



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

STUDIO DI CASO HR-05

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

0. Introduzione :

In una piccola città, Kusanovec, che si trova vicino a DugoSelo, nella parte orientale della Contea di Zagabria, si trova il caseificio "Kusanovec". La centenaria tradizione familiare della produzione casearia casalinga viene continuata dalla generazione successiva della famiglia "Zadravec". Se la strada vi porta nella loro zona, saranno lieti di ospitarvi e di mostrarvi come il formaggio e gli altri prodotti caseari vengono prodotti in modo tradizionale con i più alti standard qualitativi. E' possibile visitare i terreni che circondano la fattoria e osservare le vacche per assicurarsi che il latte ottenuto per la produzione di prelibatezze di alta qualità sia domestico e che provenga da animali sani. I prodotti caseari della famiglia Zadravec si possono reperire nel mercato di Zagabria Dubrava o direttamente in fattoria. Il caseificio della famiglia Kusanovec è aperto alla cooperazione commerciale per lo sviluppo della sua economia e per offerte più ampie in nuovi mercati.

1. Dati personali

- 1.1 Name : Romina Zadravec
 1.2 Anno di nascita : **1978**
 1.3 Formazione professionale: Agricoltore a tempo pieno
 1.4 Istruzione : Secondaria

2. Dati azienda

2.1 Indirizzo/coordinate :

<https://www.google.com/maps/place/Obiteljska+Sirana+Kusanovec/@45.8209517,16.3426083,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x47666f3f38c56dd1:0x448d217358aeaf7a!8m2!3d45.8209517!4d16.3448023>

2.2 Superficie dell'azienda agricola in ettari :

30

2.3 N° di lavoratori nell'azienda agricola/impresa :

	Full time	Part-time/seasonal
Family members	5	
Other than family members	0	

2.4 Descrizione dell'azienda

Dal latte della propria azienda agricola sono ottenuti vari tipi di formaggi e latticini di produzione propria. La fattoria di famiglia possiede circa 20 vacche che vivono in un ambiente incontaminato e sono nutrite con materie prime provenienti dai propri pascoli. Questo fa sì che i loro prodotti abbiano un sapore "tradizionale" e "casalingo". Tra i tanti prodotti, segnaliamo il formaggio a pasta molle nel tipo Feta, il formaggio tipo Škripavac, KusanovečkiPrevelec, Skuta fatto in casa, formaggio fresco e panna fatti in casa, i formaggi cotti con varie spezie fatte in casa, i formaggi duri, semiduri e affumicati. A conferma della qualità e dei valori gastronomici hanno ottenuto numerosi premi, medaglie e diplomi in vari concorsi. I premi sono il risultato del loro amore per la campagna e la produzione domestica, la cura per le vacche e l'ambiente pulito che li circonda.

2.5 Sito web e account dei social network:

<http://www.sirana-kusanovec.hr/o-nama.html>

3. **Attività agricole multifunzionali/ Innovazione legate alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari**

3.1 Attualmente stanno costruendo una sala di degustazione di formaggi all'interno della loro azienda agricola a conduzione familiare e hanno in programma di concentrarsi sul turismo rurale nel prossimo futuro e sul miglioramento della sostenibilità delle loro attività principali. Ci sarà sempre un futuro nell'agricoltura e nelle produzioni alimentari, per cui ritengono che le loro attività possano essere sostenibili a lungo termine, ma ritengono che debbano essere ulteriormente sviluppate nel senso della sostenibilità a lungo termine. Sono membri dell'Associazione dei piccoli produttori di formaggio della Contea di Zagabria (Sirek) e dell'Associazione dei piccoli produttori di formaggio della Repubblica di Croazia (SirCro). L'obiettivo principale di entrambe le associazioni è quello di promuovere e sviluppare la produzione e il consumo di formaggi autoctoni e di altri formaggi e di altri prodotti caseari nelle aziende agricole a conduzione familiare. Finora non hanno vinto nessuna medaglia per l'innovazione, ma hanno vinto la medaglia d'oro per il formaggio cotto al 12° Festival internazionale del formaggio Käsiade di Hopfgarten, Tirolo (Austria).

3.2 Consiglio/raccomandazione :

"Oltre alla competenza e alla conoscenza della tecnologia di produzione casearia, il principio guida della nostra azienda agricola a conduzione familiare, è di rimanere tenaci costanti e coerenti con noi stessi e con i nostri principi di produzione. C'è voluto molto tempo, investimenti e pazienza per creare l'azienda agricola familiare di successo che abbiamo oggi. Inoltre ci sembra di grande importanza la collaborazione con altre realtà del settore lattiero-caseario (consulenti professionali, così come altre aziende agricole a conduzione familiare) per stare al passo con le nuove tendenze della tecnologia e con le richieste del mercato ".

4. **Considerazioni, formazione/competenze**

4.1 Considerazioni generali :

Per implementare le attività agricole multifunzionali, hanno ricevuto la consulenza in termini di tecnologia di lavorazione del latte, allevamento delle mucche, pratica della mungitura e salute degli animali dai professori dell'Università di Zagabria, Facoltà di Agraria e Facoltà di Medicina Veterinaria. Inoltre, hanno superato diversi corsi di formazione e seminari riguardanti la tecnologia di lavorazione del latte, l'allevamento e la nutrizione degli animali, l'attuazione dell'HACCP e la formazione per l'accesso ai fondi UE.

Nonostante ciò, la sfida principale era ancora la competitività dei prezzi legata all'adesione della Croazia all'UE, e sono stati necessari grandi investimenti per tenere il passo con le richieste. Per migliorare il settore lattiero-caseario, hanno ottenuto i fondi dalla misura M04, sottomisura 4.2. 4.2. "Sostegno agli investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo dei prodotti agricoli", operazioni 4.2.1. 4.2.1. "Aumento del valore aggiunto dei prodotti agricoli" del Programma di sviluppo rurale della Repubblica di Croazia per il periodo 2014-2020, finanziato dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR). Poiché il caseificio "Kusanovec" è autorizzato a condizioni speciali e prescritte dalla legge alimentare NN 46/07, tutti i dipendenti hanno superato i corsi di formazione di base e i seminari sull'applicazione dell'HACCP. Nell'ambito dell'Associazione dei piccoli produttori di formaggio della Contea di Zagabria (Sirek) e dell'Associazione dei piccoli produttori di formaggio della Repubblica di Croazia (SirCro) hanno anche partecipato a diverse fiere professionali internazionali e a visite di esperti in altri caseifici dove hanno avuto l'opportunità di ampliare le loro competenze e conoscenze in materia di tecnologia casearia e di miglioramento dei loro processi. Le difficoltà del mercato sono state anche il motivo principale per iniziare con il turismo rurale nella loro azienda, nonché per sviluppare alcuni nuovi prodotti per essere più attraenti per i clienti e per promuovere i valori della caseificazione tradizionale.

4.2 Formazione/competenze particolarmente rilevanti per il processo :

Il lavoro continuo su se stessi, insieme all'educazione professionale nella tecnologia di trasformazione, nel diritto, nella finanza e nel marketing, è considerato una parte imprescindibile di ogni agricoltore che vuole avere successo. Oltre all'esperienza e alla conoscenza della tecnologia di produzione lattiero-casearia, si dovrebbe mantenere una certa perseveranza e coerenza con i suoi principi di produzione. Inoltre, è necessaria la collaborazione con altre entità del settore lattiero-caseario (consulenti professionali, così come altre aziende agricole a conduzione familiare) per stare al passo con le nuove tendenze della tecnologia e soddisfare le richieste del mercato. L'istruzione è carente per ciò che riguarda la gestione del turismo rurale e visti i problemi che hanno incontrato sul mercato a causa degli elevati oneri e costi governativi, c'è anche la necessità di istruzione e formazione in materia di gestione aziendale e finanziaria, con particolare attenzione al settore bancario e alla richiesta di fondi e aiuti di Stato dell'UE.

5. Materiale grafico



