



in collaborazione con



Fondazione Edmund Mach - ISTITUTO AGRARIO di SAN MICHELE all'ADIGE
Centro Istruzione e Formazione - Dipartimento Qualificazione Professionale Agricola

intendono organizzare un intervento formativo dal titolo:

La FILIERA di ALPEGGIO: dall'ERBA al PIATTO ***(gestione del pascolo e valorizzazione del prodotto)***

Periodo novembre 2019 - novembre 2020.

Nell'ambito dell'attività della Rete di riserve "Valle del Chiese", strumento indirizzato alla realizzazione di una gestione unitaria e coordinata delle aree protette presenti sul territorio dei Comuni Amministrativi di Storo, Bondone, Borgo Chiese, Castel Condino, Pieve di Bono-Prezzo e Valdaone, è stato proposto un percorso formativo finalizzato alla gestione delle malghe presenti nella zona interessata.

La sopra indicata Rete di riserve, per la gestione didattico-organizzativa del corso, ha chiesto la collaborazione del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige che di conseguenza ha elaborato, in stretta collaborazione con il Soggetto proponente, il seguente progetto di massima.

L'iniziativa prevede un'articolazione in tre moduli come di seguito specificato:

- L'utilizzo della risorsa pascolo: aspetti di gestione agronomica e ambientale.
- Produrre un formaggio di qualità: tecniche di lavorazione del latte di malga.
- Valorizzare il prodotto di malga: comunicazione ed ospitalità.

Di seguito si evidenziano i principali aspetti operativi e le modalità di iscrizione.

Destinatari:

interessati alle attività di malga dei Comuni compresi nel territorio della Rete riserve della Valle del Chiese (allevatori, casari, addetti alla vendita, amministratori e funzionari pubblici, ecc.); l'iniziativa è aperta anche agli interessati dei territori limitrofi

Durata complessiva dell'attività: **48 ore** (3 moduli della durata di 16 ore ciascuno)

NB. Si prevede la possibilità di partecipare all'intero percorso formativo, ma anche di frequentare solo uno o due moduli specifici

Sede corso: **sala riunioni del Comune di Storo** e aziende del territorio per le attività pratiche

Orario indicativo di svolgimento delle lezioni: **9.00 - 13.00**

Periodi di realizzazione del corso:

- **1° modulo - metà novembre-dicembre 2019 (4 incontri)**
- **2° modulo - marzo/aprile 2020 (4 incontri)**
- **3° modulo - novembre 2020 (4 incontri)**

Programma dell'iniziativa

Modulo 1 (16 ore)

L'UTILIZZO della RISORSA PASCOLO: ASPETTI di GESTIONE AGRONOMICA ed AMBIENTALE

Mercoledì 27 novembre 2019

Piani di pascolamento e disciplinari d'uso della malga (ore 9.00/11.00 - Luca Bronzini)
Conoscere e gestire la biodiversità floristica del pascolo (ore 11.00/13.00 - Lucio Sottovia - PAT)

Mercoledì 4 dicembre 2019

Aspetti produttivi del pascolo e gestione agronomica (ore 9.00/11.00 - Francesco Gubert)
Recupero agronomico ed ambientale di pascoli compromessi (ore 11.00/13.00 - Giovanni Giovannini - PAT)

Mercoledì 11 dicembre 2019

L'alpeggio come paesaggio e habitat di specie: spunti per la conoscenza e la gestione (ore 9.00/11.00 - Paolo Pedrini - MUSE
- Marco Avanzini - MUSE)
Settorializzazione e prevenzione danni da grandi carnivori (ore 11.00/13.00 - Daniele Asson - PAT)

Maggio 2020

Elementi pratici di valutazione, gestione e miglioramento del pascolo con visita presso malghe del territorio (4 ore - Francesco Gubert - Luca Bronzini)

Estate 2020 - Eventuali sopralluoghi/consulenze specifiche sulle singole malghe per la gestione del pascolo (Francesco Gubert e/o Luca Bronzini)

Coordinatore in aula del modulo: Tommaso Beltrami - recapito tel. 349 1375969

Modulo 2 (16 ore) – MARZO-APRILE 2020

PRODURRE un FORMAGGIO di QUALITÀ: TECNICHE di LAVORAZIONE del LATTE di MALGA

Aspetti igienico-sanitari del latte e dei prodotti lattiero-caseari di malga	2 ore - Erika Partel - FEM
Autocontrollo HACCP nel caseificio di malga	2 ore - APSS o IZSve
Aspetti teorico-pratici di trasformazione del latte di malga	4 ore - Giampaolo Gaiarin - FEM
Produzione di formaggi freschi	4 ore - Giampaolo Gaiarin - FEM
Produzione di formaggi a media e lunga stagionatura	4 ore - Giampaolo Gaiarin - FEM

Modulo 3 (16 ore) – NOVEMBRE 2020

VALORIZZARE il PRODOTTO di MALGA: COMUNICAZIONE ed OSPITALITÀ

Somministrazione e vendita di alimenti in malga: aspetti normativi ed igienico-sanitari	4 ore - Accademia d'Impresa
Contatto con il cliente ed ospitalità	2 ore - Accademia d'Impresa
Progetto Malghe Aperte: stato dell'arte e prospettive di sviluppo	2 ore - Accademia d'Impresa
Conoscere, degustare e saper raccontare il prodotto di malga	2 ore - Accademia d'Impresa
Taglio, impiattamento e presentazione del prodotto	2 ore - Accademia d'Impresa
Visita in malga attiva in inverno / incontro gestore di malga di altra vallata	4 ore - Accademia d'Impresa

INFORMAZIONI e ISCRIZIONI

La partecipazione all'iniziativa è gratuita

Per informazioni rivolgersi a:

Matilde Peterlini (referente Rete Riserve Valle del Chiese - tel. 3293632234 - mail: Matilde.Peterlini@muse.it)

Paolo Dalla Valle (referente Fondazione Edmund Mach - tel. 0461/615294 - mail: corsi.agricoli@fmach.it)

MODALITA' per la PRESENTAZIONE della DOMANDA di ISCRIZIONE

La domanda di iscrizione, da formalizzare attraverso l'apposito modulo, deve pervenire, **entro venerdì 8 novembre 2019** all'ufficio corsi agricoli della Fondazione Edmund Mach (**preferibilmente in pdf** via **mail** all'indirizzo: corsi.agricoli@fmach.it oppure in alternativa via **fax** al n. **0461 615273**).

Storo - San Michele a/A, 4 ottobre 2019



Fondazione Edmund Mach
ISTITUTO AGRARIO
di SAN MICHELE all'ADIGE
Centro Istruzione e Formazione - DQPA



MODULO di ISCRIZIONE

Cognome _____ Nome _____

Data di nascita _____ Luogo di nascita _____

Residenza _____ via _____

C.A.P. _____ n. telefono mobile _____

n. telefono fisso _____ e.mail _____

RICHIEDE di PARTECIPARE all'intervento formativo denominato:

La FILIERA di ALPEGGIO: dall'ERBA al PIATTO ***(gestione del pascolo e valorizzazione del prodotto)***

che si svolgerà a: **STORO**

presso: SALA RIUNIONI del MUNICIPIO

segnala di essere interessato a partecipare ai seguenti moduli:

- modulo 1** - L'utilizzo della risorsa pascolo: aspetti di gestione agronomica e ambientale
- modulo 2** - Produrre un formaggio di qualità: tecniche di lavorazione del latte di malga
- modulo 3** - Valorizzare il prodotto di malga: comunicazione ed ospitalità

Dichiara inoltre che le informazioni indicate corrispondono al vero e, dopo aver preso visione di quanto previsto dagli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 (come da informativa pubblicata sul sito internet della Fondazione Edmund Mach all'indirizzo: <https://www.fmach.it/CIF/Didattica/Corsi-Agricoli> e recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali), dà infine il consenso al trattamento dei dati forniti tramite la presente scheda nel rispetto della normativa suddetta e degli obblighi di riservatezza.

Data _____

Firma _____

NB. La domanda di iscrizione deve pervenire, **entro venerdì 8 novembre 2019**, all'ufficio corsi agricoli della Fondazione Edmund Mach (**preferibilmente** in pdf via mail all'indirizzo: corsi.agricoli@fmach.it oppure in alternativa via fax al n. 0461 615273).