

TREVISOTODAY

Al "Cerletti" di Conegliano il corso di formazione "Arte del casaro"

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

Redazione

15 novembre 2016 15:11



CONEGLIANO Conegliano. Isiss Cerletti e L'OIC (**Osservatorio Interdisciplinare Conegliano**) sostengono attivamente progetti formativi e didattici finalizzati alla promozione della cultura e al recupero delle tradizioni artigianali di qualità, e in particolare tutti gli aspetti legati all'arte della caseificazione. **Quello del casaro è forse uno dei mestieri più antichi al mondo**, che per essere svolto necessita di preparazione, formazione e soprattutto passione e fantasia. Ecco che il corso promosso dall'Isiss Cerletti mira ad una formazione tecnica inserita in un contesto reale, è dedicato a chi vuole apprendere l'antico mestiere del casaro, avviare una sua professionalità, consentire di apprendere le basi della lavorazione artigianale del latte.

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 intende fornire le conoscenze e le competenze di base dell'ars casearia e le tecniche di produzione di formaggi artigianali di eccellenza. Nei corsi 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.

Inoltre, l'attività formativa ha come obiettivo lo sviluppo delle competenze necessarie per la formazione dell'addetto qualificato casaro secondo il profilo e lo standard professionale realizzati dall'Amministrazione regionale. "Il progetto si pone la duplice finalità di formare nuove figure professionali qualificate che potranno prestare la propria opera presso caseifici cooperativi, caseifici privati e alpeggi valdostani sia nella filiera latte crudo, per produrre formaggi di qualità (DOP e tradizionali) a stagionatura media, sia nella filiera latte pastorizzato, per produrre formaggi freschi e latticini. – afferma Carmelo Tatano Presidente OIC e referente corso - Allo stesso tempo si pone anche l'obiettivo di offrire la possibilità di conseguire una qualifica a quelle figure professionali che già operano presso caseifici cooperativi, caseifici privati e alpeggi, attraverso un potenziamento della loro preparazione teorica e pratica."

Il corso, allo stesso tempo, recupera il valore di un antico mestiere, ormai a rischio di estinzione, e valorizza le tradizioni locali, anche culinarie, che sono espressione del nostro territorio e allo stesso tempo risorsa turistica. Il corso prenderà avvio nella primavera 2017, per un massimo di 20 posti disponibili, e le lezioni si svolgeranno presso la sede dell'Isiss Cerletti di Conegliano. Informazioni e prenotazioni a oiconeigliano@gmail.com

SITUAZIONE DEL COMPARTO LATTIERO CASEARIO "In Veneto produciamo 11 milioni di quintali di latte (a Treviso il 18% quindi circa 1 milione 600 mila quintali) il 68% viene poi trasformato in formaggi DOP e un ulteriore 24 % in formaggi pregiati questo da l'idea di quanto gli allevatori e i produttori del nostro territorio tengano alla lavorazione di qualità, all'etichettatura, alla tracciabilità del prodotto" **ha dichiarato Terenzio Borga Presidente di Aprodav**.

"A Treviso sono presenti circa 30 caseifici tra privati e cooperativi e una ventina di mini-caseifici, di trasformazione diretta degli allevatori, che noi seguiamo nella formazione del personale, nella parte sanitaria e analitica, e nella produzione stessa. – Dichiarò Alessandro Calliman Associazione Veneta Allevatori - "Rimane il problema del costo del latte, che fino ad un anno fa alla stalla veniva pagato poco meno di 30 centesimi, ora si sta alzando a 38 centesimi litro. Un momento positivo, che l'allevatore deve cercare di sfruttare, anche da un punto di vista contrattuale."

È uno scenario in chiaroscuro quello del mercato dei formaggi: se nel Belpaese i consumi sono da diversi anni in calo, appaiono invece tutte con il segno più le prospettive di vendite a breve e medio termine in paesi quali la Cina, il Giappone, gli Usa e l'America Latina. Tra il 2015 e il 2020 le vendite di formaggi a pasta dura nella sola Cina sono destinate a crescere con un ritmo del +139%. È questo uno dei principali dati contenuti nel report "I formaggi, mercati e tendenze", elaborato dal centro studi e Ufficio internazionalizzazione di Concooperative sulla base di dati Euromonitor.

Le vendite dei formaggi in Italia tra il 2010 e il 2015 sono passate dalle 612mila tonnellate del 2010 alle 576mila del 2015, con una contrazione del 5,9% in volume e ancora più sostenuta in valore (-6,9%), con un calo da 6,7 a 6,2 miliardi di euro. L'unico dato in controvalore è l'incremento delle vendite dei formaggi freschi a pasta molle che ha fatto registrare un +6% in volume sempre nello stesso periodo preso a riferimento.

I più letti della settimana