

# Fnovi propone un corso sui finanziamenti europei



**R**icerca innovazione e sviluppo economico sono i vettori sui quali sarà indirizzato il prossimo corso su finanziamenti europei ed europrogettazione organizzato da Fnovi il prossimo mese di luglio. Sempre più spesso gli asset che muovono gli ordini appaiono proprio la ricerca legata all'Europa, ma non sempre appare possibile strutturare iniziative dedicate alle politiche comunitarie del ciclo finanziario 2014-2020 e alle relative linee di finanziamento ad accesso diretto nelle aree di interesse per i partecipanti. Entrando nei dettagli del progetto si può capire come siano appunto i temi della stessa ricerca, della salute, dell'innovazione delle industrie e dei servizi, di quella della libera professione veterinaria, dello sviluppo del territorio e della promozione del benessere economico le "centrali" di interesse che orienteranno le ore dei corsi.

In particolare gli obiettivi tangibili dell'iniziativa possono essere rintracciati nella volontà di illustrare il quadro delle politiche comunitarie del ciclo finanziario 2014-2020 con un focus sui programmi di maggiore interesse per la categoria dei veterinari (H2020 e Life + ad esempio che finanziano rispettivamente la ricerca, l'innovazione e la tutela della natura e della biodiversità); di fornire gli strumenti tecnici necessari per accedere ai Programmi di finanziamento Europei e poterli gestire; di presentare ai partecipanti le linee guida della Commissione Europea nell'ambito della progettazione:

il Project Cycle Management e il Quadro Logico; di preparare la proposta progettuale ed infine di spiegare come si imposta il budget di progetto. Ai partecipanti saranno quindi fornite presentazioni, lezioni frontali e discussione di casi studio. Durante i gruppi di lavoro ai partecipanti verrà richiesto di esercitarsi ed applicare le metodologie progettuali su proposte progettuali concrete e/o di interesse comune.

Le motivazioni alla base del corso sono spiegate dal Presidente Penocchio: "L'accesso ai Fondi Europei nel Nostro Paese è "storicamente basso", con gli Enti proposti che spesso non riescono a distribuire le risorse finanziarie messe a disposizione - spiega Penocchio - Le cause di questa tendenza risiedono nelle modalità di recepimento della normativa a livello Regionale, alle difficoltà burocratica che appesantiscono, fra gli altri, il processo di accesso a forme di finanziamento agevolato, per finire alla scarsa informazione/formazione degli strumenti finanziari a disposizione e delle modalità di accesso".

Ed è proprio per superare le difficoltà informative/formative, che FNOVI, successivamente all'adesione al servizio informativo organizzato all'interno del Comitato Unitario della Professioni raggiungibile al sito <http://www.cuprofessionisti.it/europa.html>, "ha voluto organizzare gratuitamente - spiega il Presidente Penocchio - un corso di formazione ad hoc a Roma della durata di una giornata e mezza a 70 iscritti agli Ordini Provinciali, che, se accolto con favore, aprirà le porte a nuove iniziative sul tema".

## IN PILLOLE

*Arriva la Scuola di Specializzazione sugli alimenti di origine animale*

**A**breve sarà attivata all'Università di Padova la Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di origine animale", valida per il triennio 2017/2020, il cui bando per le iscrizioni sarà pubblicato entro giugno 2017. Il numero massimo dei posti previsti per il corso è di 40 unità. Per avere le necessarie informazioni in merito a tale corso sarà opportuno contattare il coordinatore della Scuola ai seguenti riferimenti: professor Valerio Giaccone 049/8272607 o 049/8272976; e-mail: [valerio.giaccone@unipd.it](mailto:valerio.giaccone@unipd.it)



## Fior di ricotta di ponte persica

*Questo latticino è diverso da tutti gli altri perché è costituito da un'amalgama di ricotta e formaggio fresco; potrebbe essere confuso con la ricotta normale ma in realtà è un formaggio di latte bovino a coagulazione acida ottenuta a caldo. Prodotto nei Comuni di Castellammare di Stabia e di Pompei nella provincia di Napoli e di Scafati nella provincia di Salerno.*

**LA STORIA:** il Fior di Ricotta è un prodotto della tradizione lattiero casearia campana. La produzione iniziò nella zona di Pompei località Ponte Persica a confine tra i comuni di Pompei, Castellammare e Scafati. Il signor Amodio Raimo allevatore della zona nato nel 1898 insieme alla moglie Esposito Ida produceva Fior di Latte, provoloncini ed era rinomato soprattutto per il Fior di ricotta. La tradizione è continuata con i figli e poi con i nipoti.

**PRODOTTO:** forma tronco piramidale o tronco conica, a secondo delle "fucella" utilizzate, di massimo 1 kg di peso; colore bianco latte tendente all'avorio più o meno chiaro, consistenza morbida, cremosa pastosa e vellutata. Il sapore è dolce di latte fresco appena munto e profumo di panna fresca. Il valore energetico di 100 grammi di Fior di ricotta oscilla tra le 230 e le 250 Kcal, 22-23% di proteine, meno dell'1% di lattosio, 16 -18% di grasso e 0,4-0,7% di Sale.

**PROCESSO DI PRODUZIONE:** il latte fresco, filtrato viene riscaldato in tini di acciaio inox o rame previa acidificazione, ottenuta con aggiunta esclusivamente di latte innesto naturale, fino a raggiungere una temperatura di 84 - 85 °C, a volte si aggiunge sale. Quando si cominciano a vedere i primi fiocchi di ricotta si abbassa l'intensità del riscaldamento e si aspetta che la ricotta affiori completamente e raggiunga la giusta consistenza, con la "schiumarola" o "sassa" si mette nei cestelli forati (fucelle) di forma tronco conica, in materiale plastico e poi raffreddata in acqua gelata o in frigorifero. La resa è del 15 - 18%. Il "fior di ricotta di Ponte Persica" viene confezionato con tutta la "fucella" in carta pergamenata con un foglio tondo che fa anche da coperchio indicante tutte le indicazioni come per legge. Si conserva in frigo a 4-6°C per massimo 5 giorni.

**USI:** si può mangiare tal quale o in pasticceria, è consigliata dai pediatri per lo svezzamento dei bambini.

**ALCUNI PRODUTTORI:** Caseificio Elli Celotto Via G. Vitiello - Scafati (Sa); Caseificio Raimo Vincenzo e Elli, via Lepanto - Pompei (Na); Caseificio Raimo Liberata e Figli, via Nunziatella - Castellammare di Stabia (Na).