



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

Relazione dell'Evento Moltiplicatore "Multiplier Event"

A conclusione del progetto Erasmus+ denominato "Investigation of Traditional Cheese Production Technology and Standards in the Light of European Union" acronimo "BestCHEES" – n. 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, Università Slovacca dell'Agricoltura di Nitra, all'Università di Ankara Facoltà di Medicina Veterinaria, alla Direzione Agricoltura e Foreste di Batman, si è svolto come da programma progettuale un evento moltiplicatore (Multiplier Event) destinato agli ispettori alimentari e ai produttori di formaggi. A tal proposito sono stati organizzati per promuovere i risultati del progetto due corsi di formazione uno rivolto a 20 produttori di formaggi e dipendenti di aziende casearie ed uno rivolto a 20 Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione afferenti al Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA).

Il primo incontro destinato a 20 produttori di formaggi e dipendenti di aziende casearie si è tenuto il 19 agosto 2022 a Cammarata (AG) presso l'Agriturismo Colle dei Venti.

Il secondo incontro destinato a 20 dirigenti veterinari e tecnici della prevenzione afferenti al Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) si è tenuto il 23 agosto 2022 ad Agrigento presso l'Hotel della Valle.

In entrambi i corsi dopo i saluti istituzionali oltre al dott. Vella coordinatore del progetto ad Agrigento il 23 agosto 2022 erano presenti sia il Commissario Straordinario dott. Mario Zappia, sia il Direttore del SIAOA dott. Lorenzo Alfano, i quali hanno espresso compiacimento per il lavoro fin qui svolto dai due esperti il dott. Giuseppe Salvatore Vella, Responsabile del Servizio di Internazionalizzazione e Ricerca Sanitaria (SIRS) "Coordinatore del Progetto" ed il dott. Salvatore Pacinella Coordinatore del Servizio Veterinario del distretto di Licata. In particolare anche a seguito della lettera pervenuta al SIRS ed indirizzata al Dott. Vella "Coordinatore del Progetto" da parte dell'Ambasciata Italiana ad Ankara nella quale si esprimeva la convinzione che tali esperienze costituiscano un passo importante e proficuo non solo per i soggetti direttamente interessati ma anche per le implicazioni che, nel lungo periodo, avranno per i rispettivi paesi e nella speranza che l'iniziativa rappresenti una tappa di un processo che continui nel tempo, il dott. Zappia ha espresso compiacimento per l'encomiabile risultato raggiunto e per la pregevole attività lavorativa fin qui svolta dal dott. Giuseppe Salvatore Vella Responsabile SIRS.

A seguire sono stati illustrati i risultati del progetto il dott. Vella ha fornito informazioni sulle attività e sugli obiettivi del progetto che 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 (innovation, communication, technology) nei processi di produzione e sugli standard igienici dei formaggi locali nei Paesi Membri dell'Unione Europea e nei Paesi Candidati inoltre ha illustrato il sito www.bestcheeseeu.com un sito in 5 lingue inglese, turco, italiano, sloveno, slovacco aperto a tutti con dei moduli di formazione con tecnologia ICT (Innovation, communication, technology).

Il dott. Pacinella ha illustrato i requisiti aziendali, i processi di produzione, le caratteristiche, il confezionamento, l'etichettatura, la vendita, la storia, le abitudini di consumo, i diagrammi di flusso, la selezione delle materie prime, la stagionatura dei formaggi tradizionali, oggetto di studio del progetto, in Turchia Italia, Slovenia, Slovacchia.

Le esperienze e le conoscenze acquisite nei diversi paesi dai 2 relatori sono stati messi insieme e grazie al reciproco scambio di informazioni maturato sul campo e nel lavoro d'ufficio nel corso dei meeting transnazionali ai quali hanno preso parte sono stati creati dei moduli formativi da poter essere utilizzati in Turchia, nei Paesi dell'Unione Europea e in tutti i Paesi del mondo. Come è noto uno degli obiettivi dell'Unione Europea è quello di eliminare le differenze regionali e garantire la libera circolazione delle merci.

I due eventi moltiplicatori (Multiplier Event) sono stati l'occasione per confrontarsi sul tema della sicurezza alimentare dei processi produttivi e tecnologici dei formaggi locali, dei requisiti igienici nei paesi membri dell'unione europea o Paesi Candidati e migliorare le conoscenze e i livelli di consapevolezza del personale tecnico che opera nel settore (ispettori, formatori alimentari, dipendenti di aziende che producono alimenti tradizionali).