

VENETO / IN MALGA PER IMPARARE

# In montagna a lezione di formaggio

DIMARINAGRASSO

*Il primo master  
di specializzazione  
in imprenditoria agricola  
insegna l'arte (e il business)  
dei prodotti caseari*

**G**iovani che non temono le fatiche della vita in salita e maturi curiosi del gusto; produttori di formaggio che vogliono meglio comprendere i prodotti più singolari; ristoratori che si preparano a realizzare inediti progetti di accoglienza. Ma anche appassionati della montagna di diverse età e persino un atleta professionista con un piano per il fine carriera. Sono stati loro, una ventina da tutta Italia, i primi studenti della Scuola Internazionale dei formaggi di montagna, nata lo scorso anno da un'idea di Danilo Gasparini, docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova, che ha creato un master di specializzazione in imprenditoria agricola inserito nel progetto Alte Imprese. «Ci interessava offrire una formazione di base alla gestione delle malghe», spiega, «per arginare l'inarrestabile abbandono di paesaggi e di saperi. Dal 16 giugno inizierà la seconda Masterclass». Un corso che accompagnerà i partecipanti per tutta l'estate, suddiviso in due moduli complementari ma didatticamente in sé compiuti: uno online, con 15 appuntamenti serali di due ore ciascuno con docenti universitari e professionisti e uno esperienziale dal 31 agosto al 3 settembre sugli alpeggi di Malga Molvine-Binot a Segusino, per sperimentare la conduzione delle mandrie, la tecnica casearia, la conoscenza della fie-

nazione e la valutazione organolettica dei formaggi.

Le malghe sono l'emblema della montagna che produce, che protegge i prati dall'avanzata dei boschi, che marca la differenza tra invadenti infrastrutture turistiche e fascino dell'asperità d'altura, ma da molti anni sono centinaia quelle sfitte in tutta la montagna veneta, anche per le difficoltà di «fare impresa» in quota, tra severe normative igienico sanitarie e mercati saturi di prodotti low cost. Eppure, secondo Gasparini, «andando oltre l'idilliaca retorica dei pascoli in fiore, produrre formaggio in quota può essere un mestiere gratificante e attualissimo, con una visione innovativa dell'alpeggio. Vogliamo promuovere la gestione di una malga moderna e multifunzionale: gli insegnamenti spaziano dalla conoscenza del pascolo e degli animali alla lavorazione del latte fino al quadro normativo; affrontiamo anche competenze di management e comunicazione nonché il tema dell'accoglienza e la capacità di fare rete con diverse figure della filiera, guardando anche alle esperienze straniere».

Oltre a docenti di chiara fama, Gasparini ha coinvolto un'importante rete di partner: «Abbiamo ricevuto subito l'appoggio di Veneto Agricoltura e di Magazzino Alimentare di Brescia, emanazione di **CAST** Alimenti, tra le più importanti scuole di formazione professionale d'Italia. Il progetto è sta-

to abbracciato dal Comune di Segusino e da Valsana, azienda selezionatrice di formaggi e specialità alimentari, e gode del patrocinio dell'Associazione Italiana di Agroecologia e della Biblioteca Internazionale La Vigna. E per la 2ª edizione abbiamo anche l'appoggio di Coldiretti e Distretto del Cibo di Treviso, che mettono a disposizione delle borse di studio». Pubblico, privato, imprenditorialità e ricerca insieme, quindi, per dare nuove prospettive alle malghe, nuovi sapori ai formaggi di montagna. (alteimprese.it).





**Gli allievi del primo anno.**  
Formaggi, fieno e quaderni per gli appunti: la masterclass al lavoro

2

**I moduli d'insegnamento.**  
Un corso online e uno esperienziale