

APERTURA FRA I TEMPLI, DA IERI A DONNAFUGATA

«Cheese art 2002», Franco Battiato ospite della rassegna al Castello

(sm) Anche il cantautore Franco Battiato è goloso del «ragusano», il formaggio dop che si produce in provincia e che da ieri è presente all'interno del Castello di Donnafugata che fino a domenica sarà la capitale mondiale del formaggio nell'ambito della terza edizione di «Cheese Art». Una manifestazione che mette in mostra delle opere d'arte come la caseificazione che deve molto del suo sviluppo all'agricoltura e alle produzioni alimentari di qualità.

«Cheese Art» è stata inaugurata ad Agrigento, nella valle dei templi. Ma da ieri si è spostata nella cornice del Castello di Donnafugata. Non vuole essere solo 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



Caseificazione nella Valle dei Templi di Agrigento

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. «Cheese Art» ospita

232 formaggi, di cui 106 d'autore, di 17 Paesi; 36 case vinicole con 136 etichette in degustazione; 31 aziende olearie. Partecipano maestri caseari di Francia, Spagna e Svizzera, Siria, Turchia, Libano, Tunisia, Israele ed Egitto.

S. M.