

Casari si diventa, da Perenzin riprende il corso dell'accademia internazionale dell'Arte Casearia

Data: Invalid Date | Autore: Elisa Signoretti



perenzin latteria s.r.l.

TREVISO, 15 GENNAIO 2014– Come per tutti i mestieri, anche quello del casaro si impara mettendo le mani in pasta, per questo l'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia riapre le iscrizioni per il corso base di caseificazione. L'insegnamento, giunto ormai alla sesta edizione, si terrà dal 24

Febbraio al 1° Marzo presso la sede della Latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro di Feletto nel trevigiano, tra le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

Il corso della durata di una settimana, unico nel suo genere e tra le pochissime opportunità formative esistenti sul mestiere di casaro in Italia, si rivolge non solo a casari in erba, ma anche a chi è già inserito nella realtà della produzione di formaggi e a chi è dell'idea che non si finisce mai di imparare. Durante le lezioni, tenute da esperti del settore, docenti universitari e tecnici, i neofiti del settore caseario potranno anche confrontarsi con i compagni di classe con più esperienza e questi ultimi potranno rivedere e affinare le proprie tecniche casearie.

La finalità del corso è quella di insegnare a creare formaggi di qualità, con particolare attenzione alle tradizioni e all'innovazione, al fine di mantenere alti gli standard del marchio Made in Italy nell'ambito del lattiero-caseario, ma anche formare persone preparate a livello imprenditoriale, capaci di gestire un'azienda, promuovendo il proprio brand sul mercato nazionale e internazionale.[MORE]

Nello specifico, presso la sede della storica Latteria Perenzin di Bagnolo (Tv) si terranno sia lezioni teoriche di tecnologia casearia e di marketing, per dare vita a

nuove latterie ed imprenditorialità nel settore caseario d'eccellenza, ma soprattutto lezioni pratiche curate da Carlo Piccoli, mastro casaro e premiato Miglior Professionista del Formaggio nel 2012, che assieme agli allievi affronterà tutti i processi di lavorazione del latte, affinamento e stagionatura.

Da sempre attenta alla promozione della cultura casearia, Latteria Perenzin, sostiene l'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia e i suoi corsi finalizzati da una parte al recupero dei mestieri di una volta e dall'altra alla creazione di forme di occupazione giovanile alternative, basate su lavori manuali e artigianali, quelli che la crisi e il consumismo stanno lentamente riportando in auge.

Serena (Continua) da

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/casari-si-diventa-da-perenzin-riprende-il-corso-dell-accademia-internazionale-del-arte-Casearia/58072>

