



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 Transnational Project Meeting di Lubiana (Slovenia). 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 Lubiana (Slovenia).**

Il secondo incontro Internazionale (Transnational Project Meeting TPM2) del progetto denominato "Investigation of Traditional Cheese Production Tecnology and Standards in the Light of European Union" acronimo "BestCHEES" – TR01KA202-077415, si è svolto a Lubiana (Slovenia)

dal 23 al 26 Novembre 2021. Il progetto è realizzato nell'ambito dei partenariati strategici del **Programma Erasmus+** per l'istruzione professionale del quale la **Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir** è Coordinatore. 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. 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.

All'importante incontro ha partecipato 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 (*contact person of the project*) e dal dott. Salvatore Pacinella Coordinatore dei Servizi Veterinari del Distretto Sanitario di Licata.

Il 23 novembre 2021 i lavori del TPM sono stati introdotti dal prof. Tomaz Snoj persona di contatto del progetto della Facoltà di Medicina Veterinaria di Lubiana. Successivamente, per due giorni, l'equipe di professionisti rappresentanti i Paesi che fanno parte del progetto, ha visitato diverse Aziende di produzione di formaggi locali nella regione alpina al confine con Italia ed Austria, ottenendo informazioni su vecchi e nuovi standard di produzione.

Il 25 e 26 novembre 2021 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 Ahmet Fahri Akan – Computer Engineer della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskiseir che ha illustrato gli aspetti di ICT Training Modules.

Il Prof. Dr. Ufuk Tansel Sireli, della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Ankara ha illustrato le tecnologie di Produzione del Artvin İmansız Cheese, Mayali Cheese.

A seguire l'intervento della Ing. Dr. Lucia Gabriny Gresova, dell'Università Slovacca dell'Agricoltura di Nitra che ha relazionato sui Metodi di Produzione Klonovecky Syre, Tekovsky salamovy syr, Zazrivsky vojky, Zazrivsky Korbacık, Oravsky Korbacık Cheeses.

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 Canestrato Siciliano e della Ricotta di Pecora.

Si sono quindi susseguiti gli interventi di Mr. Baris Doyar, della Direzione Agricoltura e Foreste di Batman, di Mr. Mehmet Gun, Manager, della Direzione Agricoltura e Foreste di Batman sui metodi di produzione di Erzincan Tulum, Van Otlu Cheese, Kars Cheddar, Bingol Salamura Cheeses.

L'intervento del dott. Salvatore Pacinella Coordinatore dei Servizi Veterinari del Distretto di Licata dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento ha inizialmente focalizzato l'attenzione su alcuni riferimenti storici, abitudini di consumo e la legislazione di settore, per poi mostrare le fasi di produzione del Formaggio di Capra Girgentana.

Gli ultimi interventi sono stati quello della Dr. Hatice Olcay, Veterinario, della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir sui metodi di produzione del Cheese İzmir Fesleğen e di Mr. Tacettin ISIK, Agricultural Engineer, della Direzione Agricoltura e Foreste di Eskisehir sui metodi di produzione del Kozan Chesees, Kuru Çökelek.

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.

Agrigento 6 dicembre 2021

Il Responsabile del SIRS  
Dott. Giuseppe Salvatore Vella