

L'INIZIATIVA DIDATTICA È UNICA NEL SUO GENERE E FORMA GIOVANI IN POSSESSO DI DIPLOMA TECNICO-PROFESSIONALE O DI COMPETENZE SPECIFICHE NEL SETTORE LATTIERO CASEARIO

Bella Muro, 15 partecipanti al primo corso della scuola Crea del Casaro

Si è concluso ieri con l'esame finale teorico e pratico il Primo Corso della Scuola Crea per "Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili", alla presenza della Direttrice della Scuola del Casaro, Assunta D'Oronzio, del Direttore del centro Crea Zootecnia e Acquacoltura, Salvatore Claps, e dal Direttore generale del Crea Stefano Vaccari.

L'iniziativa didattica, avviata lo scorso novembre, è unica nel suo genere, soprattutto al Sud, e forma giovani in possesso di diploma tecnico-professionale o di competenze specifiche nel settore lattiero caseario. È promossa dal Crea Zootecnia e Acquacoltura di Bella Muro e dal Crea Politiche e Bioeconomia della Basilicata. I quindici futuri casari, di cui circa la metà donne sono ora pronti per intraprendere quest'attività, arricchiti di un nuovo bagaglio di conoscenze ed esperienze, frutto di un percorso teorico e pratico altamente professionalizzante, che ha previsto anche stage e study visit presso importanti realtà casearie regionali e italiane, come il Consorzio del Parmigiano Reggiano e quello della Mozzarella di Bufala. La Scuola del Casaro, che ha riscosso successo e notevole interesse, ripartirà in au-

tunno con l'avvio della seconda edizione, rivolta a giovani e a imprenditori agricoli sotto i 40 anni di età.

La scuola offre l'opportunità di studiare e di lavorare per 5 mesi (540 ore di corso, di cui 240 di stage in aziende convenzionate) concretamente nel caseificio sperimentale del Centro Crea di Zootecnia e Acquacoltura di Bella, a contatto con ricercatori, economisti ed esperti nazionali ed internazionali della produzione di formaggio. L'obiettivo è l'acquisizione di competenze come responsabilità produttiva, rafforzamento della filiera, valorizzazione e sostenibilità delle risorse del territorio e aumento del benessere delle comunità locali, fondamentali per vincere sui mercati le sfide della competitività e dell'innovazione che il settore delle produzioni lattiero-casearie è chiamato ad affrontare, garantendo al contempo la qualità del nostro Made in Italy.

