



**Comune di  
POZZOLEONE**

Provincia di Vicenza

**Caseificio  
SOCIALE CASONA**

Soc. Coop. S.C.A.



**“Sviluppo nella biodiversità delle terre del Brenta”**

**Bando Fondazione Cariverona NUOVO SVILUPPO 2022.**

# **AVVISO “LEZIONI DI CASEIFICAZIONE GRATUITE PER GIOVANI ASPIRANTI CASARI”**

**in collaborazione con il Caseificio Casona di Pozzoleone (VI)**

Nell’ambito del progetto “Sviluppo nella biodiversità delle terre del Brenta (ambiente, clima, cibo, salute), n. ID 52474, sostenuto dal Bando Nuovo Sviluppo delle aree interne 2022 della Fondazione Cariverona, presentato dai Comuni di Pozzoleone (capofila percettore) e Schiavon (partner), è previsto lo svolgimento di n. 6 “LEZIONI DI CASEIFICAZIONE PER GIOVANI ASPIRANTI CASARI” quale strumento per migliorare e sviluppare una opportunità lavorativa locale, fornendo le conoscenze di base nella lavorazione dei prodotti lattieri.

Gli iscritti maggiorenni, nel numero massimo di 8 ammessi, parteciperanno a lezioni in aula (c/o Centro Polivalente denominato “Civico64” nella frazione di Friola a Pozzoleone) in laboratorio (c/o Caseificio Casona di Pozzoleone), per una durata di 6 giorni (circa 40 ore). Sono altresì possibili delle visite di apprendimento presso una Malga dell’Altopiano di Asiago o Piccole Dolomiti e Centro genetici animali o Laboratori di Qualità. Le materie del Corso sono: tecnologia della produzione casearia, stagionatura, tipologie animali, aspetti commerciali, normative igienico-sanitarie, HACCP.

Il periodo di svolgimento sarà nei giorni dal 11 a 16 di settembre 2023, dopo il ricevimento delle adesioni con l’allegato Modulo di domanda.

Il Corso è completamente gratuito e non prevede alcun compenso o rimborso spese, il vestiario igienico d’obbligo è fornito dal Caseificio. Al termine viene rilasciato l’attestato di frequenza.

Per ogni ulteriore informazione, ci si può rivolgere al **dott. Roberto Peruzzo** c/o Comune di Pozzoleone tel. 0444-462203 o cell. 338-7406247.

Il presente avviso viene pubblicato sui siti internet dei Comuni di Pozzoleone e Schiavon, del Caseificio Casona e sul sito di riferimento del progetto al seguente: <https://www.pratistabilimediobrenta.it/>

CON IL SOSTEGNO DI				
CON LA PARTECIPAZIONE DI				

**Comune di POZZOLEONE - Provincia di Vicenza**

Via Roma n. 5 - 36050 POZZOLEONE - C.F. 80007870241 - P.I. 02234930242  
Tel. 0444/462203 - Fax. 0444/462490 - e-mail: [comune.pozzoleone.vi@pecveneto.it](mailto:comune.pozzoleone.vi@pecveneto.it)



“Sviluppo nella biodiversità delle terre del Brenta” - Bando Fondazione Cariverona NUOVO SVILUPPO 2022.

## Programma Corso Lezioni di caseificazione in collaborazione con il Caseificio Casona di Pozzoleone (VI)

Nell’ambito del progetto “Sviluppo nella biodiversità delle terre del Brenta (ambiente, clima, cibo, salute), n. ID 52474, sostenuto dal Bando Nuovo Sviluppo delle aree interne 2022 della Fondazione Cariverona, presentato dai Comuni di Pozzoleone (capofila percettore) e Schiavon (partner), è previsto lo svolgimento delle seguenti n. 6 “LEZIONI DI CASEIFICAZIONE PER GIOVANI ASPIRANTI CASARI” quale strumento per migliorare e sviluppare una opportunità lavorativa locale, fornendo le conoscenze di base nella lavorazione dei prodotti lattieri, **dal 11 al 16 settembre 2023:**

DATA	ORARIO- SEDE	ATTIVITA’	DOCENTE - TUTOR
Lunedì 11 Settembre	08:00 – 13:00 Aula Civico64- Friola	Presentazione Il mesiere del Casaro Prati stabili e pascoli. L’ambiente. Gli animali delle produzioni casearie	Saluti Sindaco Esperto giuridico
Martedì 12 Settembre	06:00 – 12:00 Laboratorio Casona - Pozzoleone	Tecnologia produzioni casearie Formaggi locali (grana, asiago, ecc.)	Tecnico lattiero
Mercoledì 13 Settembre	08:00 – 17:00 Visite aziendali Istituto CSQA – Faresin SpA	La certificazione agroalimentare Gli strumenti del settore zootecnico	Tutor comunale
Giovedì 14 Settembre	06:00 – 12:00 Laboratorio Casona - Pozzoleone	Esercitazioni di caseificazione Caratteristiche coagulazione latte	Tecnico lattiero
Venerdì 15 Settembre	08:00 – 13:00 Aula Civico64 - Friola	Normative alimentari Commercializzazioni lattiero casearie	Tutor comunale
Sabato 16 Settembre	08:00 – 16:00 Visita aziendale Malga Altopiano Asiago	La Malga incontra I Corsisti Pranzo con prodotti lattiero caseari	Tutor comunale

I corsisti saranno coperti da assicurazione RC ed INAIL. In Laboratorio sarà il vestiario igienico d’obbligo del luogo. Le uscite esterne saranno svolte con pulmino del Comune di Pozzoleone

Per ogni ulteriore informazione, ci si può rivolgere al **dott. Roberto Peruzzo** c/o Comune di Pozzoleone tel. 0444-462203 o cell. 338-7406247 e al sito: <https://www.pratistabilimediobrenta.it/>.

CON IL SOSTEGNO DI				
CON LA PARTECIPAZIONE DI				
SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE LE AZIENDE				