A Padova nasce “MeatSCHOOL”, la scuola per formare esperti della carne bovina

Creare delle figure professionali molto richieste nel mondo del lavoro ma anche formare il consumatore sull’intera filiera della lavorazione della carne. Al via nel mese di marzo tre nuovi corsi rivolti ai privati

Conoscenza, esperienza, professionalità: entrate a buon diritto nel mondo delle carni, queste abilità richiedono percorsi specialistici e multilivello, in grado di formare lavoratori esperti. **MeatSCHOOL** è l’Academy di Padova dedicata alla formazione, informazione e diffusione della cultura della carne bovina che istruisce personale (occupato e inoccupato) qualificato.

In alcune aree della ristorazione, infatti, esistono posizioni scoperte (la figura del macellaio), ma lo scarso ricambio generazionale (datiISMEA) blocca l’assunzione di manodopera.

MeatSCHOOL a Padova: diffondere la cultura sulla carne bovina

A promuovere il progetto MeatSCHOOL è il Centro Carni Company Spa, azienda italiana con oltre quarant'anni di esperienza nel settore della lavorazione della carne bovina. Vanta percorsi specialistici per la costruzione di figure professionali da inserire nelle diverse aree della filiera produttiva (allevamento, lavorazione del prodotto, gestione delle vendite). Opportunità anche per i neofiti, MEatSCHOOL facilita la corretta informazione, arricchendo il bagaglio culturale.

Spazi interni della MEatSCHOOL (Foto © Ufficio stampa).

> «MEatSCHOOL *è un progetto ambizioso.* – dichiara **Elisa Pilotto**, Presidente di MEatSCHOOL e coordinatrice dei progetti in via di sviluppo – *Tre sono i macro obiettivi che si pone la scuola: il primo è aumentare il grado di professionalità in chi già opera nel settore per tutti i comparti della filiera; il secondo è fornire una formazione specialistica a coloro che vogliono entrare nel settore dell'industria della lavorazione delle carni o nei canali distributivi; il terzo informare e formare il consumatore sui processi dell'intera filiera, creando cultura e conoscenza sul prodotto*».

MEatSCHOOL: lezioni teoriche e pratiche sulla carne

Declinata in lezioni teoriche e pratiche, l'offerta formativa – ***sono ben tre i corsi rivolti ai privati e che prenderanno il via nel prossimo mese di marzo*** – si svolgerà oltre che nell'edificio a fianco degli stabilimenti produttivi di Centro Carni Company **(Tombolo-PD)**, anche presso le aziende che ne faranno richiesta.

Alla MEatSCHOOL, le lezioni saranno teoriche e pratiche (Foto © Ufficio stampa).

Calendario dei prossimi appuntamenti

Il **16 marzo** il corso **"Grasso è bello"** illustrerà l'importanza del (temuto) grasso: si potrà degustare una carne che si caratterizza per la sua infiltrazione e la sua **abbondante deposizione lipidica.**

Il **23 marzo** il corso "**Chianina..quanto mi garbi!**" andrà ad approfondire **la Razza Chianina** (tra le più antiche razza autoctone italiane), pregevole per caratteristiche organolettiche e qualitative delle carni. Seguirà un assaggio.

Il **30 marzo** il corso **"Team Angus o Team Chianina?"** sarà dedicato alla comparazione delle due razze: Angus e Chianina. Si confronteranno due tipologie di preparazioni a crudo e a cotto con un cenno specifico al processo di frollatura, applicato per entrambe le tipologie di carni

assaggiate.

Per informazioni: www.meatschool.it

Data di creazione
23/02/2023
Autore
cinzia-dalbrolo