

**PROFESSIONI** Oltre la tavola

Una settimana per diventare casari con corsi ad hoc

Tra crisi e boom di prodotti km zero si colloca anche il ritorno all'agricoltura. Subito dopo l'Expo tra circa un anno sarà inaugurato anche il parco agro-alimentare F.I.CO (Fabbrica Italiana Contadina) Eataly World, un grande progetto che si svilupperà nei prossimi mesi. Si tratta di una struttura di 80mila metri quadrati (50mila solo per le attività core) per la conoscenza del mondo agro-alimentare italiano attraverso vari momenti, dalla coltivazione e l'allevamento fino alla vendita e alla degustazione dei prodotti con 44 laboratori in forte collegamento con le scuole (ospiterà 400mila studenti).

Nasce da un'idea dell'agro-economista Andrea Segrè presidente del CAAB (Centro Agro-Alimentare Bologna) e di Oscar Farinetti di Eataly, con l'appoggio del Comune di Bologna e naturalmente del CAAB. Un'area dedicata alle ec-

cellenze del patrimonio agro-alimentare italiano e all'educazione alimentare che potrà offrire uno straordinario progetto di educazione alimentare per i visitatori, italiani e stranieri, e aprire ai giovani una sorprendente fattoria didattica per conoscere e apprezzare le eccellenze dell'agricoltura italiana di qualità. Un progetto, dunque, capace di intrecciare coltura e cultura, storia e futuro, salute e ambiente.

Aspettando F.I.CO si può iniziare con la formazione. A dicembre l'accademia internazionale dell'arte casearia ripropone il corso base. Torna infatti a grande richiesta dall'8 al 13 dicembre il corso base per aspiranti produttori di formaggi artigianali, organizzato dall'accademia internazionale dell'arte casearia, che dalla sua fondazione, nel 2011, ha formato oltre 300 mastri casari, non solo italiani ma anche



“
Subito dopo l'Expo tra circa un anno sarà inaugurato anche il parco agro-alimentare F.I.CO (Fabbrica Italiana Contadina) Eataly World, un grande progetto che si svilupperà nei prossimi mesi

tanti stranieri, che si sono avvicendati nei numerosi corsi proposti dall'accademia, una delle più autorevoli nel settore del lattiero caseario.

Per rispondere alle sempre più numerose richieste, l'AIAC ha aggiunto un'ultima data 2014 per il corso base, l'unico in Italia che offre un percorso interdisciplinare volto a formare il moderno casaro; un percorso formativo composto da lezioni di tecnologia casearia, sia pratica che teorica, dove vengono insegnate le mosse principali per aprire un piccolo caseificio.

Il corso base dell'accademia internazionale dell'arte casearia si terrà nella seconda settimana di dicembre nella se-

de della Latteria Perenzin a Bagnolo (Treviso) e insegnerà quindi l'arte del casaro e a mettere in pratica le tecniche di lavorazione del latte per la produzione di tutti i tipi di formaggio. Tra i numerosi aspiranti casari delle precedenti edizioni, laureati, manager, ma anche giovani disoccupati in cerca di acquisire una specifica professionalità nel settore, allevatori, agronomi e tecnologi alimentari e perfino casalinghe, di età compresa tra i 17 e i 65 anni.

L'internazionalità dell'accademia dell'arte casearia è data anche dalla nazionalità dei partecipanti, un italo-egiziano, indiani e africani dello stato del Togo, una piccola delegazione di giovani argentini interessati ad approfondire gli aspetti produttivi di eccellenza artigianale del made in Italy, tutti animati dal desiderio di voler apprendere l'arte del casaro per poi tornare carichi di entusiasmo in patria per iniziare una nuova attività artigianale, talvolta realizzando un sogno.

Info: tel. 043821355
accademia.artecasearia@gmail.com
www.perenzin.com
www.accademiacasearia.com

