GAL
Valle Trompia
Bee Green Valley

Prot 141/P

Gardone Val Trompia, 29.04.2026.

OGGETTO: PSP - PIANO STRATEGICO NAZIONALE DELLA PAC 2023-2027 REG. (UE) 2021/2115 - COMPLEMENTO PER LO SVILUPPO RURALE DEL PIANO STRATEGICO NAZIONALE DELLA PAC 2023-2027 DELLA REGIONE LOMBARDIA.
Intervento SRH03 – Formazione degli imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali.
Proposte formative

La scrivente, intende promuovere l'adesione al bando in oggetto che verrà presentato da Ente di formazione accreditato Fondazione Maddalena Canossa e socio del Gal Valle Trompia.
I destinatari della formazione, la cui partecipazione sarà gratuita, sono gli imprenditori agricoli, gli addetti operanti a vario titolo nel settore agricolo, forestale e nei territori rurali e soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali *con sede legale o almeno una sede operativa sul territorio del GAL Valle Trompia*.
Gli addetti delle imprese che possono partecipare all'attività di formazione sono: imprenditori, coadiuvanti familiari dell'imprenditore, lavoratori subordinati dell'impresa (lavoratori subordinati assunti con contratto a tempo determinato, purché i medesimi operino all'interno dell'azienda per tutto il periodo di svolgimento del corso)
Pertanto con la presente intende raccogliere la partecipazione delle realtà presenti sul territorio dando alcuni spunti tematici.
Il panorama formativo si articola in tre proposte, strategiche per il territorio della Valle Trompia, con l'intento di raccogliere le preferenze per poter candidare un percorso condiviso dalle realtà del territorio valtrumplino.
Si allega il programma formativo proposto con richiesta di riscontro mediante il link nella nota indicato entro il 15.Maggio.2026.

Il Presidente
Rosaria Paterlini

Fondazione Maddalena di Canossa
Via Santa Lucia 14, 24128 Bergamo
Tel: 035 0522105
info@fmdc.it

Rodengo Saiano, 27 aprile 2026

OGGETTO: PSP - PIANO STRATEGICO NAZIONALE DELLA PAC 2023-2027 REG. (UE) 2021/2115 - COMPLEMENTO PER LO SVILUPPO RURALE DEL PIANO STRATEGICO NAZIONALE DELLA PAC 2023-2027 DELLA REGIONE LOMBARDIA.
Intervento SRH03 – Formazione degli imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali.

La scrivente Fondazione Maddalena di Canossa, in seguito al dialogo avviato con il GAL Valle Trompia nell'ambito del bando in oggetto, intende presentare una proposta progettuale articolata in tre percorsi formativi, elaborata a partire da un'analisi approfondita del tessuto agricolo e zootecnico della valle.

Lo studio del contesto territoriale ha evidenziato la presenza di un sistema produttivo caratterizzato prevalentemente da piccole aziende a conduzione familiare che gestiscono internamente l'intera filiera lattiero-casearia: dalla cura del pascolo e l'alimentazione degli animali, alla mungitura, alla trasformazione del latte e alla stagionatura dei formaggi. Un modello produttivo di forte identità territoriale, che presenta tuttavia margini di miglioramento tecnico, gestionale e commerciale, nonché concrete opportunità di diversificazione del reddito.

Le tre proposte formative che seguono intendono rispondere a queste esigenze in modo mirato e complementare, con l'obiettivo di supportare la competitività e la sostenibilità delle aziende agrozootecniche valtrumpline, valorizzarne le produzioni di qualità e favorire l'apertura verso nuove opportunità.

Ogni percorso è strutturato in cinque incontri della durata di quattro ore ciascuno, per un totale di venti ore formative. Il numero minimo di partecipanti per ciascun corso è fissato in venti unità, al fine di garantire l'efficacia delle attività didattiche e la qualità del confronto tra operatori. Il calendario degli incontri sarà definito in accordo con il GAL Valle Trompia, tenendo conto della stagionalità delle attività di alpeggio e delle scadenze tecniche previste dal bando. Le sedi di svolgimento, incluse quelle per le eventuali attività pratiche, saranno individuate congiuntamente in funzione delle esigenze dei partecipanti e della disponibilità delle strutture del territorio.

Fondazione Maddalena di Canossa

Si precisa che i contenuti e l'approccio didattico dei singoli incontri potranno essere oggetto di adattamento in fase di progettazione esecutiva, in funzione del profilo e delle indicazioni del docente incaricato e delle specificità emerse dal confronto con i partecipanti.
Di seguito il programma formativo proposto con richiesta di riscontro attraverso la compilazione del questionario entro il 15 maggio 2026. Cliccando il testo “QUESTIONARIO SRH03” si aprirà il link di compilazione: QUESTIONARIO SRH03.

Panoramica delle proposte:

	Proposta	Focus principale	Struttura
A	**Eccellenza di Filiera**	Qualità, tecnica casearia e valorizzazione DOP	5 incontri da 4 ore
B	**Diversificazione e Ospitalità Montana**	Agriturismo, comunicazione e turismo rurale	5 incontri da 4 ore
C	**Benessere Animale e Biosicurezza**	SQNBA, Ecoschema 1 PAC e ClassyFarm	5 incontri da 4 ore

PROPOSTA A

Eccellenza di Filiera

Qualità, tecnica casearia e valorizzazione del Nostrano Valtrompia DOP

Un percorso tecnico che accompagna gli operatori lungo tutta la filiera produttiva, dal pascolo alla stagionatura, con l'obiettivo di migliorare la qualità del prodotto, consolidare il presidio del disciplinare DOP e rafforzare la capacità di valorizzazione commerciale. Ogni incontro affronta una fase specifica della filiera, con un approccio pratico e orientato alla realtà delle piccole aziende di montagna.

	Titolo Incontro	Tema	Durata
A1	Pascolo, alimentazione e qualità del latte	Gestione del pascolo	4 ore
A2	Caseificazione e stagionatura	Processo caseario	4 ore
A3	Sicurezza alimentare e tracciabilità	Normativa e controlli	4 ore
A4	Comunicare e vendere il formaggio DOP	Marketing e valorizzazione	4 ore

Fondazione
Maddalena di Canossa

A5	Accoglienza in malga	Ospitalità e valorizzazione	4 ore

INCONTRO A1
Pascolo, alimentazione e qualità del latte

Obiettivo: Comprendere il legame tra gestione del pascolo, alimentazione animale e qualità del latte destinato alla caseificazione.

Argomenti trattati

- Ecologia del pascolo alpino: specie foraggiere, biodiversità e indicatori di qualità
- Gestione della rotazione e dello sfalcio: pratiche sostenibili per la produzione di fieno di qualità
- Come l'alimentazione influenza il profilo del latte: proteine, grassi, aromi e attitudine casearia
- Abbeveraggio, integrazione alimentare e gestione dello stress in alpeggio

Modalità: *Lezione frontale con casi pratici e discussione guidata tra operatori.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO A2
Caseificazione e stagionatura

Obiettivo: Aggiornare e consolidare le competenze tecnico-pratiche nelle fasi di trasformazione del latte. Approfondire le tecniche di stagionatura e la conoscenza del disciplinare del Nostrano Valtrompia DOP.

Argomenti trattati

- Igiene della mungitura e gestione del latte crudo
- Fasi della caseificazione: coagulazione, rottura della cagliata, cottura e spurgo; uso dello zafferano: funzione tecnologica e dosi nel Nostrano Valtrompia
- Difetti del formaggio: come riconoscerli, prevenirli e correggerli in fase di lavorazione
- Microbiologia della stagionatura: muffe, fermentazioni utili e trattamento delle croste
- Parametri ambientali del locale di stagionatura: temperatura, umidità e areazione
- I requisiti del disciplinare DOP: cosa prescrive, cosa vieta e come si verifica
- Analisi sensoriale guidata: valutare aspetto, consistenza, aroma e sapore del formaggio stagionato

Modalità: *Teoria+ Visita a locale di stagionatura con analisi sensoriale.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO A3
Sicurezza alimentare e tracciabilità

Obiettivo: Fornire gli strumenti necessari per garantire la conformità normativa e la tracciabilità del prodotto.

Argomenti trattati

- Normativa igienico-sanitaria per la produzione e vendita di formaggi artigianali in malga
- Piano HACCP semplificato per la piccola caseificazione: punti critici e misure di controllo
- Registrazioni obbligatorie: registro di produzione, etichettatura e documentazione DOP
- Accesso ai finanziamenti: PSR, bandi GAL e misure dedicate alle filiere di qualità

Fondazione
Maddalena di Canossa

Modalità: *Workshop con esperto di normativa alimentare; esercitazioni su modulistica reale.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO A4
Comunicare e vendere il formaggio DOP

Obiettivo: Sviluppare competenze di base per valorizzare e commercializzare il prodotto DOP in modo efficace.

Argomenti trattati

- Cosa è un marchio DOP e come comunicarne il valore al consumatore finale
- Canali di vendita diretta: mercati, sagre, spaccio aziendale, e-commerce e vendita online
- Fotografia e storytelling: come raccontare la propria malga sui social
- Esperienze di valorizzazione del Nostrano Valtrompia: casi di successo e idee replicabili

Modalità: *Lezione frontale e Laboratorio di comunicazione pratica: foto, testi e post per socialnetwork.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO A5
Accoglienza in malga

Obiettivo: Acquisire competenze pratiche per organizzare un'accoglienza di qualità e offrire esperienze gastronomiche con i prodotti della malga.

Argomenti trattati

- Allestimento degli spazi di accoglienza: cosa serve e cosa è possibile con strutture esistenti
- Norme igieniche per la ristorazione agrituristica: semplificazioni previste per le aziende di montagna
- La visita alla malga come esperienza: degustazioni guidate, laboratori per famiglie, educazione al gusto
- Il valore della rete: perché fare sistema porta più visitatori e più reddito a tutti

Modalità: *Teoria+ Laboratorio con simulazione di accoglienza e degustazione.* | **Durata: 4 ore**

Fondazione
Maddalena di Canossa

PROPOSTA B

Diversificazione e Ospitalità Montana

Agriturismo, paesaggio e nuove fonti di reddito per le malghe della Val Trompia

Un percorso orientato all'apertura verso l'esterno: come trasformare la malga in un luogo di accoglienza, costruire un'offerta agrituristica solida e comunicarla al pubblico giusto. Il corso affronta sia gli aspetti normativi e pratici dell'agriturismo sia le opportunità di fare rete con altri operatori del territorio, valorizzando il paesaggio montano come risorsa produttiva a tutti gli effetti, valorizzando la sinergia con altre realtà produttive agricole della zona.

	Titolo Incontro	Tema	Durata
B1	Agriturismo in montagna: normativa e opportunità	Quadro normativo	4 ore
B2	Accoglienza e ristorazione in malga	Ospitalità pratica	4 ore
B3	Paesaggio, biodiversità e manutenzione del territorio	Territorio e ambiente	4 ore
B4	Comunicare la malga: digitale e social media	Comunicazione digitale	4 ore
B5	Reti locali e offerte integrate	Collaborazione e sistema	4 ore

INCONTRO B1

Agriturismo in montagna: normativa e opportunità

Obiettivo: Conoscere il quadro normativo dell'agriturismo in Lombardia e valutare la fattibilità per la propria azienda.

Argomenti trattati

- La legge sull'agriturismo in Lombardia: requisiti di accesso, autorizzazioni e adempimenti burocratici
- Tipologie di attività agrituristica ammesse: ristorazione, pernottamento, attività didattiche, escursionismo
- Obblighi fiscali e previdenziali per l'agriturismo: una panoramica accessibile
- Esperienze di agriturismo alpino di successo in Lombardia: cosa funziona e perché

Modalità: *Lezione con esperto di normativa agrituristica; confronto su casi concreti.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO B2

Accoglienza e ristorazione in malga

Fondazione
Maddalena di Canossa

Obiettivo: Acquisire competenze pratiche per organizzare un'accoglienza di qualità e offrire esperienze gastronomiche con i prodotti della malga.

Argomenti trattati

- Allestimento degli spazi di accoglienza: cosa serve e cosa è possibile con strutture esistenti
- Menù di malga: come costruire un'offerta gastronomica semplice ma di valore con i prodotti propri e del territorio
- Norme igieniche per la ristorazione agrituristica: semplificazioni previste per le aziende di montagna
- La visita alla malga come esperienza: degustazioni guidate, laboratori per famiglie, educazione al gusto

Modalità: *Lezione frontale e Laboratorio con simulazione di accoglienza e degustazione.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO B3
Paesaggio, biodiversità e manutenzione del territorio

Obiettivo: Comprendere il valore del paesaggio montano come risorsa produttiva e sviluppare un approccio attivo alla sua conservazione.

Argomenti trattati

- Il paesaggio delle malghe: valore ecologico, culturale e turistico degli alpeggi della Val Trompia
- Prati e pascoli come habitat: specie vegetali e animali tipiche dell'alpeggio
- Gestione attiva del territorio: come le pratiche agricole tradizionali contrastano l'avanzamento del bosco e tutelano il paesaggio.
- Sentieristica, accesso ai pascoli e manutenzione degli spazi aperti: opportunità e responsabilità

Modalità: *Lezione frontale con esperto naturalista; mappatura partecipata degli elementi di valore.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO B4
Comunicare la malga: digitale e social media

Obiettivo: Acquisire strumenti pratici per promuovere la propria malga online in modo autentico ed efficace.

Argomenti trattati

- Perché il digitale conta anche per le piccole malghe: visitatori che cercano esperienze autentiche
- Fotografia con lo smartphone: luci, composizione e scenari per raccontare la vita in alpeggio
- Social media per il turismo rurale: Instagram, Facebook e come usarli senza complicarsi la vita
- Google Maps, TripAdvisor e piattaforme di prenotazione: come essere trovati e come gestire le recensioni

Modalità: *Cenni teorici e Laboratorio pratico: creazione di contenuti reali durante la sessione formativa.* | **Durata: 4 ore**

Fondazione
Maddalena di Canossa

INCONTRO B5

Reti locali e offerte integrate

Obiettivo: Costruire connessioni tra operatori del territorio per sviluppare proposte turistiche e commerciali condivise.

Argomenti trattati

- Il valore della rete: perché fare sistema porta più visitatori e più reddito a tutti
- Esempi di reti agro-turistiche di successo nelle Alpi lombarde: cosa possiamo imparare
- Costruire un'offerta integrata di territorio: percorsi di malga, pacchetti weekend, eventi stagionali
- Il ruolo del GAL, dei consorzi e delle associazioni locali nel supportare lo sviluppo turistico

Modalità: *Tavola rotonda con operatori locali, GAL e referenti del turismo montano. Definizione di un piano d'azione condiviso.* | **Durata: 4 ore**

Fondazione
Maddalena di Canossa

PROPOSTA C

Benessere Animale e Biosicurezza

SQNBA ed Ecoschema 1 PAC: valorizzare le buone pratiche già presenti in Val Trompia

Un percorso dedicato agli allevatori bovini della Val Trompia per l'adesione volontaria all'Ecoschema 1 (PAC 2023-2027), finalizzato all'ottenimento dei premi annuali per la riduzione dell'antimicrobico-resistenza e il benessere animale. L'intervento analizza i requisiti d'accesso ai due livelli previsti, basati sul monitoraggio dei consumi farmaceutici tramite la piattaforma ClassyFarm e, per il Livello 2, sull'adesione al Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale (SQNBA) con obbligo di pascolamento. Poiché molte realtà locali già praticano l'alpeggio stagionale, il corso mira ad approfondire le potenzialità per documentarlo, certificarlo e trasformarlo in un beneficio economico riconosciuto, con il supporto dei veterinari aziendali del territorio.

	Titolo Incontro	Tema	Durata
C1	PAC, Ecoschema 1 e SQNBA: il quadro generale	Normativa e opportunità PAC	4 ore
C2	ClassyFarm: come funziona e cosa serve	Prerequisiti e piattaforma	4 ore
C3	Benessere animale al pascolo: osservare e documentare	Benessere in alpeggio	4 ore
C4	Biosicurezza in malga e uso responsabile del farmaco	Biosicurezza e AMR	4 ore
C5	La certificazione SQNBA: percorso e piano d'azione	Certificazione operativa	4 ore

INCONTRO C1

PAC, Ecoschema 1 e SQNBA: il quadro generale

Obiettivo: Comprendere cosa sono l'Ecoschema 1 Livello 2 e il sistema SQNBA, e valutare il vantaggio economico per le aziende della Val Trompia.

Argomenti trattati

- Cosa è la PAC 2023-2027 e come funzionano gli Ecoschemi: spiegazione semplice e pratica
- Ecoschema 1 Livello 1 e Livello 2: le differenze, i requisiti e il premio economico previsto
- Il sistema SQNBA: struttura, disciplinari e disciplinare specifico per bovini da latte con pascolo
- Deroga per allevamenti di piccola dimensione e di montagna: a chi si applica e cosa cambia
- Calcolo simulato del premio per tipologie aziendali rappresentative della Val Trompia

Modalità: *Lezione con esperto PAC e SQNBA.* | **Durata: 4 ore**

Fondazione
Maddalena di Canossa

INCONTRO C2
ClassyFarm: come funziona e cosa serve

Obiettivo: Orientarsi nella piattaforma ClassyFarm e verificare i prerequisiti necessari per accedere alla certificazione SQNBA.

Argomenti trattati

- Cos'e ClassyFarm, a cosa serve e chi vi ha accesso: allevatore, veterinario e autorità competenti
- Il semaforo ClassyFarm: cosa significano verde, giallo e rosso nelle aree benessere, biosicurezza e farmaco
- Prerequisito SQNBA: come ottenere il semaforo verde e cosa fare se ci sono non conformità aperte
- La check list di benessere per bovini da latte al pascolo: una lettura guidata degli indicatori rilevanti
- Come documentare il pascolamento in alpeggio per soddisfare il requisito dei 60 giorni minimi

Modalità: *Lezione frontale con navigazione guidata della piattaforma ClassyFarm.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO C3
Benessere animale al pascolo: osservare e documentare

Obiettivo: Acquisire la capacità di osservare e valutare il benessere degli animali in alpeggio e di registrarlo correttamente per la certificazione.

Argomenti trattati

- I cinque principi del benessere animale applicati all'alpeggio bovino
- Cosa osservare ogni giorno: Body Condition Score, pulizia, zoppia, comportamento sociale al pascolo
- Gestione del pascolo per il benessere: densità, acqua, ombra e spazi adeguati in quota
- Come registrare le osservazioni nel registro aziendale in modo utile per il controllo SQNBA

Modalità: *Lezione frontale e osservazione diretta degli animali con applicazione delle schede di valutazione.* | **Durata: 4 ore**

INCONTRO C4
Biosicurezza in malga e uso responsabile del farmaco

Obiettivo: Rafforzare le pratiche di prevenzione sanitaria in alpeggio e gestire correttamente il farmaco veterinario come prerequisito SQNBA.

Argomenti trattati

- Biosicurezza in alpeggio: principali rischi sanitari in quota e misure pratiche di prevenzione
- Il registro dei trattamenti veterinari: come compilarlo correttamente e conservarlo per i controlli
- L'indicatore DDD (Dose Giornaliera Definita): cosa misura e come migliorarlo nella propria azienda
- Il piano veterinario aziendale (PVA): il ruolo del veterinario di fiducia e le visite periodiche

Modalità: *Lezione frontale; esercitazione su registro trattamenti e calcolo DDD.* | **Durata: 4 ore**

Fondazione
Maddalena di Canossa

INCONTRO C5

La certificazione SQNBA: percorso e piano d'azione

Obiettivo: Conoscere le fasi del percorso di certificazione SQNBA e costruire un piano d'azione personalizzato per la propria azienda.

Argomenti trattati

- Le fasi della certificazione SQNBA: domanda, audit iniziale, rilascio e controlli annuali
- Chi certifica: organismi accreditati, costi orientativi e come scegliere l'ente certificatore
- Documentazione richiesta: fascicolo aziendale, schede di benessere, registrazioni di pascolamento
- Valutazioni condivise tra allevatori che hanno già iniziato l'iter di certificazione o l'hanno concluso e chi sta valutando l'adesione.

Modalità: *Lezione frontale* | **Durata: 4 ore**