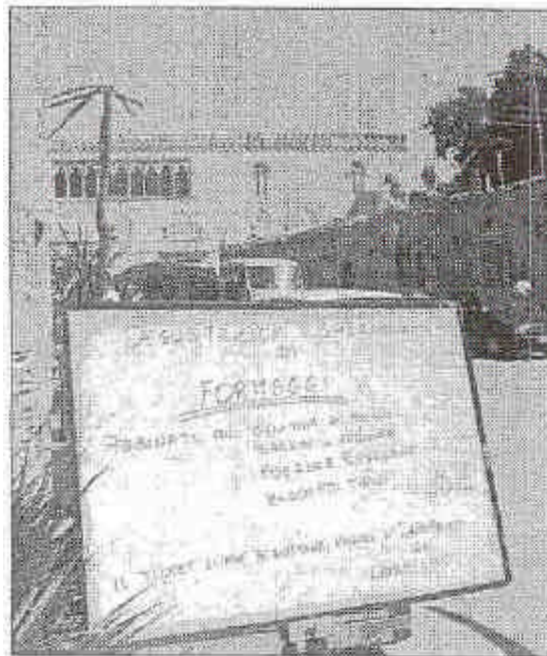


# Al via la rassegna dedicata ai formaggi d'autore: presenti 232 specialità di 17 Paesi diversi, 36 case vinicole e 31 aziende olearie

## Sinfonia di odori e sapori, a Donnafugata apre «Cheese Art»



A Donnafugata è già tutto pronto

Alessandro Bongiorno

La cittadella fioristica di Donnafugata è pronta a trasformarsi nella capitale mondiale del formaggio. Definire «Cheese Art» una fiera è comunque riduttivo. Quando si parla dei formaggi che sino a domenica saranno esposti a Donnafugata è più opportuno, così come richiama il nome della manifestazione, parlare di mostra di opere d'arte. Anche la caseificazione può infatti a buon diritto essere classificata tra le arti di un Paese che deve molto del suo sviluppo all'agricoltura e alle produzioni alimentari di qualità.

La manifestazione inaugurata ieri ufficialmente ad Agrigento e che da oggi si sposta nella cornice del castello di Donnafugata non è comunque un appuntamento riservato ai buongustai, ma si rivolge a chi crede che il formaggio non sia un fenomeno di largo consumo, ma anche un prodotto fatto di pezzi rari e sapori unici. L'ambizione della kermesse è di raccogliere a Donnafugata il meglio della produzione casearia mediterranea, per far conoscere «gemme» italiane come la Vastella del Belice, ma anche il formaggio di cammello africano. Si

tratta di rarità casearie, realizzate secondo tecniche immutate da secoli e che hanno dovuto resistere anche alla rigida regolamentazione dell'Ue.

«Cheese Art» sarà occasione di confronti tra produttori e gourmet, ma anche un'opportunità di studio e irrfantamento, con i convegni scientifici, lo spazio per i bambini e i salotti pubblici con grandi nomi della cultura e del giornalismo enogastronomico. Molto folta la rappresentanza: 212 formaggi, di cui 106 d'autore, di 17 Paesi; 36 case vinicole con 130 etichette in degustazione; 31 aziende olearie. Parteciperanno maestri caseari di Francia, Spagna e Svizzera, ma grande curiosità c'è per la rappresentanza mediterranea proveniente da Siria, Turchia, Libano, Tunisia, Israele ed Egitto.

«Cheese Art» spiega il direttore del Corfilac Giuseppe Licitra - ha l'ambizione di diventare sempre più un appuntamento inamovibile non solo per gli specialisti ma per i consumatori amanti degli antichi sapori e del piacere della buona tavola, basata su materie prime sane e di altissima qualità. Il nostro intento è il risuscitamento del territorio attraverso il risuscitamento del gusto con il suo

complesso patrimonio gastronomico, stimolando un turismo qualificato attraverso percorsi guidati nei luoghi dove nasce e si alimenta la nostra tradizione casearia e culinaria. Cheese Art - conclude Licitra - vuole condurvi attraverso un vorticoso tripudio di profumi, sapori e aromi autentici verso un rinnovamento del piacere del palato in grado di fare assaporare, ancora oggi, una straordinaria qualità della vita».

Donnafugata ha cambiato quasi completamente aspetto. Ieri l'equipe del Corfilac ha messo a punto gli ultimi dettagli organizzativi. Nel piazzale del castello sono state issate le bandiere dei Paesi presenti con i loro formaggi alla rassegna. Anche dal punto di vista logistico nulla è stato lasciato al caso. Sono stati installati, nei pressi del parco del castello, i servizi igienici mentre due terreni arsi e resi improduttivi dalla siccità, si sono trasformati in due grandi parcheggi. Il parco, che versava in condizioni disastrose, è stato oggetto di manutenzione. Tutto è pronto quindi per una rassegna che farà di Donnafugata e Ragusa sino a domenica la capitale mondiale del formaggio e dell'alimentazione di qualità.

### IL PROGRAMMA

## Convegno scientifico sullo sviluppo sostenibile

Molto ricco il programma odierno. Prenderanno infatti il via tutte le iniziative create per arricchire, anche dal punto di vista scientifico e culturale, la manifestazione.

Alle 8.30, nel salone degli stemmi del castello, si terrà il convegno sul tema: «Sviluppo sostenibile e bio-diversità delle aree rurali del Mediterraneo». Seguiranno degustazioni itineranti (ore 11); «Sapori in grotta: che la necessità possa diventare virtù! Dall'autoconsumo a testimonianza di bio-diversità» (14); «Micas: le delizie del sultano» (17); «Sapori in grotta: il consorzio Ballatore presenta l'atlante del pane in abbinamento a oli» (17); le bottiglie dell'arte della gastronomia mediterranea (19); caseificazioni dal vivo (19); galleria d'arte (19); Jazz, pizza e wine (20); «Sapori in grotta: i protagonisti ben oltre la cagliata. Legno, rame, zafferano, vino, felci...» (20); cibo e cinema (21).