

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

Crea, dalla prima scuola in Basilicata arrivano 15 giovani casari

La metà sono donne. In autunno ci sarà la seconda edizione

30 Maggio , 11:09

(ANSA) - ROMA, 30 MAG - Hanno sostenuto un esame finale teorico e pratico concludendo il primo corso per diventare casaro. Sono 15 i giovani usciti dalla Scuola **Crea** per "Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili", avviata lo scorso novembre, unica nel suo genere, soprattutto al Sud. L'obiettivo è stato quello di formare giovani in possesso di diploma tecnico-professionale o di competenze specifiche nel settore lattiero caseario. I 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. L'iniziativa, promossa dal **Crea** Zootecnia e Acquacoltura di Bella Muro (Potenza) e dal **Crea** Politiche e Bioeconomia della Basilicata, ha riscosso successo e notevole interesse e ripartirà in autunno con l'avvio della seconda edizione, rivolta a giovani e a imprenditori agricoli sotto i 40 anni di età. La scuola di fatto offre l'opportunità di studiare e lavorare per 5 mesi (540 ore di corso, di cui 240 di stage in aziende convenzionate) concretamente nel caseificio sperimentale del Centro **Crea** di Bella Muro, a contatto con ricercatori, economisti ed esperti della produzione di formaggio. Uno studio che permette l'acquisizione di competenze come responsabilità produttiva, il rafforzamento della filiera, la valorizzazione e la sostenibilità delle risorse del territorio e l'aumento del benessere delle comunità locali,

FORMAZIONE. CONCLUSO IN BASILICATA PRIMO CORSO SCUOLA 'CREA' DEL CASARO

(DIRE) Roma, 29 mag. - Si è concluso oggi 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 (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, 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 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 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.

(Com/Red/Dire
16:31 29-05-23 .
NNNN

Formazione, concluso oggi in Basilicata il primo corso della Scuola CREA del Casaro

Si è concluso oggi 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 (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, 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 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 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.

Formazione. Concluso in Basilicata il primo corso della Scuola CREA del Casaro

di
[Agricoltura.it](https://www.agricoltura.it)
-
30 Maggio 2023



BELLA MURO (PZ) – Si è concluso 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 (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, 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 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 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.

Formazione, concluso oggi in Basilicata il primo corso della Scuola CREA del Casaro

Si è concluso oggi 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 (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, 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 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 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.

Concluso in Basilicata il primo corso della Scuola CREA del Casaro

Si è concluso oggi 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 (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, 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 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 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.

