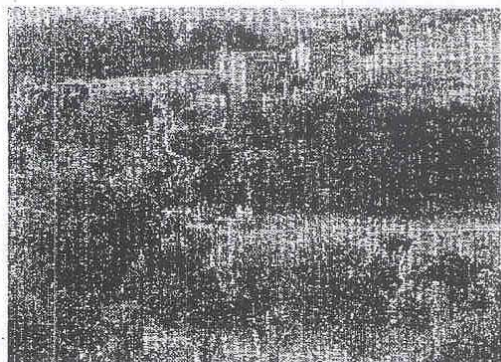


opera una dimostrazione. In alto a destra la Kolimbetra

ESPERTI INTERNAZIONALI NELLA VALLE

ieri l'antico giardino ha accolto i produttori di formaggio di Ragusa che lavorano anche il latte della capra girgentana. I visitatori incantati dalla bellezza dei templi e della natura

Kolimbetra tra musiche e gastronomia



(get) Un protogo in piena Valle dei Templi della «Cheese Art», una manifestazione che si terrà a Ragusa dal 4 al 9 giugno presso il castello di «Donna Fugata».

L'iniziativa, ieri, ha avuto come sede l'antico giardino agrigentino della Kolimbetra. Tra gli alberi di arancio e di mandorlo si sono dati appuntamento decine di esperti provenienti da tutto il mondo incantati dalla bontà dei formaggi siciliani e dalla bellezza dei templi dorici agrigentini. Protagonisti i maestri del formaggio ragusano, che lavorano pure il latte della capra girgentana, e che hanno fatto vedere dal vivo la preparazione dei loro prodotti «Doce».

La scelta di Agrigento operata dagli organizzatori, il «Consorzio di ricerca sulla filiera lattiero-casearia» di Ragusa, non è sta-

ta certo casuale. La Valle agrigentina è conosciuta in tutto il mondo, e unire l'arte e la gastronomia siciliana è una ricetta vincente. Gli intendimenti dei produttori ragusani e di ripeterla in qualche modo con i formaggi l'avanzata dei vini siciliani che si avuta negli ultimi anni. L'idea è, quindi, quella di portare i prodotti di qualità della nostra terra ai vertici dell'enogastronomia internazionale. Per fare questo si è puntato ad un approccio scientifico. Sviluppando ad esempio la ricerca ed il marketing. Un nuovo modo di vedere le cose per restare al passo con i giganti internazionali della gastronomia. Da quasi quattro anni il «Consorzio di ricerca sulla filiera lattiero-casearia» di Ragusa, persegue l'ambizioso obiettivo. «Abbiamo deciso di venire ad

Agrigento - spiega Giuseppe Licita, presidente del Consorzio ragusano - perché è un posto meraviglioso. Noi negli ultimi anni abbiamo puntato su un formaggio tradizionale. Il nostro prodotto è ormai conosciuto in ogni angolo della Terra. Siamo passati da un'esportazione pari quasi a zero ad un 15-20 per cento della produzione».

«Cheese art», sarà un evento importante da non perdere. In mostra ci saranno 190 tipi di formaggio prodotti in tutta l'area del Mediterraneo. Nelle giornate della manifestazione ci saranno pure dei convegni scientifici che vedranno la partecipazione di esperti americani, francesi, svizzeri e addirittura della Mauritania.