

Alla manifestazione eno-gastronomica promossa dal Corfilac collaborano l'Università di Catania e numerosi tecnici

# Arriva Cheese art, il mondo guarda a Ragusa

## Eventi scientifici e seminari per parlare di tutti i formaggi tradizionali

L'assessore Castiglione

«Importante punto di forza per la produzione di qualità»

Cos'è il Corfilac, quale la filosofia d'intervento? Lo abbiamo chiesto al prof. Giuseppe Licata, presidente del Corfilac.

«Il Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero Casearia, Corfilac, è un centro di ricerca della Regione Siciliana dell'Assessorato Agricoltura e nasce per fare ricerca applicata e scegliere di studiare le produzioni casearie storiche siciliane in un contesto di opportunità di sviluppo e non di assistenzialismo fino a se stesso. La realtà produttiva polverizzata e l'inesistenza di una strategia di valorizzazione commerciale ci ha spinto a sviluppare un modello d'intervento che puntasse a ridurre i rischi alle produzioni più deboli tramandate da generazioni».

«Studiare i segreti della tradizione e delle tecnologie artigianali che hanno consentito alla Sicilia ed all'Italia di possedere un patrimonio caseario straordinario, è una forte scommessa che richiede un impegno serio, professionale ed un approccio di filiera con competenza ai massimi livelli scientifici e metodologici».

Come è avvenuta la collaborazione con la Università italiana e straniera?

«L'ambiziosità del progetto e la difficoltà connesse agli imponderabili e spesso irrisolti quanti sugli effetti dei singoli fattori della produzione e dei parametri tecnologici che li caratterizzano ci ha stimolato a lavorare con le migliori Università al mondo ed a scegliere e formare dei tecnici e ricercatori in funzione esclusiva delle loro competenze e della loro dedizione a sviluppare della sinergia al servizio della collettività e del mondo dei produttori e consumatori in particolare».

«Per sviluppare progetti di ricerca collaterali con l'Università e ricercatori di riconosciuta fama è assolutamente necessario dimostrare che si dispone di strutture, tecnologie ed uomini in grado di interrogare con queste istituzioni. Il Corfilac è comunque una struttura giovane, nasce nel '96 latinizzando l'attività del "Progetto Ibleo" che a sua volta inizia ad operare nel '91 con una progettualità definita dal '87 al '90. Per un maggiore coinvolgimento di queste Università straniere il Corfilac decide quindi di formare i propri ricercatori presso queste istituzioni anche per dimostrare che si vuole fare sul serio ed accreditare quindi la struttura del Corfilac a livelli qualificati e di competitività nel mondo scientifico nazionale ed internazionale».

Quali sono le difficoltà nell'arruotamento dei giovani ricercatori?

«Siamo consapevoli delle difficoltà del ambiente, certamente impari, perché il lavoro di ricerca per la ricerca di giovani brillanti per un Centro di Ricerca nascente è spesso confinato all'area di insediamento dello stesso. Se comprendi quindi quanto difficile sia poter trovare, anche solo per un fattore statistico, i più grandi giovani meritoriamente in un'area geograficamente ristretta. Le più grandi Università attingono cervelli da tutto il mondo, ma per generare l'interesse dei migliori, bisogna certamente essere accreditati, garantire progettualità, una buona finanziaria ed una credibilità "ambientale" d'eccellenza, dove la società civile sostiene la struttura considerandola di riferimento».

«Si comprendono quindi come "segnare" un centro di ricerca forte, interdisciplinare e al servizio dell'utente, per dare risposta vera in breve tempo a problematiche reali spesso complesse, sia stata una scommessa certamente ambiziosa ancora non del tutto vinta ma in risarcimento ad arrivare fino in fondo sarà un "bene per la collettività" e motivo di gratificazione per chi ci lavora, per chi la sostiene, per chi l'ha resa possibile».

Che ruolo ha il fattore umano?

«Anche in questo sistema il fattore umano è determinante, non resta quindi che lavorare sodo ed amalgamare con l'orgoglio di puntare sulla propria capacità e sulla voglia di farcela, non diciamo per competere con le grandi Università, ma quanto meno avendo la coscienza di aver scelto dei giovani ricercatori che hanno studiato molto seriamente, con una filosofia "missionaria" la tecnica di dedizione ed unità per affrontare i sacrifici necessari per accreditare un centro di ricerca per essere serio e qualificato in un'area nota per fatti diversi dalla ricerca, dalla formazione, dalla meritocrazia».

Parliamo di Cheese Art 2002.

«Cheese Art, un evento di straordinaria rilevanza per l'Italia e non solo mirati per la Sicilia. Questa la sintesi



I 55 ricercatori e tecnici del Corfilac con (a destra), il prof. Licata. Sono 85 gli studenti dell'Università di Catania, dell'Alberghero e tecnici Fisar che collaborano per Cheese Art; 25 i relatori ai convegni scientifici



estrema dei commenti dei giornalisti stranieri alla conferenza stampa tenutasi a Roma il 7 maggio presso la sede dell'associazione della stampa estera.

«La straordinarietà dell'evento, continua il commento dei giornalisti presenti, risale nella contemporanea organizzazione di eventi scientifici, seminari per l'alta gastronomia e la presenza di una selezione incredibile di formaggi tradizionali e non solo formaggi, dal mediterraneo, ma anche dal Sud Africa e dagli Stati Uniti. In poche parole: la scienza e l'eno-gastronomia a confronto per il "Rinascimento del Gusto"».

Comunicazione quindi centrata, considerata che il Corfilac, per voce del Prof. Licata sostiene da tempo che Cheese Art vuole essere una "esperienza culturale" do-

ve molti diversi si incontrano per intercettare ed esaltare le produzioni eno-gastronomiche d'eccellenza. A Cheese Art sono infatti previsti una serie di eventi che coinvolgeranno esperti ad altissimo livello internazionale del mondo della ricerca scientifica, dell'ecologia, della gastronomia, della comunicazione, della valorizzazione commerciale, e non per ultima della produzione, veri protagonisti del rinascimento enogastronomico di qualità.

«Il nostro intento è il rinascimento del territorio attraverso il rinascimento del gusto con il suo complesso patrimonio gastronomico atipolando un turismo qualificato attraverso percorsi guidati nei luoghi dove nasce ed alimenta la nostra tradizione casearia e culinaria».

«Il turismo qualificato è certamente la più grande in-

## Il presidente della Regione «C'è ancora molto da fare»

Quali iniziative la Regione vuole portare avanti per rilanciare il settore dei formaggi? Lo chiediamo al presidente della Regione, Salvatore Cuffaro.

«Il settore lattiero caseario siciliano ha notevoli potenzialità. Grandi passi sono stati fatti, a partire dal censimento dei formaggi storici siciliani, inseriti nell'elenco dei prodotti tipici da tutelare, per continuare con l'azione di promozione delle nostre produzioni di ricerca lattiero casearia di Ragusa, ma ancora molto si può e si deve fare. Non posso dimenticare che tra i formaggi italiani, il pecorino siciliano vanta la Dop più antica, che ha permesso, in deroga alle normative comunitarie, di continuare a produrli con le attrezzature tradizionali e questo salvaguarda della tipicità, pur nel rispetto delle norme igieniche. Bisogna continuare su questa strada. La Regione continua a scommettere sulle produzioni tipiche, tanto che nel Por è stata prevista una misura che stanziò 50 miliardi per incentivare la costituzione dei "Consorzi di tutela" indispensabili per l'ulteriore salto di qualità».

Cosa ha fatto la Regione per tutelare la tipicità dei prodotti, con riferimento in particolare alle direttive comunitarie? «La tutela della tipicità delle produzioni è l'obiettivo primario che, non da oggi, la Regione si è data. Per il settore lattiero caseario, un forte impulso è venuto dal decreto di riconoscimento dei formaggi storici, che ci ha permesso, in deroga alle normative comunitarie, di continuare a produrli con le attrezzature tradizionali e questo salvaguarda della tipicità, pur nel rispetto delle norme igieniche. Bisogna continuare su questa strada. La Regione continua a scommettere sulle produzioni tipiche, tanto che nel Por è stata prevista una misura che stanziò 50 miliardi per incentivare la costituzione dei "Consorzi di tutela" indispensabili per l'ulteriore salto di qualità».

Quando i formaggi sono strategici per il rilancio dei prodotti siciliani? «I formaggi storici tradizionali sono strategici per più di una ragione; oltre ad occupare circa 15 mila addetti, il settore ha una straordinaria rilevanza quale presidio di tutela, non solo ambientale, ma anche del go-

## Granata: binomio cultura-gastronomia

E forte il legame che unisce la cultura alla gastronomia. Tanto forte che con sempre maggiore frequenza si parla di turismo gastro-culturale. Lo testimoniano anche le parole dell'assessore regionale ai Beni Culturali, Fabio Granata.

I formaggi sono cultura?

«Sicuramente sì. Sul prodotti gastronomici ed enogastronomici di qualità, è naturale l'attenzione dell'Assessorato regionale ai Beni Culturali, perché rappresentano un tassello di forte fascino. Siamo interessati a sviluppare politiche comuni con l'Assessorato Regionale all'Agricoltura. La valorizzazione dei prodotti di qualità, come i formaggi, infatti, rappresenta un ulteriore elemento da mettere in rete nell'offerta culturale complessiva».

Quanto considera importanti manifestazioni come il Cheese Art?

«L'importanza è indiscutibile. Abbiamo già svolto manifestazioni all'interno di alcuni musei, con degustazioni sia di prodotti gastronomici che di vini, a dimostrazione della stretta correlazione tra le tracce della memoria e i prodotti attuali di qualità».

giusta per il mondo rurale di qualità, pensate al segno che potrà lasciare ai visitatori, ed in questo caso al ricercatore, giornalisti, buyers di tutto il mondo. Il patrimonio artistico siciliano, dai Templi di Agrigento al teatro greco di Siracusa, così come il barocco e l'architettura campestre degli Iblei fatta dai muri a secco, dalle masserie, dai carrubi, dalla Modicana, dall'uso con i suoi mentori e con la capacità finita di produrre opere d'arte quali il "Mogusano" Dop.

«Cheese Art vorrebbe essere adottata da tutti i Siciliani che vogliono comunicare al mondo che la Sicilia non è solo mafia ma ha dei valori, delle tradizioni, un patrimonio culturale e monumentale che non ha niente da invidiare a nessuno. Cheese Art vuole esaltare l'uomo con i suoi mestieri, con la sua imprenditorialità, con la sua capacità di misurarsi con il mercato, con la sua necessità di non rinnegare i valori della Sicilianità. Vuole dar voce a tutti quegli imprenditori che non vogliono vivere di assistenzialismo, che vogliono rafforzare la legalità dei processi produttivi, che considerano le istituzioni un bene di tutti da difendere e non da utilizzare per interessi privati e che hanno il coraggio di scommettere sulle proprie capacità. Cheese Art vuole essere un servizio per la collettività, un bene di tutti e non di pochi, un orgoglio per il territorio e non terreno di pretese, a volte invadite di chi guarda vicino e non intuisce che la Sicilia ha bisogno di forti Poli culturali per l'eno-gastronomia in grado di attirare opinioni laute e in Sicilia. Cosa ben diversa dalle partecipazioni all'estero, sia pur importanti nella fase del "far conoscere", dove il protagonista in questi casi è solo il prodotto. Perché il mondo in Sicilia si griffa dar luce al territorio con i suoi luoghi di produzione con i suoi uomini, veri protagonisti del nuovo e stessa qualità della Sicilia. Cheese Art vuole essere un po' di tutto questo principalmente per il mondo dei formaggi».

«Cheese Art ha selezionato più di 200 ricette casearie mediterranee, che amiamo definire "formaggi d'autore" che saranno proposti al grande pubblico in abbinamento ai migliori vini, oli, salumi ed altri prodotti, testimoni del più ricercato profumo ad aromi della biodiversità più alta dell'area mediterranea. In ogni spazio espositivo, ci saranno degli esperti del Consorzio o studenti dell'Università di Catania e del Corso di Laurea in Scienze Tropicali e Subtropicali in particolare, a raccontarti i formaggi o gli altri prodotti in degustazione».

«Vogliamo una manifestazione che duri nel tempo, che offra opportunità a chi ci crede veramente e non a chi vorrebbe partecipare a "non costanti", perché quando non costa niente in realtà costa tanto allo Stato. Candido questo condizionale solo nel caso in cui si tenta di portare alla ribalta produzioni polverizzate, ottenute in sistemi veramente svantaggiati, dove maneggia l'uomo in quelle aree significa anche e soprattutto tutela e difesa del territorio. Un caloroso grazie va alla Regione Siciliana ed all'Assessorato all'Agricoltura e Foreste in particolare ed ancora agli sponsor privati, Flacuita, Donnabugia e Cusumano, alla Icar, al Banco di Sicilia, all'Acqua Santamaria, a Villa Di Pasquale, al Baglio di Cuffò Sicilia di Note, Sponsor privati che, con la loro sensibilità verso Cheese Art, lo hanno reso di fatto l'evento di tutti e del mondo imprenditoriale di qualità in particolare, che crede nella necessità di sviluppare nelle aziende per una Sicilia in grado di testimoniare un patrimonio di tradizioni e di culture che rendono quasi insula imparagonabile».

Cheese Art vuole continuare ad educare il consumatore a sviluppare le proprie capacità critiche per distinguere la qualità vera e non quella reclamata per opportunismo».

Il vero successo di Cheese Art è quindi fortissimamente connesso non solo al numero di visitatori, ma al numero di motori dei saperi ricercatori, di coloro che vogliono informarsi sulle origini dei sapori, sulla storia delle materie prime, sulle tradizioni dei mestieri di un tempo che volevano il rispetto dei sagori e la buona tavola era un valore anche sociale e di incontro prima della famiglia poi tra gli amici e poi di rispetto assoluto dall'ospite».

«Vi aspettiamo al Castello di Donnabugata, a Cheese Art, è la una delle esperienze non quella del Corfilac, ma la nostra, quella dei Siciliani che vogliono Vedere, Sentire e Partire».

A Cheese Art saranno presenti anche dei formaggi tipici della Lombardia. Come mai l'assessore Castiglione?

«Manifestazioni come il Cheese Art, possono contribuire a far conoscere le qualità dei nostri prodotti. Abbiamo raggiunto un accordo con l'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Roccolucci. Grazie a un gemellaggio tra la Sicilia e la Lombardia, arriveranno al Cheese Art i formaggi tipici di Lombardia».

Quali sono i motivi che hanno spinto l'Assessorato a questa gemellaggio?

«Il gemellaggio tra Sicilia e Lombardia al "Cheese Art" rappresenta un avvenimento importante. L'Assessorato crede molto ad incrementare le varie regioni per la sponsorizzazione dei propri prodotti migliori. Cheese Art sarà un avvenimento importante per la promozione sui mercati internazionali dei nostri prodotti lattiero-caseari. Ecco perché l'Assessorato ha "scommesso" molto sul Consorzio di ricerca di Ragusa, guidato dal professor Licata».

I formaggi sono una risorsa su cui scommettere?

«Senza dubbio, i formaggi rappresentano un punto di forza del sistema agro-alimentare siciliano, soprattutto se di qualità. La produzione lattiero-casearia siciliana è una risorsa sulla quale puntare per il futuro. Di questo siamo convinti ed è per questo motivo che nel Piano dell'agroalimentare, il settore lattiero-caseario è tenuto in grande considerazione da parte dell'Assessorato».

Quali misure si possono adottare, attraverso i fondi di Agenda 2000, per rilanciare il settore dei formaggi?

«L'Assessorato punta a valorizzare sempre di più prodotti "di qualità". Si è infatti un processo verso strategie di marketing e di promozione che, grazie anche al supporto della Regione, hanno consentito alle aziende di proporre davvero riconoscimenti a livello internazionale. Particolare attenzione è stata posta per incrementare la costituzione del "Consorzio di tutela", per i quali sono previste specifiche risorse all'interno di Agenda 2000».