

**SCUOLA INTERNAZIONALE DEI FORMAGGI DI MONTAGNA**  
**MASTERCLASS | I CUSTODI DELLA MONTAGNA | "Dario Mariotti"**

**Quarta edizione**

**2 marzo 2024 - 22 giugno 2024**

**SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO**

Il percorso formativo è costituito da un modulo online, frequentabile attraverso la piattaforma zoom, e da un modulo esperienziale. Le lezioni si terranno a partire **dal 2 marzo al 22 giugno 2024**, secondo un calendario che sarà stabilito con largo anticipo e prevede i seguenti moduli didattici:

**MODULO 1 - LA STORIA**

Storia e Antropologia

**MODULO 2 - GLI ANIMALI E IL PASCOLO**

Zootecnia e veterinaria

Alimentazione foraggera della bovina da latte e gestione dei pascoli di montagna

Botanica della flora alpina

Conduzione delle mandrie e delle greggi

**MODULO 3 - IL LATTE E I FORMAGGI**

Chimica del latte

Tecnica casearia

Norme sanitarie e HACCP

**MODULO 4 - L'ALTA IMPRESA**

Gestione economica della malga

Marketing e comunicazione

Legislazione sui prodotti tipici

**MODULO 5 - GASTRONOMIA E ACCOGLIENZA**

Turismo e Gastronomia

Valutazione organolettica

**MODULO 6 - TESTIMONIANZE**

Esperienze internazionali d'alpeggio



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) - Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl

Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## **CORPO DOCENTE**

Stefano Armellini  
Valentina Bergamin  
Luigi Gallo  
Danilo Gasparini  
Alessio Giacomini  
Valerio Giaccone  
Jacopo Goracci  
Martina Iseppon  
Irene Piazza  
Francesca Pisseri  
Maurizio Ramanzin  
Silvano Rodato

## **TESTIMONIANZE INTERNAZIONALI**

Jean Francois Paccard – Savoia, Francia  
Ruben Valbuena di Cultivo – Spagna  
Roland Sahli di Gourmino – Svizzera  
Norbert Sieghart di Kasekuche – Austria e Germania

coordinate da Alessandro De Conto

## **COMITATO ORGANIZZATIVO**

Prof. Danilo Gasparini  
Michele Pozzobon di Burici  
Valsana srl

## **CON IL PATROCINIO DI**

AIDA - Associazione Italiana di Agroecologia  
Biblioteca Internazionale La Vigna  
DAFNAE – Università di Padova



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) – Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 – 31010 Godega di Sant’Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## MODULO ONLINE

Il modulo online prevede: un **incontro in presenza, sabato 2 marzo 2024 dalle ore 10 alle 18, presso la sede di Valsana srl**, per introdurre il corso, dare modo ai partecipanti di conoscersi e facilitare successivamente l'interazione online; **15 lezioni online (30 ore di lezione)**.

### **Incontro introduttivo in presenza**

**Quando:** sabato 2 marzo 2024 dalle ore 10 alle 18

**Dove:** Valsana srl, via degli Olmi 16, Godega di Sant'Urbano (TV)

**Programma:** in questa prima giornata, dopo una fase introduttiva per favorire la conoscenza reciproca, verranno svolte le prime lezioni.

Orario	Incontro in presenza	Docente
10-13	Storia e Antropologia	Gasparini Danilo
13-14:30	Formaggi in cucina – colazione di lavoro	Michele Pozzobon
15-16	Testimonianze Internazionali	De Conto Alessandro
16-18	Degustazione di formaggi internazionali	De Conto Alessandro

### **Lezioni online**

Gli incontri **on-line** si terranno su Zoom la sera **dalle 18,30 alle 20,30** a partire **da giovedì 7 marzo** secondo un calendario che verrà condiviso successivamente all'iscrizione: 15 lezioni online per un totale di **30 ore** di lezione. Durante tutte le lezioni il Prof. Gasparini interverrà come co-docente e moderatore della lezione stessa. Gli incontri saranno videoregistrati e disponibili anche per coloro che non avranno avuto la possibilità di partecipare.

## MODULO ESPERIENZIALE

Il modulo esperienziale si terrà **dal 19/06/2024 al 22/06/2024 in Malga Telvagola**, tra il Passo Brocon e la Valmalene, con alloggio in una struttura convenzionata a Pieve Tesino (TN).

**Quando:** da mercoledì 19/06 ore 13.30 a sabato 22/06 ore 16

**Dove:** Malga Telvagola, Pieve Tesino (TN)

**Programma:** gli allievi avranno modo di sperimentare per alcuni giorni la vita in malga e di approfondire sul campo diversi argomenti: dalla gestione degli animali al pascolo all'igiene della mungitura, dalla botanica della flora alpina alle proprietà nutrizionali dell'erba e il valore dei fieni nella razione delle bovine, con un focus importante sulla tecnica casearia; verranno inoltre affrontati il tema dell'accoglienza in malga, con una lezione sulla valutazione organolettica dei formaggi e più momenti di formazione sulla cucina in alpeggio e con i formaggi.



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) – Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 – 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## REQUISITI DI AMMISSIONE

E' possibile l'iscrizione all'intero percorso, oppure alla sola prima parte del percorso costituita da webinar interattivi, o alla sola seconda parte di esperienza sul campo. La prima parte non prevede un numero massimo di iscritti, mentre la seconda sarà riservata ad un massimo di 15 partecipanti. Le domande saranno accolte in ordine di adesione.

Non sono richiesti specifici titoli di studio o esperienze professionali per l'ammissione. Una volta inviato il modulo d'iscrizione compilato lo studente riceverà la conferma d'iscrizione e le indicazioni per procedere con il pagamento del corso.

**Qualora il saldo della fattura non avvenisse entro le tempistiche richieste lo studente non riceverà i link d'accesso alle lezioni online.**

Si invita ad allegare alla presente scheda un sintetico curriculum vitae e una breve lettera di presentazione, questo servirà per fornire ai docenti e agli studenti una panoramica del background della classe.

## COSTI DI ISCRIZIONE

E' possibile iscriversi singolarmente a ciascun modulo, ma verrà data la priorità a chi sceglierà di frequentare il percorso completo. L'iscrizione al modulo online ha un costo di partecipazione individuale pari a € 400+IVA, mentre l'iscrizione al modulo esperienziale ha un costo di € 700+IVA. L'iscrizione all'intero percorso ha invece un costo di € 900+IVA.

Modulo Online	€ 400 + IVA
Modulo Esperienziale	€ 700 + IVA (€ 600 corso + € 100 alloggio per 3 notti)
Iscrizione intero corso: Online + Esperienziale	€ 900 + IVA (€ 800 corso + € 100 alloggio per 3 notti)

I costi sopraindicati comprendono:

**Per gli iscritti al modulo online:** la partecipazione alla giornata introduttiva in presenza presso la sede di Valsana comprensivo di pranzo e degustazione; la partecipazione alle lezioni online, il materiale didattico, la possibilità di interagire con i docenti, tramite la segreteria organizzatrice, per l'intera durata del corso, le registrazioni delle lezioni.

**Per gli iscritti al modulo esperienziale:** la partecipazione alle attività pratiche, il materiale didattico di supporto, vitto e alloggio presso la struttura ospitante da mercoledì 19/06 ore 13.30 (pranzo escluso) a sabato 22 giugno ore 16. E' escluso quanto non esplicitamente indicato.

Per informazioni: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

La segreteria organizzativa è gestita da Valsana srl: tel. +39 324 022 8363

Valsana srl curerà anche l'incasso delle quote di partecipazione e l'emissione dei documenti contabili corrispondenti.



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) - Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Gli interessati dovranno **inviare la presente richiesta d'iscrizione** alla segreteria organizzativa all'indirizzo [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it) **entro il 16/02/2023**.

Dopo la conferma dell'iscrizione, i partecipanti dovranno provvedere, entro i 10 giorni successivi, al versamento delle quote previste secondo una delle modalità tracciabili indicate dall'ente organizzatore.

Le quote versate saranno restituite esclusivamente nel caso di annullamento dell'attività formativa prevista. Eventuali ragioni di impossibilità a partecipare non daranno adito alla restituzione della quota.

## RICHIESTA DI ISCRIZIONE

Da inviare via mail a : [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Il sottoscritto (Cognome e Nome) .....  
nato a ..... il .....  
residente a ..... Provincia .....  
Via ..... N..... CAP .....  
n° telefono ..... e-mail .....  
Codice Fiscale/Partita IVA .....

Chiede l'iscrizione al Master I custodi della montagna

- Intero percorso formativo: € 900+IVA (€ 800 corso + € 100 alloggio per tre notti)
- Modulo online interattivo: € 400+IVA
- Modulo esperienziale in malga: € 700+IVA (€ 600 corso + € 100 alloggio per tre notti)

Si chiede di allegare alla presente iscrizione:

- CV
- Lettera di presentazione, con le motivazioni di partecipazione al corso



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) - Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## MANLEVA

L'organizzazione adotterà tutti gli accorgimenti necessari per garantire la più efficace e sicura realizzazione delle attività on-line ed in loco. Tuttavia i partecipanti, sottoscrivendo la presente scheda di richiesta di partecipazione, dichiarano di sollevare gli enti organizzatori o contributori da qualsiasi responsabilità per eventi negativi o infortuni a carico dei partecipanti che si manifestassero durante le attività didattiche o ad esse correlate.

## CLAUSOLE DI ANNULLAMENTO

L'iscrizione alla masterclass è perfezionata con il versamento delle quote di partecipazione, come sopra indicate, nei tempi ivi stabiliti.

Valsana srl, società incaricata di gestire la segreteria del corso, sentiti i membri del Comitato Organizzatore, si riserva, a suo insindacabile giudizio, di confermare modificare o annullare l'attività didattica prevista, dando per tempo le informazioni necessarie e restituendo, nel caso di annullamento, le quote di partecipazione versate.

Firma del richiedente .....

Data .....

## AUTORIZZAZIONE MATERIALE AUDIO VIDEO E FOTO

Autorizzo a titolo gratuito e senza limiti di tempo, anche ai sensi degli artt. 10 e 320 cod.civ. e degli artt. 96 e 97 legge 22.4.1941, n. 633 - Legge sul diritto d'autore:

- la trasmissione e la pubblicazione e/o diffusione in qualsiasi forma di materiale audio, video o fotografico in cui il sottoscritto appaia rappresentato o sia comunque riconoscibile

Il materiale audio-video-fotografico che pregiudichi la dignità o il decoro delle persone interessate non sarà oggetto di trattamento e sarà immediatamente cancellato dagli Archivi di Valsana S.r.l..

La pubblicazione/diffusione potrà avvenire:

- sui siti internet di Alte Imprese e di Valsana S.r.l., con sede in Godega di Sant'Urbano (TV);
- sui canali social di Alte Imprese e Valsana S.r.l. (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn);
- su carta stampata e/o su qualsiasi altro mezzo di diffusione/pubblicazione anche atipico;

Autorizzo altresì la conservazione del predetto materiale negli archivi informatici dell'associazione e prendo atto che la finalità di tali pubblicazioni sono di carattere informativo e divulgativo

Tale autorizzazione esclude qualsiasi uso a fini di lucro e la cessione a terzi.

In considerazione della circostanza che il predetto materiale, una volta reso pubblico, può essere oggetto di acquisizione e di ripubblicazione da parte di terzi, anche senza il consenso di Valsana S.r.l. o dell'interessato,

Sollevo Valsana S.r.l. da ogni effetto pregiudizievole che possa derivare da un uso abusivo o scorretto da parte di terzi del predetto materiale audio-foto-video.

Confermo di non aver nulla a pretendere in ragione di quanto sopra indicato e di rinunciare irrevocabilmente ad ogni diritto, azione o pretesa derivante da quanto sopra autorizzato.

Firma del richiedente .....

Data .....



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) - Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## **INFORMATIVA E RICHIESTA CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 679/2016, O GDPR**

Valsana srl, con sede legale in Via degli Olmi 16 a Godega di Sant'Urbano (TV), in relazione ai dati aziendali e personali qui richiesti, informa che gestisce tali dati in qualità di titolare del trattamento onde consentire il regolare svolgimento del rapporto contrattuale, per assolvere ad obblighi di natura contabile, civilistica e fiscale, per effettuare operazioni connesse alla formazione e all'organizzazione interna (registrazione partecipanti, accoglienza e assistenza, rilascio attestato, gestione verbali e documenti connessi all'attività formativa), oltre che per favorire tempestive segnalazioni inerenti ai servizi e alle iniziative di formazione della società. Il trattamento è effettuato con l'ausilio di mezzi elettronici e su supporto cartaceo (registro firme, verbali del corso). I dati personali, il nominativo e il ruolo del partecipante potranno essere comunicati ai relatori per meglio comprendere le caratteristiche dell'aula. L'assenza di consenso al trattamento impedisce di dar seguito all'iscrizione. I dati personali forniti non verranno diffusi. All'interessato del trattamento in esame è riconosciuto l'esercizio dei diritti ai sensi degli articoli da 15 a 22 del GDPR UE 679/2016 inoltrando istanza ai recapiti del Titolare.

Per presa visione informativa e richiesta di consenso:

Firma del richiedente .....

Data .....



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) – Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 – 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363