



**Mercoledì 10 Maggio 2017 alle ore 11,30
presso la Casa Circondariale dei Pagliarelli,**

alla presenza

del Governatore del Distretto 2110 Sicilia e Malta DG Nunzio Scibilia

e

del Presidente della Commissione *Progetto Caseificazione* Santo Caracappa

ha avuto luogo la Cerimonia conclusiva del progetto Distrettuale: “ **Corsi di Caseificazione**“
destinati a soggetti limitati nella libertà, ospiti delle case circondariali siciliane e miranti a creare
delle competenze sfruttabili in futuro.

***“ La lavorazione del latte e i suoi derivati quale mezzo di crescita culturale e integrazione sociale
dei soggetti limitati nella libertà “.***



Palermo, 22 giugno 2016

Carissimi Presidenti dell'anno rotariano 2016-2017,

è con vivo piacere che vi comunico che sono stato coinvolto dal nostro governatore a organizzare dei corsi itineranti di formazione sulla caseificazione rivolte a soggetti limitati nella libertà.

Tale iniziativa è stata inserita tra i progetti che il nostro distretto porterà avanti quest'anno e, seppur in via del tutto sperimentale, era stata già portata avanti da noi; ma quest'anno vorremmo fare una cosa che coinvolga tutte e dieci le nostre aree e se possibile, il maggior numero di Club.

Il progetto prevede una sessione di formazione teorica e una pratica, entrambe da erogare nel corso di 3-4 giornate. Lo stage sarà tenuto da personale altamente specializzato dell'IZS Sicilia con cui il nostro Governatore ha stipulato una convenzione di collaborazione. L'istituto quindi metterà a disposizione il proprio personale ed il materiale necessario per le attività didattiche e, dove possibile, anche la materia prima cioè il latte.

Il corso di formazione prevede la partecipazione attiva dei soci, oltre al presidente del club, ed inoltre saranno chiamati a intervenire alla manifestazione tutti i soci attivi del club cultori della materia (proprietari di aziende casearie, professionisti e docenti) che potranno dare un fattivo contributo.

Allego una bozza di programma, suscettibile di eventuali variazioni o adattamenti che ognuno di voi vorrà suggerire.

Cordialmente

Santo Caracappa
Presidente della Commissione
Progetto Caseificazione
Cell 335 1385820 – mail santo.caracappa@gmail.com













Programma preliminare del corso di Caseificazione

Primo giorno	
<i>mattina</i>	Presentazione Relatori e Programma del Corso.
	Le razze ovine e bovine da latte. La mammella. Le attrezzature. La pulizia e l'igiene.
<i>pomeriggio</i>	Lezioni teorico–pratiche di caseificazione con produzione di ricotta e formaggio.
	Manutenzione attrezzature. Metodi di sterilizzazione. Presentazione Filmato.
Secondo giorno	
<i>mattina</i>	Lezioni teorico – pratiche d'igiene e microbiologia dei prodotti della caseificazione.
	Metodiche di conservazione. Salatura dei formaggi con salagione a secco ed in salamoia.
<i>pomeriggio</i>	Produzione della ricotta e dei formaggi da parte dei partecipanti.
Terzo giorno	
<i>mattina</i>	Lezioni teorico – pratiche per le Produzioni lattiero-casearie per la produzione della ricotta e del formaggio
	Caratteristiche del formaggio prodotto e differenza tra formaggi a pasta pressata e a pasta filata.
	Caseificazioni finali e degustazione dei prodotto