

Mozzarella

Dal lavoro antico il riscatto sociale

Eboli, al via un progetto di inclusione sociale
Dieci i partecipanti tra cui persone con disabilità,
ex detenuti e altri soggetti ritenuti svantaggiati
Di Cerbo (Rete Solidale): «Coltiviamo speranze»

Formazione e lavoro sono i due assi portanti del corso professionale per casaro - addetto alla lavorazione lattiero-casearia che è stato presentato nei giorni scorsi ad Eboli, in provincia di Salerno, presso l'azienda agricola sperimentale Improsta.

Un progetto socio-lavorativo di inclusione sociale promosso in rete dalla Fondazione Casamica, da Rete Solidale Network Campania e dalla Uildm (Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare) di Salerno guidata da Elvira Rizzo. Il corso è completamente gratuito ed è finalizzato al reinserimento sociale. Pertanto è rivolto a soggetti svantaggiati, ex detenuti e persone con disabilità. Dieci corsisti - ma ci sarà anche qualche uditore- chiamati nei prossimi mesi attraverso un percorso formativo di teoria e pratica della durata di 500 ore che porterà in conclusione a divenire addetti alle lavorazioni lattiero-casearie. Specialisti in grado di seguire il complesso processo di trasformazione del latte.

«Dopo la formazione- spiega Antonello Di Cerbo, presidente di Rete Solidale- la cosa più importante è il lavoro». Dare a uomini e donne con percorsi di vita caratterizzati da fragilità, la possibilità di coltivare la speranza, l'occasione del riscatto sociale attraverso il saper fare, il lavoro.

Dare dunque la possibilità di acquisire competenze specifiche da poter utilizzare nello specifico in un settore quale è quello lattiero- caseario che si configura come fiorente in Italia e che ha proprio in Campania le sue floride basi di produzione. Il corso preve-

de nozioni teoriche quali le tecniche di caseificazione, gli strumenti di misurazione delle caratteristiche quali la temperatura, l'umidità e poi le tecniche di lavorazione dei prodotti, dalla filatura alla pressatura.

Lezioni anche relative allo smaltimento dei prodotti residui delle lavorazioni ovvero le norme attualmente in vigore per lo smaltimento del siero ma anche delle acque utilizzate per il lavaggio dei prodotti, così da non incorrere in multe ma anche evitare potenziali rischi di inquinamento per l'ambiente circostante e alla sicurezza sul lavoro.

I laboratori pratici si svolgeranno presso l'Azienda Improsta della Regione Campania. «Se anche solo la metà dei partecipanti al corso trova uno sbocco occupazionale- dice il presidente di Improsta Luca Sgroia- abbiamo fatto il nostro dovere e abbiamo dato anche un senso alla mission di questa azienda».

Grazie alla Fondazione Casamica guidata da Carmen Guarino ai corsisti sono state riservate anche dieci borse di studio.

All'azienda agricola Improsta di Eboli si svolge, per il quarto anno consecutivo, anche il corso per casaro organizzato dal Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Stefania Marino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La didattica

Lo stage formato da 500 ore, tra lezioni pratiche e teoriche, è del tutto gratuito



Peso: 27%

La vicenda

● All'azienda Improsta di Eboli due i corsi per insegnare l'arte del casaro: il primo, giunto alla IV edizione, del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, è aperto a 20 partecipanti. L'altro è rivolto a 10 persone tra ex detenuti, disabili e soggetti svantaggiati.



A scuola

Alcuni dei partecipanti al IV corso per casaro promosso dalla scuola di formazione lattiero-casearia del Consorzio di tutela mozzarella di bufala campana Dop



Peso:27%