



# L'AGENDA di TREVISO



*Corso di formazione organizzato dal Cerletti di Conegliano con fasi pratiche e teoriche: partirà la prossima primavera*

## L'arte del formaggio così nascono i casari

Elisa Giraud

CONEGLIANO

Saper trasformare il latte in formaggio è un'arte antica che nemmeno l'industrializzazione ha sradicato. Ridotto, ma non cancellato. Il numero dei casari, ossia delle persone che sanno fare il formaggio, è diminuito drasticamente, ma ora la richiesta è di nuovo in aumento. L'istituto Cerletti di Conegliano ha raccolto le esigenze del territorio e ha organizzato un corso di formazione dedicato proprio all'arte del casaro. «Molte aziende agricole del territorio, nel conferire il latte, non ricavano un guadagno adeguato - ha affermato Daniele Vaccari, insegnante di zootecnica, tecniche di produzione animale e referente dell'Osservatorio Interdisciplinare di Conegliano - Trasformare il latte può essere un modo per acquisire redditività». Il corso, suddiviso in due moduli, si compone di fasi pratiche e fasi teoriche di approfondimento delle tecniche di lavorazione del latte per la produzione di tutti i tipi di formaggio, con tutti i tipi di latte, fornendo una preparazione multidisciplinare volta a preparare il moderno casaro, rendendolo in grado sia di gestire la produzione che di produrre formaggi artigianali di qualità. «Il corso è stato pensato a partire dalle conoscen-

**IL CORSO**

Organizzato dal Cerletti di Conegliano si aprirà a primavera: 20 posti disponibili

ze di base - ha spiegato Carmelo Tatano, insegnante, presidente dell'Oic e referente del corso - e cercando di abbracciare tutta la produzione casearia». Nel corso si apprende la tecnica di produzione, il marketing del prodotto caseario, le differenze tra i vari tipi di formaggio e di latte, il dimensionamento e le mosse

principali per aprire un piccolo caseificio. È rivolto sia a chi vuole imparare il mestiere del casaro, sia alle figure professionali che già lavorano nel comparto e vogliono conseguire una qualifica. Oltre all'attestato di partecipazione, verrà rilasciato contestualmente anche il patentino sanitario richiesto dall'Usl. È anche un modo per valorizzare le tradizioni locali attraverso la produzione casearia che racconta e caratterizza a suo modo il territorio. Aspetto che in alcuni casi diventa risorsa turistica. Il corso prenderà avvio nella primavera 2017, 20 i posti disponibili, costo 900 euro. Le lezioni si svolgeranno presso la sede della Scuola Enologica di Conegliano.

