

**PARTE IL CORSO****Il Cerletti pronto a formare i “maestri del formaggio”**

---

**► CONEGLIANO**

---

L'istituto Cerletti e l'Oic, Osservatorio Interdisciplinare Conegliano, formeranno dei casari. La figura professionale è ricercata da aziende del settore, che nella Marca ha un suo cuore pulsante con una trentina di caseifici, oltre ad una ventina di piccole realtà artigianali. Verrà attivato un corso della durata di 170 ore, che partirà la prossima primavera, limitato a venti partecipanti. 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. «Il progetto si pone la duplice finalità di formare nuove figure professionali qualificate», spiega Carmelo Tatano, presidente Oic, «che potranno prestare la propria opera presso caseifici cooperativi, caseifici privati e alpeggi valdostani sia nella filiera latte crudo che del pastorizzato. 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». *(di.b.)*