

Al via la “Scuola del Casaro” del CREA, in Basilicata:

continua così la lunga tradizione CREA sui formaggi a latte crudo

E' partita oggi a Bella, in Basilicata, la **prima Scuola CREA per “Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili”**, un'iniziativa unica nel suo genere, soprattutto al Sud, che forma giovani in possesso di diploma tecnico-professionale o di competenze specifiche nel settore lattiero caseario.

*«La sede CREA di Bella è uno dei luoghi storici della ricerca sul formaggio: da lì, sin dagli anni Settanta, partì la rivoluzione del formaggio a latte crudo, che poi ha attraversato il mondo. Prestigiosi Scienziati e Maestri, a partire da Roberto Rubino, che per 30 anni ha diretto quel Centro, hanno infatti consolidato e diffuso le conoscenze sui metodi di caseificazione - ha dichiarato **Stefano Vaccari**, direttore generale del CREA -. Eredi di quella tradizione, siamo certi che i giovani che perfezioneranno le loro tecniche e la loro managerialità a Bella daranno un contributo prezioso al settore lattiero caseario italiano. Salvatore Claps, Direttore del CREA Zootecnia e Acquacoltura, Maria Assunta D'Oronzio, responsabile del CREA Politiche e Bioeconomia di Potenza e Direttrice della Scuola, hanno realizzato in pochi mesi un'iniziativa, che già alla prima edizione ha avuto un successo ben oltre le previsioni».*

La scuola. 22 giovani, di cui un terzo donne, provenienti da numerose regioni d'Italia, avranno per 5 mesi l'opportunità di studiare e di lavorare 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. In totale 540 ore di corso, di cui 240 di stage in aziende convenzionate, per essere formati in 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.

Un po' di storia. La sede di Bella del CREA nasce nel 1911 come Regio Istituto Zootecnico, per espressa volontà di Francesco Saverio Nitti, Ministro dell'Agricoltura, per diventare un centro per l'attività dimostrativa e di trasferimento di tecnologie e mezzi tecnici, fino ad imporsi nel 1967 come Centro di riferimento italiano per le ricerche sui formaggi a latte crudo. Nel 2014 la sede entra a far parte del CREA e confluisce nel Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura.

La ricerca CREA. Attualmente vi si svolgono attività e progetti mirati alla validazione e all'applicazione di innovazioni di processo e di prodotto per lo sviluppo della filiera lattiero-casearia. In particolare, si tratta di:

- Qualità del latte e del formaggio ottenuti in sistemi estensivi, al pascolo, nonché la presenza di markers di alimentazione.
- Miglioramento della qualità nutrizionale e dell'immagine salutistica del latte e dei formaggi per i suoi contenuti in molecole ad azione prebiotica e protettiva
- Innovazioni di processo per ridurre gli scarti e aumentare la conservabilità dei prodotti mantenendo la sicurezza igienica e le qualità nutrizionale e sensoriale
- Proprietà dei cagli vegetali e impiego di "essenze" della flora mediterranea come coagulanti

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA - via della Navicella 2/4 - 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER CREA_RICERCA

FACEBOOK: CREA - RICERCA

LINKEDIN: CREA RICERCA

INSTAGRAM: CREARICERCA

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://www.creafuturo.eu/it/>

- Benessere animale e salute dei consumatori: impiego di "fitoestratti", in alternativa ai farmaci convenzionali per la lotta alle parassitosi ovine e caprine, e caratteristiche nutrizionali dei formaggi.

Insieme al CREA Politiche e Bioeconomia di Potenza sono stati realizzati progetti di ricerca sulla valorizzazione dei prodotti lattiero caseari di razze autoctone regionali.

La tenuta "Bella", oggi. Con circa 70 ha di estensione e circa 900 capi ovicaprini, l'azienda sperimentale del CREA è dedicata alla ricerca sui formaggi e la produzione degli alimenti per il bestiame. E' dotata, infatti, di una stalla (1481 mq), una sala di mungitura (80 mq con 48 poste di mungitura), un caseificio didattico sperimentale (250 mq), una sala di degustazione (811 mq) e un laboratorio (300 mq). E' presente, infine, il centro di formazione "Collegamento Ricerca-Divulgazione", realizzato con fondi UE e dotato di 25 stanze singole, videoteca, campo da tennis, aule dotate di traduzione simultanea, sala convegni, biblioteca.

Contatti stampa:

Micaela Conterio 335 8458589

Giulio Viggiani 338 4089972