



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 Transnational Project Meeting di Nitra (Slovacchia). 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 Nitra (Slovacchia).

Il terzo incontro Internazionale (Transnational Project Meeting TPM3) del progetto

denominato “Investigation of Traditional Cheese Production Tecnology 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 (Turchia)** 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 Nitra (Slovacchia) dal 28 Marzo all’1 Aprile 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 29 Marzo 2022 i lavori del TPM sono stati introdotti dalla Ing. Lucia Gabriny Gresova PhD, Director Slovak University of Agriculture in Nitra (Agro Bio Tech Research Centre) persona di contatto del progetto dell’Università Slovacca di Nitra, dopo una breve introduzione riguardo gli strumenti del progetto, a seguire ha preso la parola Mr. Ender Muhammed Gumus, Management of Project, Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir (Turchia) che ha illustrato il progetto “Best CHEESE”, dopodichè per due giorni l’equipe di professionisti rappresentanti i paesi che fanno parte del progetto ha visitato diverse aziende di produzione di formaggi tradizionali slovacchi a Dubnik, a Brezno e nella regione di Dolna Zdana ottenendo informazioni su vecchi e nuovi standard di produzione.

Il 31 marzo e l’1 aprile è stata la volta delle presentazioni da parte dei partecipanti sulle tecnologie di produzione, legislazione, sviluppo storico, abitudini di consumo dei formaggi.

Il primo intervento è stato effettuato da Ass. Dr. Begum Yurdakok Dikmen della Facoltà di Veterinaria dell’Università di Ankara che ha illustrato le fasi di produzione dei formaggi tradizionali ed il rischio di contaminazione da inquinanti ambientali.

La Dr. Emine Dilan Sahin della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Ankara ha relazionato su l'utilizzo di colture starter alternative nei formaggi sottoposti a fumigazione per mitigare la contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici.

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 dopo aver citato dei riferimenti storici, abitudini di consumo e alcuni riferimenti legislativi, ha illustrato le fasi di produzione del formaggio "Piacentinu Ennese DOP".

Il Prof. Dr. Tomaz Snoj della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Lubiana ha illustrato le tecnologie di produzione del "Mohant Cheese"

Il dott. Salvatore Pacinella Coordinatore dei Servizi Veterinari del Distretto di Licata dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento ha dopo aver illustrato alcuni riferimenti storici e la legislazione di settore ha mostrato le fasi di produzione della "Provola/Caciocavallo".

A seguire l'intervento di Ms Nur ISLER (Agricultural Engineer) della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir che ha illustrato le tecnologie di produzione dei formaggi della Regione di Eskisehir e i risultati degli studi condotti sui "formaggi bianchi classici".

Gli ultimi interventi sono stati quelli di Mr. Baris Doyar (Agricultural Engineer) e di Mr. Resat Ciftci (Agricultural Engineer) della Direzione Agricoltura e Foreste di Batman che hanno relazionato sui criteri del latte crudo nella produzione di formaggi tradizionali.

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 Eskiseir (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.

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