



## PROFESSIONE CASARO: QUALI COMPETENZE E QUALI PERCORSI FORMATIVI PER PORTARE NEL FUTURO LA TRADIZIONE MILLENARIA DEL PARMIGIANO REGGIANO?

*Presso la sede del Consorzio si è svolto l'incontro «Competenze e formazione nel settore lattiero-caseario» per proporre soluzioni al problema del turnover dell'età pensionabile: nei prossimi 7 anni, saranno necessari circa 100 nuovi casari da formare al mestiere*

Reggio Emilia, 29 novembre 2023 – Oggi, mercoledì 29 novembre, presso la sede del Consorzio del Parmigiano Reggiano si è svolto l'incontro **Competenze e formazione nel settore lattiero-caseario: la filiera del Parmigiano Reggiano**, promosso dalla Commissione filiera. Dopo il lancio a settembre 2023 del corso di laurea a orientamento professionale in **Tecnologie e gestione dell'impresa casearia**, organizzato interateneo dall'Università di Parma e dall'Università Statale di Milano, il Consorzio si propone di **agevolare l'equilibrio tra la domanda di competenze professionali e l'offerta didattica nella filiera del Parmigiano Reggiano**, coordinando attività che coinvolgono gli enti di formazione e i caseifici alla ricerca di figure professionali, e creando nuovi percorsi adatti alle esigenze della filiera rendendola attrattiva a nuove risorse. L'evento è stato inoltre l'occasione per presentare il catalogo **Corsi di formazione e aggiornamento della filiera del Parmigiano Reggiano** erogabili dagli Enti di formazione indicati dalla Commissione filiera del Consorzio.

Durante l'incontro si è fatto il punto sulle **esigenze di formazione professionale** emerse con **l'Indagine sui fabbisogni dei caseifici della filiera del Parmigiano Reggiano Dop**, rappresentativa delle diverse tipologie di caseifici, condotta dal Consorzio per rilevare la necessità di figure professionali e formazione. Dai risultati raccolti, si è evidenziato che la **stima dei casari che nei prossimi 7 anni raggiungeranno l'età minima pensionabile è il 31,8%**, per un totale di **circa 100 nuovi casari da formare al mestiere**. Inoltre, l'indagine ha evidenziato una **forte necessità di un processo di formazione continua per le figure già presenti**, in particolare negli ambiti di lavorazione, magazzino, produzione, materie prime, social media, e-commerce, controllo qualità e strategie marketing.

Dopo i saluti istituzionali di **Nicola Bertinelli** (presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano), **Antonio Auricchio** (presidente AFIDOP), **Alessio Mammi** (assessore all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna), **Alessandro Beduschi** (assessore all'Agricoltura, sovranità alimentare e foreste della Regione Lombardia), **Francesca Bergamini** (dirigente Settore Educazione, istruzione, formazione, lavoro della Regione Emilia-Romagna), **Simona Tironi** (Assessore all'Istruzione, Formazione, Lavoro della Regione Lombardia), nella prima parte dell'evento è stata analizzata la domanda di formazione e competenze nel settore. Sono intervenute: **Valentina Pizzamiglio** (responsabile Ricerca innovazione competenze sostenibilità del Consorzio del Parmigiano Reggiano), che ha esposto i risultati dell'indagine sui fabbisogni dei caseifici del Parmigiano Reggiano, **Barbara Melegari** (responsabile coordinamento di ITS Tech&Food Academy) e **Ilaria Franchini** (responsabile settore agroalimentare di Legacoop Estense), che hanno rispettivamente analizzato i bisogni delle industrie casearie e quelli delle cooperative casearie. Nella



seconda parte del convegno, sono state presentate le nuove opportunità di formazione professionale: **Mariagrazia Braglia** (dirigente dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Antonio Zanelli") ha trattato il tema della formazione negli istituti agrari; **Francesca Caiulo** (direttrice di ITS Tech&Food Academy) i percorsi degli istituti tecnici superiori e l'apprendistato; **Andrea Summer** (direttore del Dipartimento di Scienze medico-veterinarie dell'Università degli studi di Parma) i percorsi accademici attinenti alla filiera; **Cristina Frega** (direttore generale di Irecoop Emilia Romagna) le proposte degli Enti di formazione e i percorsi IFTS; e **Marco Melegari** (dirigente ambiti territoriali di Modena e Reggio Emilia dell'Agenzia regionale per il lavoro) il ruolo dell'Agenzia regionale per il lavoro – Emilia Romagna.

*«Questi momenti di incontro», ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «sono indispensabili per riflettere sull'evoluzione della nostra filiera e su ciò che può essere fatto per contribuire a rendere il mestiere del casaro più attrattivo per le nuove generazioni, così da non perdere questa tradizione millenaria che tutto il mondo ci invidia. La ricchezza del Parmigiano Reggiano non è data solo dalla qualità delle materie prime, dalla lavorazione del tutto naturale, dall'estrema versatilità e distintività; ma anche, e soprattutto, dal saper fare dei nostri casari, veri e proprio artigiani della nostra Dop, che devono essere formati per coniugare l'arte casearia della tradizione con le nuove capacità manageriali richieste oggi dal mercato. Con questo evento, siamo fieri di gettare le basi per la crescita professionale dei nostri ambasciatori di domani».*

-----  
**Press Info**

**Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 380 3712272 [press@parmigianoreggiano.it](mailto:press@parmigianoreggiano.it)

**Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)