

CORSO DI TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA

RELAZIONE FINALE

Il corso di “Trasformazione lattiero-casearia” si inserisce nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), finanziato dall'Unione Europea attraverso il fondo NextGenerationEU ed è afferente alla Missione 1, Componente 3 (M1C3), Misura 2, Investimento 2.1 "Attrattività dei Borghi" (Linea A), nell'ambito dell'iniziativa denominata "Agile Arvier. La cultura del cambiamento", sotto l'egida del Ministero della Cultura (MIC).

L'attuazione del corso si è articolata nelle fasi di seguito descritte.

Promozione e Reclutamento

La fase di promozione e raccolta delle candidature si è svolta dal 30 maggio al 20 luglio 2025. La scelta di prevedere una finestra temporale estesa è stata dettata dalla necessità di garantire la massima accessibilità anche agli operatori del settore agricolo, spesso impegnati durante il periodo estivo nelle attività di alpeggio. Tale strategia ha permesso ai potenziali interessati di conciliare le tempistiche lavorative in alta quota con le procedure burocratiche di iscrizione a valle.

La campagna informativa è stata coordinata in collaborazione con l'Institut Agricole Régional (IAR), avvalendosi dei seguenti canali:

- Diffusione capillare di materiale informativo presso le associazioni di categoria;
- Pubblicazione di inserzioni sul settimanale regionale “La Vallée Notizie”;
- Comunicazione digitale attraverso i canali social ufficiali.

Le istanze di partecipazione sono state raccolte presso la segreteria dello IAR. A fronte di una disponibilità iniziale di 10 posti, sono pervenute 13 candidature. Al fine di garantire la qualità del percorso, è stato effettuato un colloquio conoscitivo volto a verificare l'attitudine e la motivazione dei candidati. Valutata l'elevata qualità dei profili, si è optato per ammetterli tutti al corso.

Crediti Formativi

In fase di colloquio iniziale, ai partecipanti già in possesso di diploma rilasciato dall'Institut Agricole Régional o di titoli di studio simili o superiori coerenti con il piano formativo, sono stati riconosciuti appositi crediti formativi, validando così le competenze pregresse. Gli allievi ai quali sono state riconosciuti i crediti formativi hanno ottenuto l'esenzione dalle ore di teoria previste.

Erogazione del Percorso Formativo

Il corso ha avuto inizio il 9 settembre 2025 e si è concluso il 16 gennaio 2026, osservando una sospensione per le festività natalizie dal 19 dicembre al 6 gennaio.

Metodologia e Struttura Didattica

Per favorire la conciliazione tra formazione e attività lavorativa, il calendario è stato strutturato in moduli di 2 o 3 mezze giornate settimanali, includendo, ove possibile, la giornata del sabato. L'iter pedagogico ha previsto una propedeuticità delle sessioni teoriche rispetto alle attività tecnico-pratiche di laboratorio.

Le lezioni sono state delocalizzate sul territorio per ottimizzare l'uso delle strutture:

- Teoria: Sala Consiliare del Comune di Arvier e sede dell'Institut Agricole Régional.
- Laboratorio: Caseificio Montfleury (IAR) e un caseificio specializzato nel comune di Pollein.
- Visite Didattiche presso caseifici del territorio valdostano.

A integrazione della didattica frontale, sono state realizzate visite didattiche presso eccellenze del territorio regionale, finalizzate all'approfondimento delle tecniche di analisi, stagionatura e commercializzazione:

- Laboratorio analisi latte regionale e Cooperativa Produttori Latte e Fontina.
- Magazzino di stagionatura di Valpelline e Caseificio Duclos (Gignod).
- Caseificio Evançon (Arnad)
- Fromagerie Haut Val D'Ayas (Brusson).
- Azienda Agricola Lo Copafen
- Caseificio Châtel Argent (Villeneuve).
- Caseificio Panizzi (Morgex).



Tutte le visite sono state corredate da sessioni di analisi sensoriale e degustazioni guidate per l'abbinamento dei prodotti.

Una delle lezioni conclusive del corso è stata dedicata alla gestione delle degustazioni in azienda. Per l'occasione, è stato allestito un buffet didattico dove diverse tipologie di formaggi sono state abbinate a vini locali e frutta di stagione. Tale attività è stata inserita nel programma per fornire strumenti pratici ai numerosi allievi che già operano nel settore, favorendo la valorizzazione commerciale dei propri prodotti.



Corpo docenti

I docenti coinvolti nell'iniziativa sono stati individuati dall'Institut Agricole Régional attingendo direttamente dal loro personale interno e/o da aziende esterne.

Per fornire una prospettiva tecnica più vasta, il corso ha integrato l'esperienza dei casari locali con il contributo di esperti di rilievo provenienti dal Piemonte, dal Trentino-Alto Adige e dalla Svizzera. Questo approccio ha consentito agli studenti di uscire dai confini della produzione zonale, approfondendo standard qualitativi e processi produttivi differenti, fondamentali per arricchire il proprio bagaglio professionale con una visione internazionale e diversificata.

Andamento e valutazioni finali

Dati di Frequenza

Sotto il profilo della partecipazione, il corso ha registrato una risposta costante, con una percentuale media di presenza degli allievi pari al 75%. Tale dato conferma un buon livello di impegno e interesse costante lungo tutto l'arco del percorso formativo.

Valutazione finale

Il corso è stato accolto con favore dalla totalità dei partecipanti, che lo hanno definito un'esperienza "interessante", "utile" e complessivamente rispondente alle aspettative iniziali. Gli allievi hanno mostrato un alto grado di soddisfazione per la qualità dei contenuti e riscontrano un reale accrescimento delle proprie competenze professionali. Inoltre, hanno molto apprezzato il contributo dei docenti esterni, giudicato di alto valore formativo.

Aree di Miglioramento e Suggerimenti dei Partecipanti

Nonostante il giudizio positivo, sono emerse alcune criticità costruttive su cui riflettere per le future edizioni:

Eccessiva focalizzazione monoprodotto: Diversi allievi hanno segnalato la necessità di diversificare il piano didattico. Sebbene la Fontina rimanga centrale, è emerso il forte desiderio di apprendere lavorazioni alternative e tipologie di formaggi differenti.

Metodologia della pratica: Viene riportata una difficoltà nel "toccare con mano" durante le esercitazioni. Il numero elevato di partecipanti ha talvolta ridotto l'esperienza pratica a una mera osservazione passiva.

Ottimizzazione della logistica didattica: Un suggerimento specifico riguarda la revisione delle ore presso il caseificio. Gli allievi propongono di sostituire parte delle lezioni pratiche di gruppo con esperienze di stage per garantire un apprendimento del mestiere più immersivo ed efficace.