

Scuola Permanente del Casaro

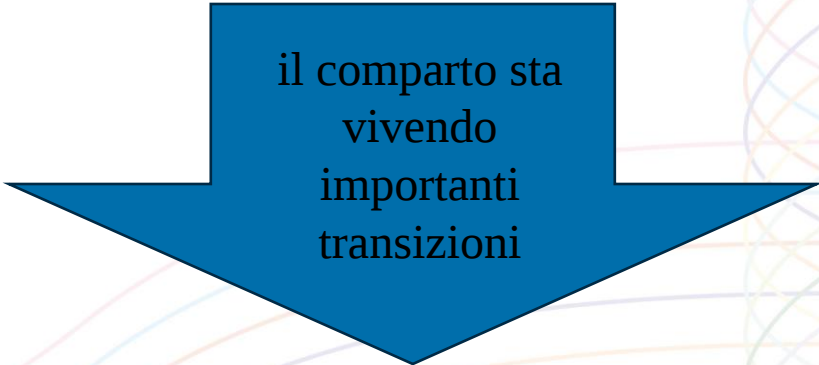
FIRENZE, 12 dicembre 2024

Maria Assunta D'Oronzio

CREA Centro di Ricerca Politiche e Bioeconomia

L'Italia riveste un ruolo strategico per la sua importante tradizione casearia sviluppata spesso in aree marginali ed evolutasi secondo schemi diversi: zona e prodotto..

L'atteggiamento del consumatore è sempre più positivo nei confronti dei formaggi tipici associati a concetti di: genuinità, naturalezza, tradizione e piacere del cibo



il comparto sta
vivendo
importanti
transizioni

Progressivo abbandono da parte delle aziende di ridotte dimensioni e meno competitive

Crescente sostituzione di razze autoctone e rustiche con razze alloctone e specializzate

Incalzante conversione verso sistemi intensivi o semintensivi

Scomparsa di mestieri tradizionali come quello del casaro

.....

"Casari a vent'anni? Ai miei coetanei dico: sì, lavorate con i formaggi"

di Lorenzo Cresci



Grazia D'Ambruoso è nata nel caseificio di famiglia, in Puglia. A 23 anni porta il marchio di fabbrica in giro per il mondo. "Oggi un nostro dipendente su 4 ha meno di trent'anni"



Lo storico caseificio che da trent'anni fa la storia del latte di capra in Veneto: la Capreria di Montegalda di Enrico Grandis

«Chiudo per mancanza di ricambio generazionale». È l'affermazione che si sente sempre più frequentemente tra le aziende, nonostante, si dice, vi sia un ritorno all'agricoltura e all'allevamento. Sarà, ma intanto chiudono aziende storiche. Così rischia di scomparire anche uno degli storici caseifici che da trent'anni fa la storia del latte di capra in Veneto, cioè la Capreria di Montegalda di Enrico Grandis, 65 anni, allevatore, casaro e commerciante. I suoi prodotti da un trentennio rientrano nei menù blasonati, nelle botteghe del gusto, nei premi di qualità e mercati biologici dell'intero Nordest, con estimatori increduli alla notizia della sua possibile chiusura entro l'anno, «se non arriva qualcuno a portare avanti l'attività».

Calo demografico e nessuno che vuole fare il casaro, il mestiere leve diventare attrattivo per i giovani"

7/04/2024 Sotto la Lente



L'industria del Parmigiano Reggiano corre il rischio di non aver più "le persone che vogliono e possono fare questi prodotti". I motivi? I casari sempre più anziani, il calo demografico e la scarsa attrattività di questo mestiere. In buona sostanza, manca il ricambio generazionale. A mettere in guardia da questo pericolo è il presidente del Consorzio Parmigiano reggiano, Nicola

L'Italia è tra i paesi con più prodotti di filiera tutelati: 853 prodotti DOP, IGP, STG

Formaggi: +11,6%, 5 Meuro, (59% del food DOP IGP)

Qualivita, 2023

Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 2023 : 608 prodotti lattiero caseari nelle regioni italiane

Classifica Taste Atlas, 2023: 8 formaggi italiani nei migliori 10 al mondo (parmigiano, gorgonzola, burrata, mozzarella di bufala,),.....

Centro di Ricerca Zootecnia ed Acquacoltura (CREA-ZA) di Bella (PZ)

Caseificio sperimentale



sale attrezzate per la didattica



Cantina stagionatura formaggi



una foresteria con 25 alloggi



SCUOLA PERMANENTE DEL CASARO

Nel luglio 2022 nasce la “Scuola Permanente del Casaro – Tradizione e Innovazione” istituita dal Centro di Ricerca Zootecnia ed Acquacoltura (CREA-ZA) di Bella (PZ) ed il Centro di Ricerca Politiche e Bio-Economia di Basilicata (CREA PB)

I° Edizione 2022-2023 - Partecipanti: 15 persone

II° Edizione 2023-2024 - Partecipanti: 18 persone
(cofinanziamento regione Basilicata)

Selezionati tra **allevatori, produttori zootecnici, produttori lattiero caseari**, tecnici agrari, studenti universitari e di istituti superiori, provenienti dalle diverse zone vocate all'agricoltura ed alla zootecnia della regione Basilicata e altre regioni (limitrofe)

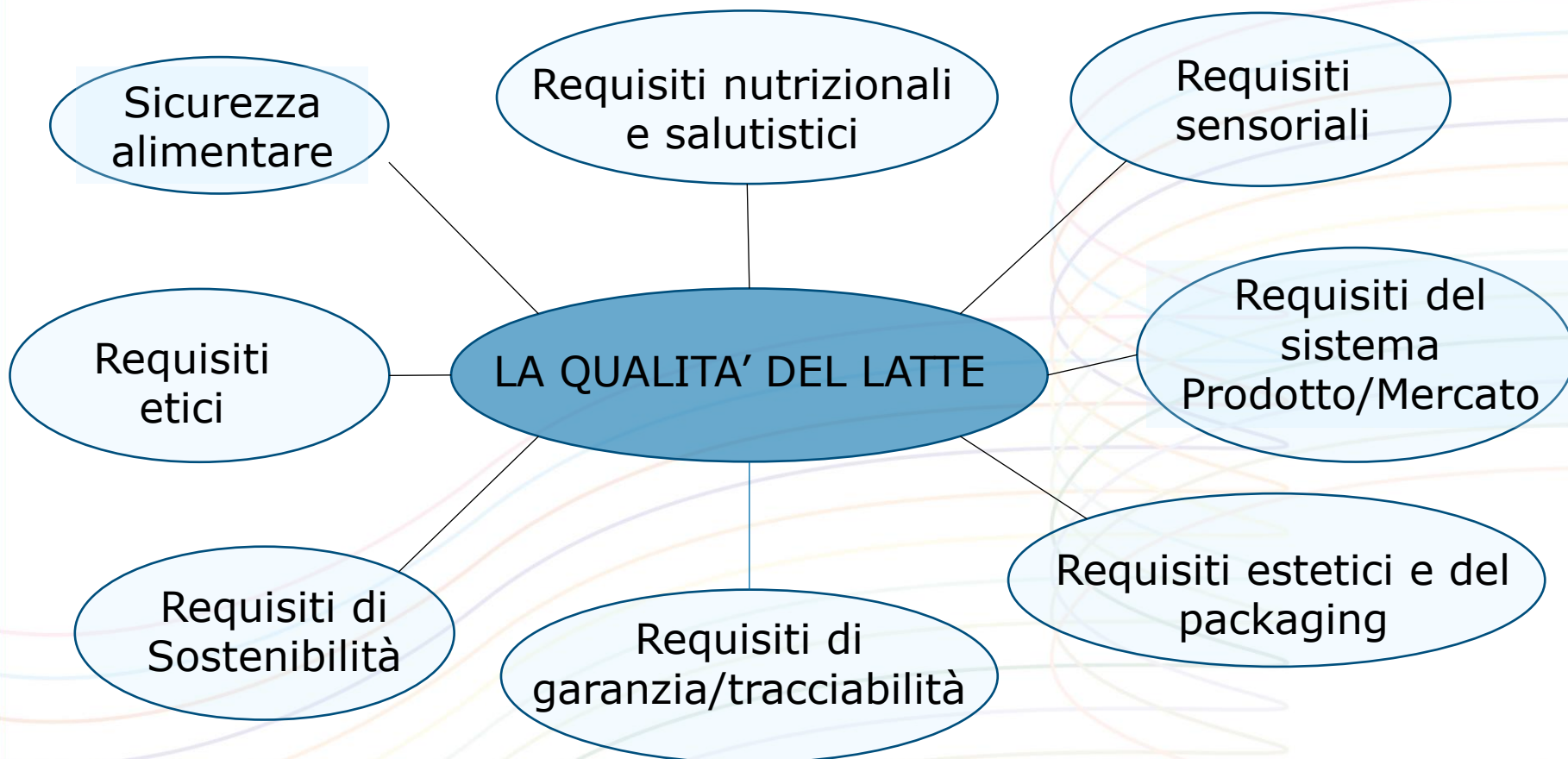
Offerta formativa: 540 ore di corso di cui 240 di stage
in aziende convenzionate



Moduli formativi

Modulo	Argomenti
Sostenibilità/Biodiversità	Produzioni lattiero-casearie tradizionali e innovative: Il ruolo della biodiversità lungo la filiera Zootecnia sostenibile, aree interne e produzioni tradizionali
Qualità delle produzioni primarie: il latte	Qualità del latte delle diverse specie e le specifiche della qualità Determinazioni analitiche
Impianti, metodi e certificazioni per la qualità	Legislazione sull'igiene degli alimenti La certificazione di qualità; Il controllo di qualità Impiantistica: caseifici tradizionali e innovativi Il controllo della qualità: Metodi rapidi e discriminativi
Paste filate	Le principali paste filate tradizionali e innovative Tecnologia di produzione Strumenti di verifica della qualità
I formaggi a pasta dura tradizionali e innovativi	Tecnologia di produzione a latte crudo e pastorizzato Microbiologia dei formaggi a pasta dura Il rischio microbiologico: strategie di controllo Cura dei formaggi e verifica delle produzioni
I formaggi tradizionali e innovativi ovini e caprini	I principali formaggi ovinoprini tradizionali e innovativi il caciocotta, formaggi a crosta fiorita.
La stagionatura e i difetti dei formaggi	Processo di stagionatura. I difetti dei formaggi: Difetti sensoriali ed azioni correttive nel processo produttivo
I formaggi a pasta fresca e molli	Tecnologia di produzione dei principali formaggi a pasta molle e fresca Microbiologia dei formaggi a pasta molle e fresca
Analisi sensoriale	La percezione sensoriale, i fattori che condizionano la valutazione sensoriale, il laboratorio di Analisi Sensoriale, i giudici assaggiatori; i principali metodi di Analisi Sensoriale. Addestramento alle valutazioni sensoriali
Gestione amministrativa dei caseifici tradizionali e innovativi	Rilevazione e gestione tecnica delle strutture, degli allevamenti e dei magazzini
Sostenibilità ed innovazione	Innovazione e filiera
Gestione dei processi produttivi e controllo della qualità agro-alimentare	La filiera sostenibile: gestione approvvigionamenti, movimentazione prodotti, smaltimento degli scarti di lavorazione

La Qualità tra Tradizione ed Innovazione



Caciotta

pasta filata (mozzarella)



Analisi sensoriale



Formaggio alle erbe





Recupero del
siero: ricotta



AVANZI di SAPORE



il CREA Politiche e Bioeconomia e il CREA Zootecnia e Acquacoltura
con il patrocinio della Scuola del Casaro

PRESENTANO

13 - 14 febbraio 2023
Antipasti

15 - 16 febbraio 2023
Primi piatti

21 - 22 febbraio 2023
Dolci

23 febbraio 2023
Secondi piatti

Organizzazione
Maria Assunta D'Onofrio, CREA PB
Teresa Latorre, CREA PB

Segreteria
Anna Lucia Romanillo, CREA PB
Maria Carmela Sudano, CREA PB

Avanzi di sapore:
esperienze di smart cooking

13 - 23 febbraio 2023

CHEESE 2023 – BRA (CN)



Carosello lucano viaggio sapiente nei sapori della Basilicata- MILANO, 23 marzo 2024



Terra Madre – TORINO, 28-29 SETTEMBRE



RISULTATI CONSEGUITI

Certificazione: 15 corsisti di cui sette donne hanno conseguito la certificazione finale

Occupazione:100%: 12 presso le proprie aziende e 3 presso caseifici privati

Adeguamento delle proprie realtà produttive
agli standard qualitativi e miglioramento delle
strutture e dei processi produttivi

Realizzazione di piccoli caseifici aziendali

Inizio 2025, nuovi casari professionalizzati saranno
disponibili per il mondo del lavoro (conclusione del
2° corso)

Marzo 2025 terza edizione del Corso «TECNICO SPECIALIZZATO
NELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE TRADIZIONALI
SOSTENIBILI



RISULTATI CONSEGUITI

Il patrimonio conoscitivo delle professioni rurali, supportato dalle nuove tecnologie, consente di:

- ✓ tutelare i prodotti ed il territorio
- ✓ limitare il processo di estinzione della “memoria locale” a vantaggio di nuovi presidi;
- ✓ Migliorare la qualità del prodotto
- ✓ Crescita dell'occupazione.



RISULTATI CONSEGUITI

La scuola del casaro con i due corsi partecipa alla riduzione del gap di competenze necessario al mantenimento della filiera latte regionale:

- ✓ conoscenze igienico sanitarie, sicurezza alimentare, etc.
- ✓ nuove competenze di lavorazione artigianale
- ✓ Nuove conoscenze su prodotti innovativi
- ✓ Conoscenze di nuovi processi tecnologici
- ✓ consapevolezza dell'importanza del ruolo casaro all'interno della filiera produttiva
- ✓ maggiore conoscenza del settore fra i consumatori finali



Grazie per l'attenzione

massunta.doronzio@crea.gov.it