

Inaugurata la "Scuola del Casaro" del CREA, in Basilicata.

È partita a Bella, in Basilicata, la prima scuola CREA per diventare casaro, un'iniziativa unica nel suo genere soprattutto al Sud, che punta a formare giovani nel settore lattiero caseario. I 22 partecipanti, di cui un terzo donne, per 5 mesi potranno studiare e lavorare nel caseificio sperimentale del centro CREA Zootecnia e Acquacoltura, a contatto con ricercatori, economisti ed esperti nazionali ed internazionali della produzione di formaggio.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

The ANSA logo consists of the word "ANSA" in white, bold, sans-serif capital letters, centered within a solid green rectangular background.

Diventare casaro, parte in Basilicata prima scuola del Crea

Continua la lunga tradizione sui formaggi a latte crudo

(ANSA) - ROMA, 15 NOV - È partita oggi a Bella, in Basilicata, la prima scuola Crea per diventare casaro, un'iniziativa unica nel suo genere soprattutto al Sud, che forma giovani nel settore lattiero caseario. Al corso, intitolato "Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili", partecipano 22 giovani, di cui un terzo donne, che per 5 mesi avranno l'opportunità di studiare e lavorare concretamente nel caseificio sperimentale del Centro Crea i Zootecnia e Acquacoltura a contatto con ricercatori, economisti ed esperti nazionali ed internazionali della produzione di formaggio. "E' uno dei luoghi storici della ricerca sul formaggio nato nel 1911 - dichiara il direttore generale del Crea, Stefano Vaccari - da lì, sin dagli anni Settanta, partì la rivoluzione del formaggio a latte crudo, che poi ha attraversato il mondo diffondendo le conoscenze sui metodi di caseificazione". Sono in totale 540 ore di corso, di cui 240 di stage in aziende convenzionate, per essere formati in varie competenze, come responsabilità produttiva, rafforzamento della filiera, valorizzazione e sostenibilità delle risorse del territorio e aumento del benessere delle comunità locali; fattori 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. Il Centro è un punto di riferimento per l'applicazione di innovazioni di processo e di prodotto per lo sviluppo della filiera lattiero-casearia; in particolare per la qualità del latte e del formaggio. Ma anche per il miglioramento della qualità nutrizionale e dell'immagine salutistica del latte e dei formaggi per i suoi contenuti in molecole ad azione prebiotica e protettiva e per l'innovazione di processo per ridurre gli scarti e aumentare la conservabilità dei prodotti mantenendo la sicurezza igienica e le qualità nutrizionale e sensoriale.

CIBO. AL VIA LA 'SCUOLA DEL CASARO' DEL CREA, IN BASILICATA

(DIRE) Roma, 15 nov. - È 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. 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. È 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). È 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.

CREA: AL VIA LA "SCUOLA DEL CASARO" IN BASILICATA

ROMA (ITALPRESS) - È 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. (SEGUE).

CREA: AL VIA LA "SCUOLA DEL CASARO" IN BASILICATA -2-

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". Ventidue 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. (SEGUE).

CREA: AL VIA LA "SCUOLA DEL CASARO" IN BASILICATA -3-

Con circa 70 ha di estensione e circa 900 capi ovicapri, l'azienda sperimentale del Crea è dedicata alla ricerca sui formaggi e la produzione degli alimenti per il bestiame. È 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).

È 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. (ITALPRESS).

Al via la “Scuola del Casaro” in Basilicata: continua così la lunga tradizione **CREA** sui formaggi a latte crudo

«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
- 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.

RAJ

Al via la “Scuola del Casaro”, in Basilicata: continua così la lunga tradizione **CREA** sui formaggi a latte crudo



BELLA (PZ) – È 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.

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. È 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). È 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.

Bella, al via la scuola del Crea per imparare il mestiere del casaro



22 giovani, di cui un terzo donne, che per 5 mesi avranno l'opportunità di studiare e lavorare concretamente nel caseificio sperimentale del Centro Crea di Zootechnia e Acquacoltura

È partita oggi a Bella, in Basilicata, la prima scuola Crea per diventare casaro, un'iniziativa unica nel suo genere soprattutto al Sud, che forma giovani nel settore lattiero caseario. Al corso, intitolato 'Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili», partecipano 22 giovani, di cui un terzo donne, che per 5 mesi avranno l'opportunità di studiare e lavorare concretamente nel caseificio sperimentale del Centro Crea di Zootechnia e Acquacoltura a contatto con ricercatori, economisti ed esperti nazionali ed internazionali della produzione di formaggio. «E' uno dei luoghi storici della ricerca sul formaggio nato nel 1911 - dichiara il direttore generale del Crea, Stefano Vaccari - da lì, sin dagli anni Settanta, parti la rivoluzione del formaggio a latte crudo, che poi ha attraversato il mondo diffondendo le conoscenze sui metodi di caseificazione».

Sono in totale 540 ore di corso, di cui 240 di stage in aziende convenzionate, per essere formati in varie competenze, come responsabilità produttiva, rafforzamento della filiera, valorizzazione e sostenibilità delle risorse del territorio e aumento del benessere delle comunità locali; fattori 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. Il Centro è un punto di riferimento per l'applicazione di innovazioni di processo e di prodotto per lo sviluppo della filiera lattiero-casearia; in particolare per la qualità del latte e del formaggio. Ma anche per il miglioramento della qualità nutrizionale e dell'immagine salutistica del latte e dei formaggi per i suoi contenuti in molecole ad azione prebiotica e protettiva e per l'innovazione di processo per ridurre gli scarti e aumentare la conservabilità dei prodotti mantenendo la sicurezza igienica e le qualità nutrizionale e sensoriale.

RASSEGNA STAMPA

Diventare casaro, parte in Basilicata prima scuola del Crea

Continua la lunga tradizione sui formaggi a latte crudo

È partita oggi a Bella, in Basilicata, la prima scuola Crea per diventare casaro, un'iniziativa unica nel suo genere soprattutto al Sud, che forma giovani nel settore lattiero caseario. Al corso, intitolato 'Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili', partecipano 22 giovani, di cui un terzo donne, che per 5 mesi avranno l'opportunità di studiare e lavorare concretamente nel caseificio sperimentale del Centro Crea i Zootecnia e Acquacoltura a contatto con ricercatori, economisti ed esperti nazionali ed internazionali della produzione di formaggio. "E' uno dei luoghi storici della ricerca sul formaggio nato nel 1911 – dichiara il direttore generale del Crea, Stefano Vaccari – da lì, sin dagli anni Settanta, partì la rivoluzione del formaggio a latte crudo, che poi ha attraversato il mondo diffondendo le conoscenze sui metodi di caseificazione". Sono in totale 540 ore di corso, di cui 240 di stage in aziende convenzionate, per essere formati in varie competenze, come responsabilità produttiva, rafforzamento della filiera, valorizzazione e sostenibilità delle risorse del territorio e aumento del benessere delle comunità locali; fattori 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. Il Centro è un punto di riferimento per l'applicazione di innovazioni di processo e di prodotto per lo sviluppo della filiera lattiero-casearia; in particolare per la qualità del latte e del formaggio. Ma anche per il miglioramento della qualità nutrizionale e dell'immagine salutistica del latte e dei formaggi per i suoi contenuti in molecole ad azione prebiotica e protettiva e per l'innovazione di processo per ridurre gli scarti e aumentare la conservabilità dei prodotti mantenendo la sicurezza igienica e le qualità nutrizionale e sensoriale.

Al via a Bella la “Scuola del Casaro” del CREA: continua lunga tradizione CREA sui formaggi a latte crudo

È 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

tecniche, 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

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. È 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). È 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.

RAS

CORSO PER TECNICI SPECIALIZZATI NELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE TRADIZIONALI SOSTENIBILI

PROGRAMMA

MODULO INTRODUTTIVO

14 novembre 2022 – 16 novembre 2022

SOSTENIBILITÀ E BIODIVERSITÀ

17 novembre 2022 – 18 novembre 2022

QUALITÀ DELLE PRODUZIONI PRIMARIE: IL LATTE

21 novembre 2022 – 25 novembre 2022

IMPIANTI, METODI E CERTIFICAZIONI PER LA QUALITÀ

28 novembre 2022 – 2 dicembre 2022

PASTE FILATE

12 dicembre 2022 – 16 dicembre 2022

I FORMAGGI A PASTA DURA TRADIZIONALI E INNOVATIVI

19 dicembre 2022 – 23 dicembre 2022

GESTIONE AMMINISTRATIVA DEI CASEIFICI TRADIZIONALI E INNOVATIVI

16 gennaio 2023 – 20 gennaio 2023

I FORMAGGI TRADIZIONALI E INNOVATIVI OVINI E CAPRINI

23 gennaio 2023 – 27 gennaio 2023

SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

30 gennaio 2023 – 1° febbraio 2023

LA STAGIONATURA E I DIFETTI DEI FORMAGGI

2 febbraio 2023 – 8 febbraio 2023

CASEIFICAZIONI CON DIVERSE TIPOLOGIE CASEARIE E ANALISI SENSORIALE

9 febbraio 2023 – 14 febbraio 2023

I FORMAGGI A PASTA FRESCA E MOLLI E "MANI IN PASTA"

15 febbraio 2023 – 21 febbraio 2023

GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E CONTROLLO DELLA QUALITÀ AGRO-ALIMENTARE

22 febbraio 2023 – 24 febbraio 2023

VALORIZZAZIONE E MARKETING

27 febbraio 2023 – 28 febbraio 2023

STAGE

1° marzo 2023 – 7 aprile 2023

VERIFICHE E CHIUSURE CORSO

13 aprile 2023 – 14 aprile 2023

Il corso si tiene presso il CREA ZA di Bella (PZ) tutti i pomeriggi dalle 14,00 alle 19,00 (sabato escluso) e prevede una forte integrazione tra le attività di aula e di caseificazione.

SEGRETARIA E INFO: salvatore.casciati@crea.gov.it



Coviello: A Bella la prima 'Scuola del Casaro' del Crea

“È partita oggi a Bella la prima scuola del Crea per diventare casaro: si tratta di una preziosa iniziativa ed unica nel suo genere soprattutto al Sud, che forma giovani nel settore lattiero caseario”, lo afferma il capogruppo di FdI, Tommaso Coviello.

“Non tutti sono a conoscenza della straordinaria importanza della sede di Bella del Crea che – prosegue Coviello -nasce oltre un secolo fa, nel 1911, su iniziativa ed intuizione di un illustre lucano. Quel Francesco Saverio Nitti, all’epoca ministro dell’Agricoltura, che aveva già teorizzato le criticità da affrontare e le ricchezze, a partire dal settore primario, sulle quali il Mezzogiorno avrebbe dovuto puntare per superare, al netto dell’isolamento infrastrutturale e della scarsa scolarizzazione, una marcata forma di arretratezza e di povertà. Al corso, della durata di 5 mesi, intitolato ‘Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili’, partecipano 22 giovani, di cui un terzo donne, provenienti da varie regioni d’Italia”.

“E’ piacevole immaginare che la Basilicata, come ho già avuto modo di ribadire lo scorso settembre a Filiano in occasione della 48esima Sagra dei formaggi e dei latticini -sottolinea il consigliere – forte della sua consolidata tradizione in materia, possa diventare un luogo di riferimento e di alta formazione per i tanti giovani, lucani e non, che sognano un futuro lavorativo in questo settore, imparando non solo a padroneggiare gli strumenti di una vera e propria arte ma anche a conoscerne accuratamente gli aspetti teorici”.

“E’ importante ed abbiamo tutte le carte in regola – conclude l’esponente di FdI – che nell’immaginario collettivo i migliori casari fossero collegati, per formazione, alla Basilicata. Un po’ come accade in Campania per i maestri pizzaioli. Un plauso è doveroso rivolgerlo ai responsabili del Crea e del relativo progetto per il lavoro profuso e per la passione che muove le migliori iniziative”.

RASSEGNA STAMPA

Giornale di Basilicata

Coviello: A Bella la prima 'Scuola del Casaro' del Crea

Il capogruppo di Fdl: "La Basilicata ha le carte in regola per formare i migliori casari d'Italia.

"È partita oggi a Bella la prima scuola del Crea per diventare casaro: si tratta di una preziosa iniziativa ed unica nel suo genere soprattutto al Sud, che forma giovani nel settore lattiero caseario", lo afferma il capogruppo di Fdl, Tommaso Coviello.

"Non tutti sono a conoscenza della straordinaria importanza della sede di Bella del Crea che - prosegue Coviello - nasce oltre un secolo fa, nel 1911, su iniziativa ed intuizione di un illustre lucano. Quel Francesco Saverio Nitti, all'epoca ministro dell'Agricoltura, che aveva già teorizzato le criticità da affrontare e le ricchezze, a partire dal settore primario, sulle quali il Mezzogiorno avrebbe dovuto puntare per superare, al netto dell'isolamento infrastrutturale e della scarsa scolarizzazione, una marcata forma di arretratezza e di povertà. Al corso, della durata di 5 mesi, intitolato 'Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili', partecipano 22 giovani, di cui un terzo donne, provenienti da varie regioni d'Italia".

"E' piacevole immaginare che la Basilicata, come ho già avuto modo di ribadire lo scorso settembre a Filiano in occasione della 48esima Sagra dei formaggi e dei latticini -sottolinea il consigliere - forte della sua consolidata tradizione in materia, possa diventare un luogo di riferimento e di alta formazione per i tanti giovani, lucani e non, che sognano un futuro lavorativo in questo settore, imparando non solo a padroneggiare gli strumenti di una vera e propria arte ma anche a conoscerne accuratamente gli aspetti teorici".

"E' importante ed abbiamo tutte le carte in regola - conclude l'esponente di Fdl - che nell'immaginario collettivo i migliori casari fossero collegati, per formazione, alla Basilicata. Un po' come accade in Campania per i maestri pizzaioli.

Un plauso è doveroso rivolgerlo ai responsabili del Crea e del relativo progetto per il lavoro profuso e per la passione che muove le migliori iniziative".

RASSEGNA STAMPA

In Basilicata è partita la prima scuola per diventare casaro! I dettagli



"È partita oggi a Bella la prima scuola del Crea per diventare casaro: si tratta di una preziosa iniziativa ed unica nel suo genere soprattutto al Sud, che forma giovani nel settore lattiero caseario", lo afferma il capogruppo di Fdl, Tommaso Coviello.

"Non tutti sono a conoscenza della straordinaria importanza della sede di Bella del Crea che - prosegue Coviello - nasce oltre un secolo fa, nel 1911, su iniziativa ed intuizione di un illustre lucano. Quel Francesco Saverio Nitti, all'epoca ministro dell'Agricoltura, che aveva già teorizzato le criticità da affrontare e le ricchezze, a partire dal settore primario, sulle quali il Mezzogiorno avrebbe dovuto puntare per superare, al netto dell'isolamento infrastrutturale e della scarsa scolarizzazione, una marcata forma di arretratezza e di povertà. Al corso, della durata di 5 mesi, intitolato 'Tecnico nelle produzioni lattiero-

casearie tradizionali sostenibili', partecipano 22 giovani, di cui un terzo donne, provenienti da varie regioni d'Italia".

"E' piacevole immaginare che la Basilicata, come ho già avuto modo di ribadire lo scorso settembre a Filiano in occasione della 48esima Sagra dei formaggi e dei latticini - sottolinea il consigliere - forte della sua consolidata tradizione in materia, possa diventare un luogo di riferimento e di alta formazione per i tanti giovani, lucani e non, che sognano un futuro lavorativo in questo settore, imparando non solo a padroneggiare gli strumenti di una vera e propria arte ma anche a conoscerne accuratamente gli aspetti teorici".

"E' importante ed abbiamo tutte le carte in regola - conclude l'esponente di Fdl - che nell'immaginario collettivo i migliori casari fossero collegati, per formazione, alla Basilicata. Un po' come accade in Campania per i maestri pizzaioli.

Un plauso è doveroso rivolgerlo ai responsabili del Crea e del relativo progetto per il lavoro profuso e per la passione che muove le migliori iniziative".

RASSEGNA STAMPATA

Al via “la scuola del casaro”

Prima in Basilicata al Crea di Bella per “Tecnico nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili”

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
- 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.

Guarda il servizio video di "Cronache Lucane"

<https://www.lecronachelucane.it/2022/11/15/al-via-la-scuola-del-casaro/>