

## PIANO PER RILANCIARE IL TURISMO

## Malghe abbandonate, 100 candidati per gestirle



■ Regione Lombardia, tramite Esaf, organizza un corso per "Operatore casaro d'alpeggio e per caseifici aziendali", così da preparare gli aspiranti malghesi a un lavoro sempre meno praticato. Si tratta di un corso unico in Italia, come ha spiegato Pio

Rossi, direttore della scuola agraria del Parco di Monza che lo organizza. Le lezioni inizieranno a partire dal 4 novembre a Ponte Legno, dureranno 80 ore e parteciperanno iscritti da tutto il Paese.

FABIO RUBINI → a pagina 39

## Piano per rilanciare gli alpeggi

## Cento candidature per gestire malghe lombarde abbandonate

L'ente regionale Ersaf forma i giovani aspiranti, il Pirellone: «Rinnovare le strutture»

FABIO RUBINI

■ Panorami mozzafiato, aria buona, ma tanta, tanta fatica. È la vita del malgaro-casaro. Un lavoro che sempre meno persone vogliono fare. Per questo Regione Lombardia, tramite Ersaf, organizza un corso per "Operatore casaro d'alpeggio e per caseifici aziendali".

Ottanta ore divise in otto giorni di corso per imparare non solo a dosare sapientemente gli ingredienti per produrre formaggi pregiati, ma anche per «imparare a

gestire il bestiame in alpeggio, conoscere le norme igienico sanitarie dalla mungitura alla caseificazione, fino alla vendita dei formaggi» e tanto altro ancora spiega Pio Rossi direttore della scuola agraria del Parco di Monza che organizza il corso. «Grazie a Ersaf che ci supporta con il personale docente, siamo gli unici in Italia a fare un corso specifico per le montagne - spiega Rossi -. Anche per questo abbiamo iscritti che arrivano da tutto il Paese. La maggior parte di loro è lombardo, ma abbiamo studenti

anche da Sardegna, Friuli, Toscana, Piemonte Liguria, Lazio, Veneto ed Emilia». E c'è anche una discreta frequenza: «Dal 2013 a oggi sono stati un centinaio i casari formati dai nostri corsi annuali».

«Sembra un indirizzo di



studio strano - chiosa il presidente di Ersaf Alessandro Fede Pellone -, ma corsi come questo rappresentano il futuro delle nostre Alpi. È importante per noi dare un segnale di vicinanza a chi decide di fare questo lavoro. Un lavoro difficile e sempre meno praticato, tanto che a volte ci siamo dovuti rivolgere all'estero».

Per l'assessore Regionale all'Agricoltura, **Fabio Rolfi**, quello dell'Operatore casaro d'alpeggio e per caseifici aziendali, «è un'iniziativa molto interessante. Per fare il malghese non ci si può

certo improvvisare. Ci sono norme da seguire per dare alla malga e ai prodotti caseari la massima resa e la massima qualità».

Va detto che il corso è frequentato sia da malghesi già in attività che vogliono perfezionarsi, sia da giovani (e meno giovani) che vogliono intraprendere questa attività.

Ed è proprio questo rinnovamento generazionale che ha ispirato le linee guida di **Regione Lombardia** sulle malghe. Spiega Rolfi: «Dobbiamo spingere sulla multifunzionalità della mal-

ga che, oltre all'alpeggio e alla produzione dei formaggi, deve anche venderli attraverso la presenza di spacci lì in quota. E ancora devono aprirsi ad attività turistiche come circuiti ciclabili e magari con la presenza di alcuni (pochi) posti letto». Insomma per **Fabio**

**Rolfi** «dobbiamo spingere i malghesi verso la promozione turistica del paesaggio montano lombardo, che non ha nulla da invidiare agli altri paesaggi alpini».

Ultime informazioni utili: il corso partirà il 4 novembre, si terrà a Ponte di Legno. L'iscrizione costa 800 euro, vitto e alloggio esclusi, ma ci sono strutture convenzionate. Ulteriori informazioni sul sito [www.monzaflora.it](http://www.monzaflora.it).



Il rifugio Malga Stain di Edolo, località di montagna in provincia di Brescia