

La “Scuola CREA del casaro” al Consorzio del Parmigiano Reggiano

«Il CREA ha fortemente voluto la Scuola del Casaro: e l'ha realizzata a Bella, in Basilicata, sede CREA che in passato ha determinato la rinascita italiana dei formaggi a latte crudo e che è stata rilanciata per essere il nuovo centro di riferimento per l'arte casearia nazionale. E' un'iniziativa concreta per il rilancio del settore, specie nelle aree interne e meridionali, come nella grande tradizione centenaria del Centro di Bella. Con un grande successo di partecipazione e risultati. » Così **Stefano Vaccari**, Direttore Generale del CREA, in occasione dello stage della prima Scuola CREA per “*Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili*”, presso il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Lo stage. Si tratta della naturale conclusione del percorso formativo, inaugurato lo scorso 14 novembre, di 540 ore complessive, realizzate in aula, in laboratorio di caseificazione e presso altre aziende convenzionate, specializzate nell'allevamento zootecnico e/o produzione lattiero-casearia collocate sul territorio regionale e nazionale. In particolare lo stage, della durata di 240 ore, sarà realizzato presso i caseifici del sud Italia e vede la partecipazione alle attività di 12 giovani casari, di età inferiore ai 40 anni, che potranno completare, consolidare e mettere in pratica le conoscenze acquisite finora sui formaggi di qualità italiani a marchio DOP, un'eccellenza di nostro agroalimentare. La scuola ha toccato i temi più diversi: dalle paste filate ai formaggi a pasta dura tradizionali e innovativi, dalla stagionatura e dai difetti dei formaggi, alla caseificazioni con diverse tipologie casearie e analisi sensoriale, dai controlli di qualità alla valorizzazione, packaging e marketing.

La scuola. Un'iniziativa unica nel suo genere, soprattutto al Sud, che forma giovani, in possesso di diploma tecnico-professionale o di competenze specifiche nel settore lattiero caseario, non solo su diversi metodi di caseificazione, ma anche su responsabilità produttiva, rafforzamento della filiera, valorizzazione e sostenibilità delle risorse del territorio e aumento del benessere delle comunità locali. Si tratta di competenze fondamentali per poter essere innovativi e competitivi sui mercati, garantendo al contempo la qualità del nostro Made in Italy. Il tutto finalizzato all'inserimento dei nuovi casari in aziende zootecniche regionali ed extra-regionali, che intendono far parte e/o costruire una piccola filiera aziendale.

La scuola del casaro si svolge presso il CREA- Centro di ricerca Zootecnia ed Acquacoltura di Bella (PZ), noto come “Tenuta Bella”, erede di una lunga tradizione per le ricerche sui formaggi a latte crudo – istituita nel 1911 come Regio Istituto Zootecnico, nel 1967 si impone come Centro di riferimento italiano -. L'azienda agricola di 70 ha, sulla quale pascolano circa 900 ovini e caprini autoctoni, è dotata di una stalla (1481 mq) e una sala di mungitura (80 mq dotata di 48 poste di mungitura). Dispone di un caseificio didattico sperimentale di 250 mq con sala di degustazione (811 mq), oltre ad altre strutture utilizzate per attività di formazione.

Subito dopo l'estate sarà pubblicato un Avviso pubblico per partecipare al secondo corso di “*Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili*” rivolto ai giovani e agli imprenditori agricoli sotto i 40 anni di età.

A cura di Micaela Conterio 335 8458589

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER CREARICERCA

FACEBOOK: CREA – RICERCA

LINKEDIN: CREA RICERCA

INSTAGRAM: CREARICERCA

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREA futuro: <https://www.crea futuro.eu/it/>