi di movimentazione etc.). ✓ Controllo della qualità del prodotto: esame visivo, battitura delle forme etc. ✓ Principali difetti e alterazioni dei formaggi a media stagionatura e loro cause.
2.3.3	<p>Le fasi di lavorazione del latte per la produzione di formaggi Veneti con stagionatura media e superiore a 60 giorni</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Latteria ➤ Asiago (pressato e d'allevato)- Montasio-Piave-Monte Veronese ➤ Grana Padano

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caciotta ➤ Altri tipici del nord-est (es Imbriago; Bastardo, ecc).
2.3.4	Esercitazione per produzione formaggio tipo Asiago o Montasio Esercitazione per produzione formaggio tipo caciotta
2.3.6	Degustazione guidata di formaggi stagionati
2.4.0	Tecnologia della produzione lattiero-casearie particolari
2.4.1	Produzione di formaggi a pasta filata: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mozzarella ➤ Provolone Valpadana ✓ Produzione di formaggi di ovi-caprini ✓ Produzione dello Yogurt ✓ Produzione dei probiotici ✓ Ricotta e affumicatura ✓ Formaggi erborinati (es. Gorgonzola)
2.4.2	Esercitazione per produzione formaggio tipo Mozzarella Esercitazione per produzione formaggio tipo caprino
2.4.4	Degustazione guidata di produzioni lattiero-casearie particolari
3.0.0	LAVORARE IN CASEIFICIO
3.1.0	Progettazione e impiantistica di un caseificio aziendale. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fonti energetiche e disponibilità idrica ✓ Locali di ricevimento, deposito e lavorazione latte; locali per il deposito del prodotto finito. ✓ Altri locali logistici (deposito sost. Non alimentari, spogliatorio e servizi igienici, centrale termica, spaccio per vendita diretta, ecc) ✓ Gestione dei reflui <p>Attrezzature:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Scambiatori di calore ➤ Caldaia polivalente ➤ Generatori di calore e vapore; generatori di freddo ➤ Tavoli spessore ➤ Pompe ➤ Scrematrici centrifughe ➤ Celle di maturazione ➤ Serbatoi vari (per latte, per siero, per i reflui, ecc) ➤ Altro (peso, lava-bidoni, fermentiere, ecc)
3.2.0	Rispetto delle norme e delle regole che caratterizzano il processo produttivo e l'organizzazione del caseificio <ul style="list-style-type: none"> ✓ Normativa igienico-sanitaria dei formaggi a latte crudo (H.A.C.C.P.) Le normative vigenti e l'applicazione dei principi dell'autocontrollo igienico sanitario per le attività di un minicaseificio aziendale. ✓ Principi di igiene e cura della persona. ✓ Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
3.3.0	Lavorare in sicurezza in caseificio <ul style="list-style-type: none"> ✓ Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, anche con riferimento agli obblighi previsti dal D.lgs 626/94 e successive modificazioni, in relazione alla specifica destinazione dei locali e delle attività lavorative di riferimento. ✓ Fattori di rischio professionale ed ambientale. ✓ Elementi di messa in sicurezza degli ambienti e dei materiali e di diminuzione del rischio.
4.0.0	Valutazione dei formaggi e analisi sensoriali
4.1.0	Valutazione dei formaggi: i principi della degustazione e assaggio "critico" di alcuni formaggi prodotti in caseificio aziendale. Analisi sensoriali
5.0.0	Packaging - Marketing - Ispezioni ICQRF
5.1.0	Packaging e confezionamento dei prodotti lattiero - caseari
5.2.0	Marketing dei prodotti lattiero caseari
5.3.0	Gestione ispezione ICQRF
6.0.0	Visite e attività pratiche
6.1.0	Visite aziendali
6.2.0	Esercitazioni per la produzione di formaggio di varia tipologia

Docenti

l'OIC si avvale di eccellenti professionisti del settore in grado di fornire indispensabili nozioni per diventare esperti nella trasformazione del latte. Alcune docenze sono affidate a insegnanti dell'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano e dell'università

MODALITA' E VERIFICHE DI APPRENDIMENTI

I partecipanti sosterranno una verifica finale di apprendimento.

ATTESTATO

Agli iscritti, che frequenteranno almeno il 70% delle ore di lezione e superata la prova finale di verifica, sarà consegnato un attestato di partecipazione.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Per iscriversi, scarica e compila il modulo del corso di preadesione.

Invia la preadesione via fax al n. 0438/1890560 oppure all'indirizzo e-mail: oiconegliano@gmail.org

Per le **iscrizioni on-line** compila il **modulo**.

ACCETTAZIONE DEI RICHIEDENTI:

Tutte le persone che hanno spedito la scheda di preadesione saranno contattate dalla segreteria.

SEDI DI SVOLGIMENTO:

Gli incontri teorici e la valutazione dei formaggi si terranno presso l'Istituto Tecnico Agrario "G. B. Cerletti" di Conegliano.

I laboratori pratici e le visite didattiche si svolgeranno presso aziende dislocate sul territorio.

INFORMAZIONI:

Segreteria organizzativa OIC

Via G. Galilei, 49 - 31015 - Conegliano (TV).

Tel. 328/7886089

Fax 0438/1890560

sito web: www.oiconegliano.it

e-mail: oiconegliano@gmail.com