

Approfondimento

FRANCESCA ABELLONIO (*Consigliere OMV Cuneo*) - EMILIO BOSIO (*Presidente OMV Cuneo*)

“IL PATENTINO”: l’Ordine e la provincia di Cuneo ci credono!

Due anni fa la macchina organizzativa ha concepito un percorso formativo strutturandolo in un “programma” facilmente replicabile nei più grandi centri della provincia

L’Ordine dei medici veterinari di Cuneo si è proposto di organizzare un evento di portata provinciale rivolto al vasto pubblico dei proprietari di cani. Due anni fa la macchina organizzativa ha concepito un percorso formativo strutturandolo in un “programma” facilmente replicabile nei più grandi centri della provincia. Progettato nel rispetto dell’O.M. 3 marzo 2009 e D. M. 26 novembre 2009, l’Ordine ha coinvolto i professionisti operanti sul territorio e inclusi nell’elenco dei “veterinari formatori”. Si alternano così alla docenza veterinari liberi professionisti, comportamentalisti e dipendenti del SSN. Alla base di tutto sta la convinzione del Consiglio dell’Ordine che il medico ve-

terinario debba uscire allo scoperto e mettersi in gioco valorizzando la propria formazione e le proprie capacità relazionali nei confronti del pubblico. Alla fine del percorso ai partecipanti, previa compilazione di un test di apprendimento e verifica della partecipazione alle serate, viene rilasciato l’attestato “Il Patentino”. Il “gioco” sta riuscendo! In meno di due anni l’evento è stato replicato per sei volte in cinque centri, mentre tre edizioni sono in via di definizione e si svolgeranno entro la primavera 2018. A conforto delle convinzioni del Consiglio dell’Ordine, nel luglio 2016 in una nota Ministeriale (DGSF 0000119-P-03/01/2017) a firma del Dott. Silvio Borrello è stato sottolineato “come sia

necessario diffondere su tutto il territorio nazionale la cultura del possesso responsabile degli animali mediante i percorsi formativi su base volontaria”. Il Ministero della Salute ha inoltre ribadito attraverso l’ordinanza Ministeriale del 13 luglio del 2016, proroga di quella dell’anno precedente, che i Comuni e i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali possono organizzare percorsi formativi per i proprietari di cani, come pure i medici veterinari liberi professionisti, con rilascio dell’attestato denominato “Patentino”. L’Ordine ha voluto dunque rendersi protagonista coagulando attorno a sé le risorse disponibili presso i vari Enti, tra cui Comuni e ASL.



Sicurezza alimentare

a cura di ANGELO CITRO

La “Robiola di Cocconato”, che guarisce il mal d’amore

LA ROBIOLA DI COCCONATO è un formaggio molle grasso a pasta cruda, ad acidità naturale, prodotto con latte vaccino intero crudo o pastorizzato a Cocconato (ASTI).

STORIA

Il formaggio Robiola di Cocconato rappresenta una tipologia casearia tradizionale vicina alla tecnologia della crescenza, attualmente è prodotto da un’unica azienda casearia in Cocconato ed è oggi commercializzato specialmente nelle provincie di Asti e Torino. Anche il poeta Nino Costa gli ha dedicato alcuni versi in dialetto piemontese. da uno stralcio si legge: “Piace ai milionari, la cantano i professori, la consigliano i farmacisti per guarire i mali d’amore”.



PRODOTTO

Ha forma piatta e tonda, di colore bianco, l’esterno è più consistente, mentre la parte interna è cremosa. Gusto fresco e dolce, leggermente acido. Forma cilindrica, diametro 14 cm, scalzo 1- 1,5 cm, peso 350-400 g. Viene consumato tal quale, ma può essere utilizzato anche come ingrediente di numerose preparazioni.



PROCESSO DI PRODUZIONE

Il latte crudo intero di vacca è riscaldato a 38°C in vasche di acciaio inox, si aggiunge il caglio e dopo 30 minuti si effettua una prima rottura della cagliata con la lira, delle dimensioni di una noce e dopo altri 15 minuti si procede ad una seconda rottura. Va poi messa negli stampi traforati per favorire lo sgrondo. Dopo 40’ si esegue un primo rivoltamento, e la salatura di una faccia, poi dopo 45 minuti un altro rivoltamento e la salatura dell’altra faccia. Dopo circa 2 ore le forme sono poste in cella su tele o su griglie per un affinamento di 24 ore a 5-6°C. Il tempo di stagionatura dura al massimo 5-6 giorni.