



Giovani Pastori

Scuola di pastorizia 2022

Formazione e co-progettazione di idee innovative

Programma

Modulo 1

26 settembre / 1 ottobre
RITTANA (CN), BORGATA PARALOUP

Modulo 2

3 ottobre / 7 ottobre
SALUZZO E MORETTA (CN)

Il corso, promosso da CREA nell'ambito delle attività della Rete Rurale Nazionale e Riabitare L'Italia con il contributo della Fondazione Cariplo e il supporto operativo di Agenform e CREA Centro Zootecnia e Acquacoltura, prevede 10 giorni di formazione pratica e confronto sulla pastorizia come opportunità di sviluppo sostenibile per le aree montane che si terranno in presenza in provincia di Cuneo tra il 26 settembre il 7 ottobre 2022. La formazione proposta consentirà di acquisire competenze in tema di pratiche agricole sostenibili per la gestione del pascolo (con bovini, ovini e caprini), alimentazione animale e caratteristiche anche organolettiche delle produzioni, nonché sulle principali tecniche di caseificazione artigianale e lavorazione delle carni. Ai partecipanti sarà offerta la possibilità di entrare in una rete di scambio tra ricercatori e pastori grazie all'attivazione di un percorso trasversale di accompagnamento alla progettazione che si svolgerà online tra novembre 2022 e i primi mesi del 2023. L'offerta formativa sarà completata da una settimana on line, da calibrare rispetto al profilo e alle esigenze di progettazione dei partecipanti al corso e che in coerenza con i contenuti previsti per le due settimane in presenza punta a consolidare il bagaglio tecnico e culturale degli aspiranti pastori verso la sostenibilità agricola e l'acquisizione di strumenti utili a impostare il proprio percorso imprenditoriale. Il percorso formativo in presenza prevede due moduli didattici.

MODULO 1 – Gestione di un allevamento: il pascolo come pratica fondamentale (40h)

Responsabile: Davide Bocchicchio, CREA Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura

Modalità di svolgimento: teorico-pratica.

Le lezioni si svolgeranno in classe e presso le aziende/alpeggi selezionati nel progetto.

La prima settimana di lavoro, si terrà in Valle Stura e prevede 5 giornate di apprendimento e sperimentazione in campo, grazie alla presenza e alla collaborazione di allevatori locali, e una mattinata di restituzione.

PRINCIPALI TEMATICHE AFFRONTATE

Caratteristiche degli animali allevati – Verranno presentate le principali specie animali (declinando le principali razze) e il loro legame con il pascolo.

Alimentazione, nutrizione e fisiologia – Conoscere i fabbisogni nutrizionali degli animali consente di costruire per loro la giusta razione e avere le migliori produzioni.

Benessere e sanità animale – Offrire agli animali la possibilità di esprimere pienamente le caratteristiche etologiche di specie è il modo migliore per procurarsi prodotti sani e abbondanti, verranno affrontati anche temi riguardanti l'aspetto sanitario e il suo controllo (principali patologie, profilassi e parassitosi).

Gestione degli animali – Lavorando in campo con gli allevatori sarà possibile vedere direttamente i vari metodi di allevamento con particolare riferimento alla gestione in pascolo (stabulazione, mungitura, pulizia etc.).

Produzioni animali – Durante il percorso formativo verranno presentate le diverse produzioni animali con particolare riferimento al legame con il pascolo.

Agroecologia, gestione e tecniche di pascolamento – Sarà approfondito il concetto di "progettazione agroecologica" e della sua applicazione in una visione sistemica della realtà zootecnica. La corretta gestione del sistema foraggero di un allevamento attraverso l'elaborazione di un adeguato piano di pascolamento consente di rispettare il benessere animale e di migliorare la sostenibilità ambientale, economica e sociale dell'azienda stessa.

Pastorizia e sviluppo rurale – Verrà presentato un quadro d'insieme sulla pastorizia nelle aree montane, sui fabbisogni di intervento e sulle politiche utili a sostenere il comparto in chiave territoriale. Verranno introdotti i principi teorici da applicare nella pratica locale con particolare riferimento ai diversi contesti territoriali, soffermandosi in particolare sui contenuti di tradizione e innovazione delle produzioni lattiero casearie, sulla gestione dei pascoli come fattore di adattamento alle condizioni pedoclimatiche, e sui principali elementi di innovazione sociale e organizzativa che caratterizzano il comparto.

MODULO 2 - Produzione, trasformazione e valorizzazione del prodotto (40h)

Responsabile: Guido Tallone Agenform

Modalità di svolgimento: teorico -pratica. Le lezioni si svolgeranno in classe e presso le aziende selezionate

La seconda settimana si terrà a Moretta presso l'Agenform – Consorzio e verterà sulla acquisizione di competenze teorico pratiche di trasformazione.

PRINCIPALI TEMATICHE AFFRONTATE

Il latte ed i suoi componenti – Composizione chimica e microbiologica, indici fisico-chimici (SH E pH); Caglio e Coagulanti, Microbiologia positiva per la caseificazione, latte crudo, innesti, starter. Preparazione del latte alla caseificazione; Refrigerazione; Stoccaggio per scrematura; Trattamenti tecnici eventuali

Le fasi di caseificazione – L'acidificazione; la coagulazione; I lavori in caldaia; Taglio; Cottura; L'estrazione e la formatura; la pressatura e la stufatura; la salatura; la stagionatura; classificazione ed esempi di differenti tipologie di formaggi; caratteristiche organolettiche e analisi sensoriale: con degustazione di formaggi ovi-caprini; progettazione di un caseificio: le basi; valorizzazione carne ovi-caprina; testimonianza di un pastore/casaro.

Dalla materia prima al prodotto finale – Formaggio fresco presamico; Formaggio presamico a pasta molle; Formaggio da stagionare; Formaggio erborinato; Formaggio lattico; Yogurt; Ricotta.

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA GIOVANI PASTORI – DOMENICA 25 SETTEMBRE

Ore 17:30 – Borgata Paraloup, Rittana (CN)

17:30 Presentazione della Scuola Giovani Pastori

Daniela Storti, *Direttrice scientifica della Scuola, Rete Rurale Nazionale (RRN), CREA Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia (CREA-PB), Riabitare l'Italia*

17:45 Saluti

Sabrina Lucatelli, *Direttrice Associazione Riabitare l'Italia*

Alessandro Monteleone, *Responsabile Rete Rurale Nazionale (RRN), CREA-PB*

Giacomo Doglio, *Sindaco di Rittana*

Loris Emanuel, *Presidente Unione Montana Valle Stura di Demonte*

18:15 Presentazione dei partecipanti e del team di progetto

Giancarlo Arneodo, *Agenform*

Davide Bochicchio, *CREA - Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura*

Francesco Di Meglio, *Nemo*

Coordina Mia Scotti, *CREA - Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia, Rete Rurale Nazionale (RRN)*

20:00 Cena

MODULO 1 – 26 SETTEMBRE – 1 OTTOBRE

Orario Lezioni – 9:30-18:30

Lunedì 26 settembre

- 8:30** *Transfer: Borgata Paraloup – Località Sambuco*
- 9:30** **Presentazione dell'azienda**
- 10:30** **Stagionalità, ciclo di vita degli animali e produzioni artigianali**
*Marta Fossati, Azienda agricola **Bars Chabrier** con capre e pecore al pascolo in alpeggio*
Facilitatori: Davide Bochicchio, CREA-ZA e Daniela Storti, CREA-PB
- 13.30** *Pausa pranzo*
- 15:30** *Transfer: Località Sambuco – Borgata Paraloup*
- 16:30** **La pastorizia come opportunità di sviluppo sostenibile per le aree montane**
Introduce: Daniela Storti, CREA-PB
segue discussione con gli studenti
Coordina: Davide Bochicchio, CREA-ZA

Martedì 27 settembre

- 8:30** *Si va a piedi da Borgata Paraloup all'alpeggio dell'Azienda agricola di Gian Vittorio Porasso*
- 9:30** **Presentazione dell'azienda**
- 10:30** **Sostenibilità economica e ambientale dell'allevamento al pascolo, valore delle produzioni e rapporto con gli ecosistemi e gli animali selvatici**
Gian Vittorio Porasso, Azienda agricola con capre al pascolo in alpeggio
Facilitatori: Davide Bochicchio, CREA-ZA e Mia Scotti, CREA-PB
- 13.30** *Pausa pranzo*
- 14.30** **Valorizzare il patrimonio naturale attraverso i servizi eco-sistemici**
Introduce: Mia Scotti, CREA-PB
segue discussione con gli studenti e Gian Vittorio Porasso
Coordina: Davide Bochicchio, CREA-ZA

Mercoledì 28 settembre

- 8:30** *Si va a piedi da Borgata Paraloup all'alpeggio dell'Azienda agricola di Viale Gianpaolo*
- 9:30** **Presentazione dell'azienda**
- 10:30** **La scelta, l'impostazione e la gestione della stalla e del pascolo**
Gianpaolo Viale, Azienda agricola con vacche da carne, linea vacca vitello
Facilitatori: Davide Bochicchio, CREA-ZA e Mia Scotti, CREA-PB
- 13.30** *Pausa pranzo*
- 14:30** **Agricoltura, Innovazione Sociale e trasformazione delle comunità agricole**
Introduce: Davide Bochicchio, CREA-ZA
segue discussione con gli studenti

Giovedì 29 settembre

8:30 *Transfer: Borgata Paraloup – Demonte (CN)*

9.30 **Presentazione dell'azienda**

10.00 **La scelta, l'impostazione e la gestione della stalla e del pascolo**

Giorgio Arnaudo, Azienda agricola con piemontesi da carne linea vacca vitello e ingrasso in stalla

Facilitatori: Davide Bochicchio, CREA-ZA e Mia Scotti, CREA-PB

11:30 *Transfer: Demonte (CN) – Vinadio (CN)*

12.30 **Visita allevamento linea vacca-vitello in alpeggio**

13.30 *Pausa pranzo*

15.30 *Transfer: Vinadio (CN) – Borgata Paraloup*

16.30 *Discussione con gli studenti*

Venerdì 30 settembre

9:30 **Laboratorio – Progettare un allevamento sostenibile**

Davide Bochicchio, CREA-ZA e Mia Scotti, CREA-PB

12:00 *Pausa pranzo*

13.00 *Transfer: Borgata Paraloup – Località Maigre, Moiola (CN)*

13:30 **Presentazione dell'azienda**

14.30 **Le scelte dell'azienda Fiori dei Monti: la transumanza, la mungitura, i formaggi a latte crudo, il rapporto con il lupo**

Andrea Colombero, Azienda agricola Fiori dei Monti con vacche al pascolo e transumanza

Facilitatori: Davide Bochicchio, CREA-ZA e Mia Scotti, CREA-PB

16:30 *Transfer: Località Maigre, Moiola (CN) – Borgata Paraloup*

17:30 *Discussione con gli studenti*

Sabato 1 ottobre

9.30 *Mattinata di restituzione, questionario*

Coordinano: Davide Bochicchio, CREA-ZA e Mia Scotti, CREA-PB

13.30 *Pranzo*



Andrea Colombero



MODULO 2 – 3 OTTOBRE – 7 OTTOBRE 2022

Orario Lezioni 8.30/12.30 e 13:30/18:00

Lunedì 3 ottobre

- 8:30** Teoria – **La valorizzazione della carne ovicaprina; concetti base di tecnologia delle carni**
Emilia Brezzo, Agenform
- 12.30** *Pausa pranzo*
- 13:30** Laboratorio pratico di trasformazione con esempi di valorizzazione
Emilia Brezzo, Agenform e Gabriele Priotti, Agenform

Martedì 4 ottobre

- 9:00** Pratica caseificio – **Formaggi freschi di capra, formaggio a coagulazione lattica, pasta molle e ricotta**
Guido Tallone, Agenform e Lorenzo Picco, Agenform
- 12.30** *Pausa pranzo*
- 13:30** Teoria Casearia – **Dal latte al processo di caseificazione**
Guido Tallone, Agenform e Lorenzo Picco, Agenform

Mercoledì 5 ottobre

- 9:00** Pratica caseificio – **Formaggi a pasta molle di pecora, formaggio a coagulazione lattica, yogurt e ricotta**
Guido Tallone, Agenform e Lorenzo Picco, Agenform
- 12.30** *Pausa pranzo*
- 13:30** Teoria Casearia – **Dal processo di caseificazione al formaggio in stagionatura**
Guido Tallone, Agenform e Lorenzo Picco, Agenform

Giovedì 6 ottobre

- 8:30** Pratica Caseificio – **Formaggi a pasta molle di capra e pecora**
Guido Tallone, Agenform e Lorenzo Picco, Agenform
- 12.30** *Pausa pranzo*
- 13:30** Pratica caseificio – **Formaggi stagionati di capra e pecora**
Guido Tallone, Agenform e Lorenzo Picco, Agenform

Venerdì 7 ottobre (le lezioni termineranno alle ore 15.30)

- 8:30** Pratica Caseificio – **Formaggi presamici freschi di capra e pecora e ricotta**
Guido Tallone, Agenform e Lorenzo Picco, Agenform
- 12.30** *Pausa pranzo*
- 13:30** **Analisi sensoriale**
Guido Tallone, Agenform e Lorenzo Picco, Agenform

INFORMAZIONI

Iscrizione e costi

Il corso è gratuito.

Vitto e alloggio

Dalla cena del 25 settembre, al pranzo del 7 ottobre, vitto e alloggio sono a carico della scuola.

Dal 25 settembre al 1 ottobre è previsto il pranzo al sacco.

Gli studenti alloggeranno con servizio di pensione completa presso il Rifugio Paraloup - Rittana (CN).

Dal 2 ottobre al 7 ottobre gli studenti alloggeranno in località Saluzzo (CN), Albergo Perpoin, Via Spielberg, 19, con servizio di mezza pensione. Il pranzo è previsto presso Villa Salina, Moretta. Cena presso ristorante Il Rododendro, Saluzzo.

Trasporti

I trasporti sono a carico della scuola.

Prima settimana (25 settembre / 1 ottobre)

Il transfer verso Borgata Paraloup - Rittana (CN) partirà domenica 25 settembre da Torino, stazione di Porta Nuova (lato via Nizza), alle ore 15:00.

La seconda settimana (2 ottobre / 7 ottobre)

Il Transfer da Borgata Paraloup - Rittana (CN), per Saluzzo (CN), partirà domenica 2 ottobre alle ore 10:30. Sarà tramite trasporto pubblico locale la tratta Saluzzo - Moretta.

Il Transfer per Torino Porta Nuova partirà il 7 ottobre alle ore 15:30 da Agenform Consorzio, Moretta.

Restano a carico degli studenti le spese di trasporto dal luogo di domicilio a Torino (andata e ritorno) il giorno 25 e 7 ottobre.

Attività Sociali

A partire dalle 18,30 sarà possibile partecipare ad un programma di eventi socio-culturali proposto dalla Cooperativa Nemo.

Nota bene

È necessario portare: K-way, sacco a pelo, lenzuolo se lo si desidera, borraccia, zainetto per escursioni, torcia, scarpe da montagna, indumenti comodi adatti a camminare, asciugamani, prodotti personali da toilette.

È necessario comunicare, al team di progetto eventuali allergie alimentari o intolleranze prima dell'arrivo in struttura.



Rete Rurale Nazionale
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Via XX Settembre, 20 Roma

    RETERURALE.IT



Direttrice Scientifica Scuola

Daniela Storti - daniela.storti@crea.gov.it

Project Manager

Mia Scotti - mia.scotti@crea.gov.it

Advisory board Riabitare L'Italia

Daniela Storti (coordinamento), Sabrina Lucatelli (direttrice Associazione),
Filippo Barbera, Andrea Membretti, Mia Scotti

Referenti per la didattica

Davide Bochicchio - davide.bochicchio@crea.gov.it
Giancarlo Arneodo, arneodo@agenform.it - Stefania Giordano giordano@agenform.it

Scuola di pastorizia

giovani.pastori@crea.gov.it - tel. 0171 696147

Attività sociali

NEMO - Nuova economia in montagna. Società Cooperativa - progetti@nemoinrete.org