Cheese art 2002

Nello splendido scenario del castello di Donnafugata prende al via da martedì la manifestazione organizzata dal Consorzio ricerca filiera lattiero casearia

Scatta l'evento «Cheese Art 2002» Ecco il «Rinascimento del gusto»

RAGUSA. L'appuntamento è di quelli che non si dimenticano. Il «Cheese Art 2002». Ovvero il rinascimento del gusto nell'impagabile scenario del castello di Donnafugata per l'organizzazione del CoRFiLac, il Consorzio di ricerca filiera lattiero casearia.

Cos'è il CoRFiLac, quale la filosofia d'intervento? Lo abbiamo chiesto al presidente, il professore Giuseppe Licitra.

«Il Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero Casearia CoRFiLac - afferma Licitra - è un centro di ricerca della Regione Siciliana dell'Assessorato Agricoltura e Foreste e nasce per fare ricerca applicata e scegliere di studiare le produzioni casearie tipiche siciliane in un contesto di opportunità di sviluppo e non di assistenzialismo fine a se stesso. Il CoRFiLac è costituito da una rete di soggetti produttivi pubblici e privati, ma anche di ricerca, legati al mondo agricolo e zootecnico nazionale ed in parte a quello europeo e di ricerca con il compito di sviluppare conoscenze di base e applicate al mondo della produzione e della trasformazione, ma anche di trasferire quanto è in loro possesso ai produttori e di fare da supporto alle imprese, anche attraverso la formazione di operatori qualificati. Il CoRFiLac è costituito da 6 componenti ed operando in sinergia rappresenta e costituisce un'eccellenza».

Quali sono le difficoltà nell'attuazione del progetto e nel reperire i finanziamenti?

«Siamo consapevoli che le difficoltà del contesto, particolarmente legate perché è inerente al tempo per la ricerca di risorse finanziarie, non sono poche. Il Consorzio ha cercato e cerca soluzioni innovative, ma sicuramente non è facile. Il progetto è ambizioso e richiede una "massa critica" di competenze, per cui è necessario "mettere" insieme più soggetti, non solo per un fattore finanziario, ma anche perché, soprattutto nel settore agroalimentare, la più grande innovazione è quella che nasce dal mondo, non per generare l'interesse dei produttori bisogna coinvolgerli e essere accettati, garantire quella prossimità, quella fiducia necessaria a creare quel "clima" e quella "cultura" che deve la società dovrebbe avere la struttura, cioè quella ricerca di strumenti, di competenze quindi come, ad esempio, il nostro Consorzio, interdisciplinare e al servizio del mondo produttivo, può essere vero il trovare tempo e problematiche non di pronta soluzione, di spazi, una commissione composta anche da rappresentanti dell'amministrazione del settore ed anche fare un lavoro che, in "lingua per la collettività" e attraverso la diffusione per chi è deputato per chi ha la sensibilità, per chi "ha responsabilità".**

Che ruolo ha il fattore umano?

«Anche in questo fattore il fattore umano è determinante, non certo quello che lavora solo ed unicamente sul tappeto dipinto sulla pagina applicativa e sulla regola difficile, non di chi ha per competenza la gran di Università, ma quanto meno avendo la coscienza di aver i piedi di pensare dovrebbe che hanno ed hanno "realtà" sentimento, comunicazione da "mescolare" in modo di facilitare ed in fine per diffondere e che rendi necessario per sviluppare un centro di ricerca per essere certo e qualificato in un Italia in tipo lui dovrebbe della ricerca della Comunità».

I numeri di Cheese art

Capri, mozzarella e formaggi del Consorzio di ricerca filiera lattiero casearia. Cofilac lavora con oltre tredicimila studenti dell'Università di Catania, dell'Istituto Alberghiero e con tanti ... di ... per ... Ragusa, Catania, Siracusa, Trapani, Messina, Palermo, Agrigento e Caltanissetta. Ci sono ... Paesi ... Paesi ... Paesi