



COMUNICATO STAMPA

Mozzarella Dop, riparte la Scuola di formazione del Consorzio Corsi per diventare casari, ma anche per la transizione energetica

7 settembre 2022 – Ricomincia la scuola anche per i mozzarella-lover. Parte il nuovo anno di studi della Scuola di formazione lattiero-casearia del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, gestita dalla Mbc Service, società in house del Consorzio.

Puntare sui giovani e sulla valorizzazione di risorse e competenze è la strategia del Consorzio di fronte all'attuale scenario di grandi incertezze e difficoltà anche per il comparto, dovute all'insostenibile aumento dei costi di produzione e dell'inflazione.

Sono aperte le iscrizioni per il corso di **“Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie”**, che ha l'obiettivo di formare i casari del futuro. Dopo il successo delle prime cinque edizioni, **la campanella suonerà il prossimo 24 ottobre** per 20 studenti selezionati in collaborazione con il gruppo **“Formamentis”**, che saranno accompagnati nella realizzazione del sogno di lavorare in una filiera d'eccellenza come quella bufalina.

“In un contesto di notevoli e rapidi cambiamenti, il comparto della Bufala Campana cerca giovani talenti per affrontare le nuove sfide globali. Si avverte la crescente necessità di formare nuove risorse anche per gestire la transizione energetica e il cammino verso una filiera sempre più sostenibile”, commenta **Marco Nobis**, amministratore della Mbc Service.

Il programma del corso comprende cinque unità formative, che vanno dall'organizzazione del lavoro in caseificio al quadro normativo, dalle diverse tecniche di lavorazione dei formaggi fino all'esplorazione dei disciplinari di produzione della mozzarella di bufala e anche di altri formaggi Dop. Sono previste in totale 500 ore di lezioni, di cui 200 ore di studio frontale, a cui seguiranno 150 ore di pratica, partendo dalle attività di laboratorio, ospitate in un caseificio didattico. Le ultime 150 ore saranno dedicate ad attività di stage in caseifici soci del Consorzio, che, oltre alla possibilità di fare esperienza, spesso si sono rivelate occasione di avvio di rapporti lavorativi. **Il placement del corso supera infatti il 90 per cento.** Al



termine si terrà un esame di verifica delle competenze acquisite, con il rilascio di un certificato da parte della Regione Campania con validità nazionale.

Non solo casari però. Il calendario di corsi prevede anche altri percorsi per rendere sempre più moderno il comparto. A dicembre prenderà il via un pacchetto di iniziative che arriverà fino alla primavera 2023. I corsi saranno dedicati al mondo agricolo (dalla gestione manageriale delle aziende fino alla biosicurezza), alle innovazioni tecnologiche, allo sviluppo delle energie rinnovabili e anche all'analisi degli scenari dei mercati internazionali. Per informazioni e iscrizioni si può consultare il sito ufficiale del Consorzio www.mozzarelladop.it, alla sezione dedicata alla Scuola di Formazione.