

L'ISTITUTO DI SPECIALIZZAZIONE LATTIERO-CASEARIA DI MORETTA

# SUPERDIPLOMATI IN FORMAGGI

di Stefania Gilli

*Finanziato da una cordata di enti locali, è uno dei tre istituti del genere esistenti in Italia - Lo frequentano 13 allievi, tutti in possesso di diploma di scuola media superiore - 1.200 ore di corso nell'arco dell'anno - Il progetto «Alpelat», per partire dalla base.*



**Il dott. Bolioli, insegnante di tecnica casearia.**

Nell'ampio fabbricato che, insieme agli edifici sacri, costituisce il complesso del Santuario mariano di Moretta, ha sede l'Istituto Lattiero-Caseario che, dal gennaio scorso, opera per la formazione di tecnici altamente specializzati nel settore del latte e dei suoi derivati.

Si tratta di una scuola che organizza un corso annuale cui può accedere chi già sia in possesso di un diploma di scuola media superiore confacente, quale, ad esempio, quello di perito agrario, perito chimico, agrotecnico e così via. La frequenza è totalmente gratuita, dal momento che la scuola, gestita dalla provincia di Cuneo, è finanziata dalla provincia stessa, dalla Camera di Commercio e dalla Cassa di Risparmio di Cuneo, dalla Regione Piemonte, dal Comune di Moretta, in collaborazione col caseificio Locatelli. Il corso è di 1.200 ore, distribuite nei mesi da gennaio a dicembre, con un'interruzione di tre mesi (luglio, agosto, settembre) per le vacanze estive. Un esame finale, articolato in una parte pratica ed in una teorica, se superato, fornirà all'allievo un Attestato di Specializzazione Lattiero-Casearia, che dovrebbe aprire al giovane le porte di caseifici e di laboratori di analisi per il controllo del latte e dei suoi derivati.

Uno scalone dai gradini in pietra porta al corridoio del primo piano, dalle alte volte a botte, con i muri perfettamente candidi dopo il recente restauro ad opera del Comune di Moretta; alla destra del

visitatore si aprono le porte in legno massiccio delle diverse salette, aule e laboratori. L'impressione che se ne trae è quella di un ambiente antico e austero, ma anche luminoso e caldo. In esso si muovono 13 allievi, otto ragazzi e cinque ragazze, insieme ai loro insegnanti ed ai dirigenti della scuola.

Chiediamo a Roberta, diplomata Tecnico di Laboratorio chimico-biologico, perché ha scelto di frequentare questo corso di specializzazione. «Frequentando il quinto anno di scuola superiore, — risponde — è stato preso in esame l'argomento "latte", che mi ha particolarmente interessata. Inoltre ritengo che la frequenza di un corso di specializzazione potrà facilitarmi nella ricerca di un lavoro. In particolare, coerentemente alla mia preparazione di base, io preferirei lavorare in un laboratorio di analisi chimiche o biologiche. Lo scopo di tali analisi è quello di garantire la genuinità della produzione e di migliorarne la qualità».

«Sì, certo, — interloquisce il dott. Giuseppe Bolioli, insegnante di Tecnologia Casearia — è molto importante il lavoro che i nostri giovani possono compiere in un laboratorio di analisi, ma noi vogliamo soprattutto formare dei tecnici esperti nella produzione casearia, nel «fare» i formaggi di alta qualità».

Il corso, le cui lezioni si tengono dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle ore 12.30 e dalle 14 alle 17, è unico in Piemonte ed uno dei tre presenti in Italia; comprende materie quali Chimica, Fisica, Microbiologia, Inglese, Zootecnia, Impiantistica, Tecnologia Casearia, Contabilità e Legislazione. I docenti sono laureati nelle specifiche discipline, e o svolgono già l'attività di insegnante presso altri istituti o quella di tecnici nei diversi settori.

Per quanto concerne la Chimica, la Microbiologia e la Tecnologia Casearia, le lezioni sono sia teoriche sia pratiche, e queste ultime si svolgono negli attrezz-

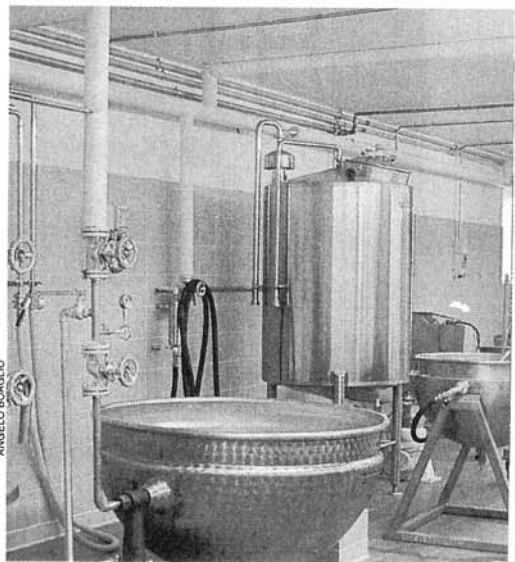


**L'ala del Santuario di Moretta che ospita l'Istituto.**

zati laboratori e nel piccolo caseificio ospitato in un edificio separato, all'interno del parco.

«Delle 1.200 ore di frequenza, 400 sono pratiche, occupate da "stages" presso aziende lattiero-casearie della zona. Ci è sembrato molto importante — afferma Guido Tallone, perito agrario con specializzazione lattiero-casearia, coordinatore della scuola — che i nostri allievi entrassero in diretto contatto con il mondo in cui dovranno lavorare, in primo luogo affinché si rendano veramente conto se il lavoro che dovranno svolgere risponda realmente alle loro attitudini ed aspettative; in secondo luogo al fine di farsi conoscere dalle aziende stesse, che, qualora lo ritengano opportuno, li potranno assumere direttamente, al termine del corso». A questo proposito occorre dire che imprese del settore hanno già avanzato proposte di assunzione per alcuni degli specializzati.

**Per le esercitazioni pratiche, la scuola dispone di un moderno caseificio.**



I progetti dell'Istituto Lattiero-Caseario di Moretta non si limitano, però, all'ambito scolastico: l'intenzione è quella di portare le conoscenze teoriche dei tecnici direttamente agli operatori del settore. A questo proposito è nato il progetto «Alpelat», di durata triennale, la cui prima parte si è svolta negli scorsi mesi di luglio, agosto e settembre, ad opera di docenti dell'istituto, in collaborazione con tre studenti detentori di una borsa di studio.

Lo scopo è quello di migliorare e razionalizzare le produzioni casearie delle valli cuneesi, mettendo a disposizione del montanaro produttore di formaggi un bagaglio di nozioni e di tecniche, affinché egli possa acquistare, con senso critico, una nuova e più diffusa cultura sul latte e sulla sua lavorazione. Occorre innanzitutto attuare un programma di conoscenza e analisi della situazione, per poi cercare di migliorarla dal punto di vista sia qualitativo, sia quantitativo.

Dal latte e dal formaggio alla pasta, ai gelati, insomma a tutti i settori agro-alimentari, ad eccezione di quelli relativi al vino ed alla carne: questa è la linea su cui intende muoversi l'Istituto di Moretta. «Nel campo agro-alimentare resta ancora molto lavoro da compiere, — conclude il dott. Bolioli — e non solo nel settore lattiero-caseario. Pertanto è nostra intenzione, col tempo, allargare lo sguardo ad altri settori, nell'ambito dei quali potrebbero trovare facilmente occupazione giovani tecnici specializzati».

### Lezioni in laboratorio.



### QUALCUNO STA ATTREZZANDOSI PER INVESTIRE NELL'ELICICOLTURA

## LUMACHE ECOLOGICHE

di Silvio Bertinetto

*Il mollusco prospera anche in terreni poveri - Gli allevamenti di Piscina e Bricherasio - La saporitissima lumaca «vignaiola» - 25.000 lire al chilo per un prodotto di qualità.*



È il momento del pasto.

Stringendo con le mollette la conchiglia, mentre l'appetito cresce tanto quanto l'affanno dell'operazione, il malcapitato tenta di estrarre il mollusco con la forchettina a due punte. Certamente, per gustare le lumache alla parigina, piatto tipico d'oltralpe, è necessario... qualche sforzo.

La lumaca, o chiocciola — gruppo Molluschi, classe Gasteropodi, sottoclasse Polmonati, genere Helicidi — mangereccia, tipica delle nostre zone è l'*Helix Pomatia* Linneo o Lumaca Vignaiola, il cui habitat naturale è costituito da boschi, orti, giardini, prati. Essa si adatta ai nostri climi, con inverni anche lunghi e rigidi ed estati calde, cadendo in letargo, cioè chiudendosi all'interno della conchiglia e sigillandola per mezzo di un opercolo calcareo, quando la temperatura scende sotto i 12-13° o sale sopra i 25°.

Un tempo, assai diffusa era la raccolta delle «corritrici», le lumache che vivono allo stato selvatico; oggi, diminuiti sia gli animali — per cui sono state emanate leggi a livello regionale che limitano la





## lumache ecologiche

raccolta — sia i «raccoglitori», le lumache che possiamo gustare sono sempre più spesso allevate in cattività. «Il 74% del consumo italiano, comunque — sostiene Giuseppe Bertelli-Motta, appassionato della materia e, da circa un anno, elicicoltore — è ancora di importazione, soprattutto dai paesi dell'Est, e quindi non suscettibile di controllo accurato». Nel proprio allevamento di Piscina, circa un anno fa ha immesso in 8 recinti, ciascuno dei quali misura 3 m. di larghezza per 45 m. di lunghezza, fattrici adulte, all'incirca il 20% delle quali non ha retto allo stress conseguente all'adattamento ad un nuovo ambiente. «La percentuale di mortalità rientra nella norma: dimostra però come l'allevamento delle lumache non sia da affrontarsi a cuor leggero, essendo, come qualsiasi altra attività agricolo-zootecnica, soggetto a forti rischi. Intanto, occorre aspettare due anni perché, completato il ciclo biologico, la chiocciola sia adulta e vendibile; poi, essa ha difficoltà di adattamento, soffre sia per la troppa abbondanza sia per la carenza d'umidità, per gli eccessi della temperatura. Esistono, inoltre, predatori aerei — corvi, stornelli, gazze — ed anche sotterranei — topi, talpe, coleotteri —». Occorre quindi non lasciarsi trasportare da facili entusiasmi, essere molto pratici e concreti, badando a costituire un habitat adatto; i recinti devono essere circondati da reti, affinché gli animali non escano, e contenere le erbe appropriate. Bertelli-Motta e il suo socio, Gian Carlo Rubiano, hanno seminato ai bordi dei recinti il trifoglio, al centro topinambur e girasoli, nello spazio restante, a spaglio, colza, ravizzone, radicchio, cavolo. 7-8 milioni il costo dei materiali impiegati, senza tener conto del valore del terreno e della manodopera, fornita completamente dai due soci, con l'aiuto dei loro familiari.

La Lumaca Vignaiola ha taglia notevole — la conchiglia può arrivare al diametro di 45 mm. —, carne chiarissima, saporita, tenera e povera di grassi ed è pertanto assai richiesta da ristoranti e privati amanti della cucina raffinata. Oltre al mercato locale, alla manifestazione organizzata dal Consorzio Elicicoltori tutti gli anni in settembre a Cherasco (CN), gli elicicoltori si rivolgono anche alla «Fèra freida» dell'8 dicembre a Borgo San Dalmazzo presso Cuneo, la quale gode di lunga tradizione e ampia fama. I prezzi di vendita si aggirano sulle 13-14.000 lire il Kg. per il prodotto non finissato, mentre per un prodotto di prima qualità, come afferma di vendere esclusivamente Bertelli-Motta, si arriva tranquillamente alle 25.000 il Kg. Il prodotto locale, infatti, è senz'altro DOC, garantito per ciò che concerne l'assenza



ANGELO BOAGLIO

L'allevamento di Piscina.

di sofisticazione, dal marchio dell'Associazione Nazionale Elicicoltori, la quale, inoltre, si impegna a ritirare a prezzi industriali le eventuali eccedenze di produzione. «Non si deve pensare — riprende Bertelli-Motta — che l'unico impiego della chiocciola sia quello culinario; già i nostri nonni usavano curare l'ulcera inghiottendo... lumache vive! In effetti, l'elicina è fortemente attiva contro la tosse, il catarro, ha potere cicatrizzante ed astringente... Recentemente si è scoperto che l'estratto biliare di lumaca funziona come rivelatore delle cellule cancerose».



ANGELO BOAGLIO

A sinistra: allevamento Bertelli Motta a Piscina: i due titolari durante la manutenzione di un recinto. Sotto: la rete, sistemata negli angoli della recinzione, non consente alle lumache di salire utilizzando il palo.



ANGELO BOAGLIO