

Formaggi di alta qualità e aziende multifunzionali

Un corso sulla produzione casearia di qualità e sulla gestione multifunzionale delle aziende agricole di montagna. L'iniziativa è di Azienda bergamasca formazione, al Centro di formazione professionale della Regione Lombardia, a San Giovanni Bianco. «L'idea progettuale - spiegano da Abf - nasce dall'esigenza di promuovere lo sviluppo rurale della Valle Brembana e della Valle Imagna, attraverso investimenti finalizzati all'introduzione di innovazioni tecnologiche e al recupero delle tradizioni, al fine di elevare la competitività del settore caseario locale, che presenta buone qualità organolettiche, tanto che sono presenti tre presidi Slow food e due certificazioni Dop. Si mira a organizzare e sviluppare la filiera non solo dal punto di vista della qualità merceologica ma anche come rispetto del territorio, dell'ambiente, della diversità biologica, della **sicurezza alimentare**».

Il corso, della durata di 40 ore, dal titolo «Produzione casearia di qualità e gestione multifunzionale delle aziende di montagna», è gratuito e sarà rivolto a venti agricoltori che operano sul territorio. Tra questi almeno il 50% sarà costituito da giovani imprenditori agricoli, da donne e da agricoltori che praticano agricoltura biologica. Il corso punta a favorire la figura del produttore di formaggi di qualità, che oggi più che mai deve essere in grado di elevare l'artigianalità **agroalimentare** del made in Italy, sia sul territorio sia nel mondo. Le attività inizieranno in autunno, ma partirà a breve la selezione dei candidati.

