



Erasmus+



Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir - Coordinatore del Progetto



Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento - Partner del Progetto



Università di Lubiana Facoltà di Medicina Veterinaria - Partner del Progetto



Università Slovacca dell'Agricoltura di Nitra - Partner del Progetto



Università di Ankara Facoltà di Medicina Veterinaria - Partner del Progetto



Direzione Agricoltura e Foreste di Batman - Partner del Progetto

Esiti del 5° Transnational Project Meeting di Eskisehir (Turchia). ASP di Agrigento partner di un progetto internazionale ERASMUS+ per uniformare gli standard qualitativi e di sicurezza delle produzioni. Esperti dell'Azienda presenti al TPM di Eskisehir (Turchia).

Il quinto incontro Internazionale (Transnational Project Meeting TPM5) del progetto denominato "Investigation of Traditional Cheese Production Technology and Standards in the Light of European Union" acronimo "BestCHEES" – TR01KA202-077415, realizzato nell'ambito dei partenariati strategici del **Programma Erasmus+** per l'istruzione professionale del quale la

Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir è Coordinatore e l'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento è partner insieme all'Università di Lubiana Facoltà di Medicina Veterinaria, all'Università Slovacca dell'Agricoltura di Nitra, all'Università di Ankara Facoltà di Medicina Veterinaria alla Direzione Agricoltura e Foreste di Batman, si è svolto a Eskisehir nei giorni 20 - 21 - 22 luglio 2022. Il progetto mira a sostenere la produzione in qualità e sicurezza dei formaggi eliminando le differenze regionali attraverso nuove metodologie di formazione degli operatori del settore basate sulle ICT (information and communications technology) nei processi di produzione e sugli standard igienici dei formaggi locali nei paesi membri dell'Unione Europea e nei Paesi Candidati.

Una delegazione di esperti dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento rappresentata dal dott. Giuseppe Salvatore Vella Dirigente Veterinario responsabile del servizio di Internazionalizzazione e Ricerca Sanitaria (*primary contact person of the project*) e dal dott. Salvatore Pacinella Coordinatore dei Servizi Veterinari del Distretto Sanitario di Licata ha partecipato all'incontro internazionale del progetto.

Il 20 luglio 2022 i lavori del TPM sono stati introdotti dal dott. Ender Muhammed Gumus manager della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir e del progetto. La dott.ssa Hatice Holcay veterinario coordinatrice del progetto della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir - coordinatrice del progetto ha presentato le attività del progetto svolte.

Il Prof Ufuk Tansel Sireli della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Ankara ha illustrato le procedure di igiene durante la mungitura e nella produzione di formaggi.

A seguire l'intervento dell'Ing. Patricia Martisova e dell'Ing Eva Ivanisova, dell'Università Slovacca dell'Agricoltura di Nitra che hanno relazionato sui processi di stagionatura dei formaggi locali slovacchi.

Poi è stata la volta dell'intervento del dott. Giuseppe Salvatore Vella Dirigente Veterinario Responsabile Servizio di Internazionalizzazione e Ricerca Sanitaria dell'Azienda Sanitaria provinciale di Agrigento il quale ha illustrato i metodi di produzione della Ricotta fresca, salata, infornata e della crema di ricotta.

L'intervento successivo è stato quello del dott. Salvatore Pacinella Coordinatore dei Servizi Veterinari del Distretto di Licata dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento che ha illustrato le fasi di produzione della Vastedda Valle del Belice.

Giovedì 21 luglio 2022 dopo l'apertura dei lavori da parte del dott. Ender Muhammed Gumus Manager della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir, l'equipe di professionisti rappresentanti i Paesi che fanno parte del progetto ha visitato delle aziende di produzione di formaggi locali nella provincia di Bilecik.

Successivamente il gruppo Erasmus è stato ricevuto dal governatore di Eskisehir Erol Akyildiz il quale dopo aver ricevuto notizie in merito al progetto si è complimentato con il gruppo.

L'ultimo giorno dopo la fase introduttiva da parte del dott. Ender Muhammed Gumus Manager della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir, si sono susseguiti gli interventi di Resat Ciftci veterinario della Direzione Agricoltura e Foreste di Batman sui metodi di produzione dei formaggi Otlu Çökelek, Erzurum Hınıs, Ağrı Aladağ, İkizdere, Ardaahan Cuma.

L'intervento di Tacettin Isik Agricultural Engineer della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir su Carra ve Bez Kaşar Peynirlerinin Üretim Teknolojileri e metodi di produzione dei formaggi Yalvaç Küp e Testi.

Gli ultimi interventi sono stati quello della Dr. Hatice Olcay, Veterinario, della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir sui metodi di produzione del formaggio Kozan and Yörük e di Mr. Baris Doyar della Direzione Agricoltura e Foreste di Batman sui metodi di produzione dei formaggi Çakmak, Yağlı Tulum, Saçak Peyniri, Hakkari Şemdinli Herki .

Dopo queste intense giornate di lavoro sul campo e in ufficio, i partecipanti alla presenza del Dr. Ender Muhammed Gumus Direttore della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir (Coordinatore del progetto) e della Dr. Hatice Olcay della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir (Coordinatore del Progetto) si sono riuniti attorno ad un tavolo ed hanno condiviso le loro conoscenze ed esperienze maturate sia nei Paesi Membri dell'Unione Europea sia nei Paesi Candidati.

Alla fine dei lavori i partecipanti hanno visitato i luoghi turistici di Eskisehir.

I principi di diffusione e visibilità del programma Erasmus+ sono stati rispettati nelle giornate di studio sia in ufficio che sul campo.

Una volta completate le attività di progetto, nel rispetto dei principi di disseminazione e visibilità del Programma Erasmus+, verranno create 10 lezioni in 5 lingue diverse, aperte a tutti e due moduli formativi della durata di 10 ore come output del progetto.

Il Responsabile del SIRS
Dott. Giuseppe Salvatore Vella