

Sono stati 15 ad aver finito il corso di cui circa la metà sono donne

## Nuovi caseari formati dal Crea

*L'iniziativa didattica della scuola sarà riproposta il prossimo autunno*

BELLA- 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 diplo-

ma tecnico-professionale o di competenze specifiche nel settore lattiero caseario. È promossa dal Crea Zootecnia e Acquacoltura di Bella Muro (Potenza) 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. La Scuola del Casaro partirà in autunno 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 la-

vorare 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.



In alto i nuovi caseari formati dalla Scuola Crea

