

**TORNA CHEESE ART.** Da martedì nel capoluogo ibleo degustazioni e convegni

## Ragusa capitale dei formaggi: 230 in mostra

**PALERMO.** (caf) Quando i formaggi diventano un'arte. Dal 4 al 9 giugno, nel Castello di Donnafugata di Ragusa, andrà in scena Cheese art, kermesse dedicata alle rarità casearie di tutto il mondo. Organizzata dal Corfilac, il consorzio di ricerca per la filiera lattiero-casearia, la manifestazione vedrà protagonisti 230 formaggi dell'area del Mediterraneo. Tra questi anche il Caravane, un formaggio a pasta molle prodotto con latte di cammello in un caseificio della Mauritania. Da martedì la cittadi-

na iblea diventerà la capitale mediterranea del formaggio grazie a un vasto numero di degustazioni, all'organizzazione di convegni scientifici, all'allestimento di manifestazioni dove il formaggio è sempre il protagonista assoluto. Tra queste il processo semiserio al formaggio. Protagonisti il giudice Severino Santapichi, il nutrizionista Giorgio Calabrese e il curatore delle Guide de L'Espresso Enzo Vizzari. In "aula" anche tanti testimoni autorevoli a favore della difesa. Cheese Art sarà anche

lo scenario di un gemellaggio dei sapori tra la Sicilia e la Lombardia. Quest'ultima sarà presente col taleggio, il quartiolo e il bitto della Valtellina.

«Abbiamo organizzato un maxi-evento attorno al formaggio - dice Giuseppe Licita, ideatore della manifestazione - L'augurio è che Cheese Art sia l'evento di tutti i siciliani che vogliono valorizzare la cultura e l'economia che nasce dal territorio e che vuole proiettarsi nel mondo salvaguardando le tradizioni». **Ca. F.**