

Accademia internazionale dell'Arte Casearia

INTERNATIONAL ACADEMY OF CHEESE MAKING ART



Corsi di tecnologia e pratica casearia

**Courses focused on the technologies and the practical
skills related to dairy working processes**

ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELL'ARTE CASEARIA

L'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia nasce nel 2011 dalla collaborazione tra l'Associazione Famiglie Rurali Sinistra Piave e la Perenzin Latteria, dopo l'entusiasmante esperienza formativa di Chipilo, nello stato di Puebla, Messico.

L'associazione senza scopo di lucro promuove tutti gli aspetti legati all'arte della caseificazione attraverso dei corsi pensati per chi vuole mettere velocemente a frutto ciò che apprende.

Le lezioni sono mirate, tecniche e inserite nel reale contesto lavorativo.

La ricerca, lo studio, i processi di formazione, la valorizzazione, la diffusione dell'Arte Casearia e dei suoi strumenti pratici, sono gli obiettivi che l'Accademia si pone e che vuole trasmettere.

INTERNATIONAL ACADEMY OF CHEESE MAKING ART

The "Accademia Internazionale dell'Arte Casearia" (AIAC) - International Academy of Cheese Making Art was born in 2011 from the partnership between the "Associazione Famiglie Rurali Sinistra Piave" - Rural Families Left Piave Association and Perenzin Dairy, after the exciting educational experience of Chipilo, in Puebla state, Mexico.

The non-profit Association promotes all the aspects connected to the cheese making art by means of specific courses that have been specially designed for those who want to apply immediately what they have learnt. The lessons are specific, technical and integrated within a real and concrete working context.

Research, study, educational processes, valorisation and the spreading of Cheese Making Art and of its practical tools are all the objectives that the Academy wants to attain and transmit.

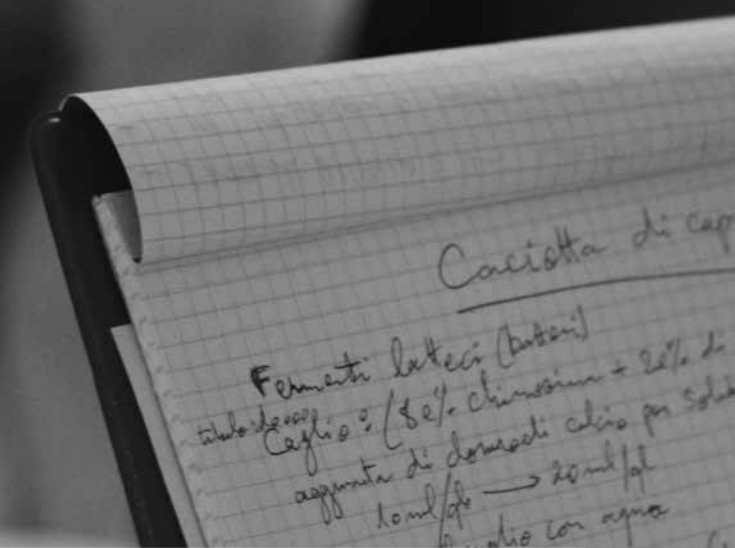


Diventa un professionista dell'arte artigiana

Become a professional of the artisanal art

Corsi e percorsi
formativi

*Educational Courses
and itineraries*





Corsi che mettono al centro la persona aiutando a focalizzare le proprie necessità e mirare gli obiettivi.

Un percorso che stimola la **fantasia** e che trasmette tutta la nostra **passione** per il mestiere di casaro.

Un'**esperienza** unica che si basa sulla quotidianità e sulle reali dinamiche di un caseificio.

Un attestato di fine corso che condensa più di cent'anni di storia e tradizione casearia.

Non essere un semplice casaro e mira a diventare **IL casaro!**

Dai una forma alle tue idee!



Courses which consider individuals as the main priority, helping them to focus on their needs and to reach their goals.

*An itinerary that sparks **imagination** and that shows all our **passion** for the profession of cheese maker.*

*A unique **experience** that is based on everyday work and on the true dynamics of a dairy.*

A course completion certificate that

summarises more than one hundred years of history and tradition of cheese making art.

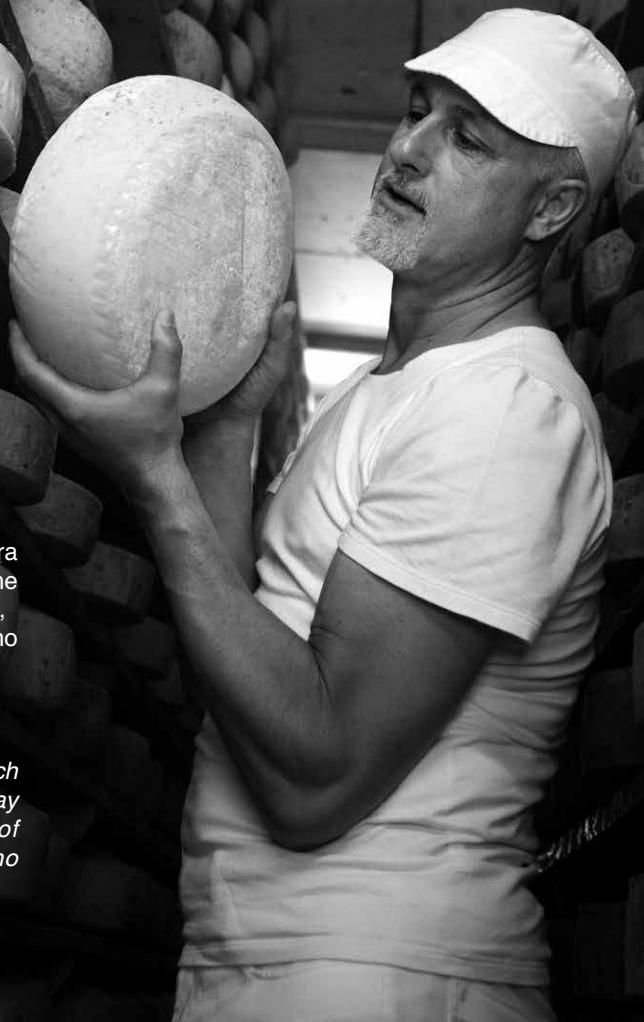
*Don't content yourself with being a simple cheese maker and aspire to become **THE** cheese maker!*

Shape your ideas!



Il formaggio è una creatura
che respira, che vive e che
matura... giorno dopo giorno,
con l'aiuto delle mani dell'uomo
che lo hanno plasmato.

*Cheese is a creature which
breathes, lives and ages...day
after day, with the help of
the hands of the man who
moulded it.*



3 Crescere

Growing

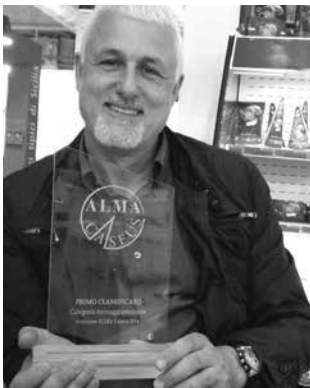
2 Conoscere

Understanding

1 Apprendere

Learning





Crea i tuoi formaggi da premio...
e inventa formaggi innovativi

*Create your award-winning cheese...
And invent innovative cheeses*



Sperimenta maturazioni particolari
Experiment particular maturation processes



Un territorio con
una ricca tradizione casearia

A land with a rich dairy tradition



Sperimenta maturazioni particolari

*Experiment particular maturation
processes*



L'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia è un'associazione che organizza corsi aperti a tutti, di tecnologia e pratica casearia.

Le lezioni sono tenute da Carlo Piccoli, creatore di formaggi, esperto casaro premiato Miglior Professionista del Formaggio, e consulente del settore caseario in Italia e all'estero.

A completare il percorso formativo l'AIAC si avvale di docenti e tecnici del settore lattiero-caseario. Il numero di partecipanti è limitato.



CORSO EASY per amatori - 2 giorni
EASY COURSE for amateurs - 2 days



CORSO BASE aperto a tutti - 1 settimana
BASIC COURSE open to everyone - 1 week



CORSO INTERNAZIONALE per stranieri - 2 settimane
INTERNATIONAL COURSE for foreigners - 2 weeks



CORSO ADVANCED per professionisti - da 1 a 3 giorni
ADVANCED COURSE for professionals - from 1 to 3 days

The International Academy of Cheese Making Art is an association that organizes courses which are opened to everyone and which are focused on the technologies and the practical skills related to dairy working processes.

The lessons are held by Carlo Piccoli, cheese designer, experienced cheese maker, award-winning "Miglior Professionista del Formaggio" - Best Cheese Professional and consultant for the dairy sector in Italy and abroad.

In order to accomplish the educational path, the AIAC is supported by lecturers and technicians of the dairy field. The number of participants is limited.



I corsi dell'AIAC si tengono presso la sede della Perenzin Latteria.

Per info su orari, costi e date scrivete ci o telefonateci.

The AIAC courses take place at the headquarters of Perenzin Dairy.

For information on timetables and costs, please write to us or phone us.



International Academy of Cheese Making Art

accademia.artecasearia@gmail.com

Tel/ fax +39 0438 21355

via Cervano, 85 - Bagnolo San Pietro di Feletto TV - ITALY

C.F. 91037100269

www.accademiacasearia.com



Accademia Internazionale dell'Arte Casearia



www.accademiacasearia.com