

## **N. 42 - TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN PRODOTTI**

### **Descrizione breve dell'idea:**

L'iniziativa prevede la formazione individuale per svolgere questo tipo di lavorazione rivolta a tutti coloro i quali sono interessati a (imparare e) svolgere questo lavoro e che in un futuro potranno mettere in opera quel che viene insegnato. Con l'acquisto di pochissimi attrezzi a livello artigianale e senza manutenzione, l'idea porterà ad avere un lavoro personalizzato che si possa mettere in atto in qualsiasi paese.

### **IL BISOGNO (il problema)**

Inserimento sociale, lavorativo.

### **GLI OBIETTIVI**

Creare una struttura che consenta una trasformazione del latte in prodotti caseari (formaggio, mozzarella, etc.)

### **I BENEFICIARI DEL PROGETTO**

Qualsiasi detenuto a cui interessi apprendere un lavoro personalizzato di casaro, che può mettere in atto in qualsiasi luogo e momento della propria vita.

### **LE RISORSE**

Con esattezza non è possibile quantificare il costo, perché dipende da dove si vuole partire. Potrebbe essere un progetto di base artigianale che non credo superi la cifra di 10.000,00 euro.

### **LE COMPETENZE**

Io sono un buon casaro artigianale e ho sviluppato le mie competenze e la professionalità grazie alla collaborazione con un ottimo casaro durata anni.

### **I TEMPI**

In base alla struttura che ci verrà offerta, se igienicamente a norma, in un mese sarà operativa.