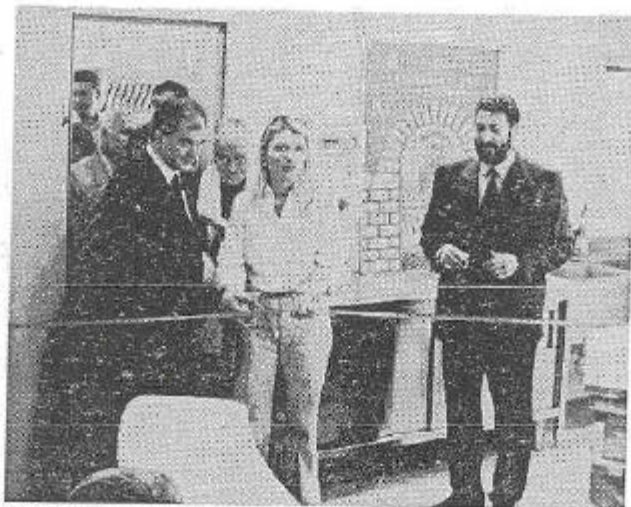


— Il «gemellaggio» ufficializzato in occasione dell'inaugurazione della «Scuola mediterranea di cucina» nella quale andranno a formarsi molti nuovi chef

Cheese art 2002, siglato un accordo tra la Regione Sicilia e la Lombardia

(sm) Il vicepresidente della Regione e assessore all'Agricoltura e Foreste, Giuseppe Castiglione, ha firmato ieri mattina un accordo di collaborazione con la Regione Lombardia. L'intesa, sottoscritta anche dal vicepresidente della Regione Lombardia e assessore all'Agricoltura, Viviana Beccalossi, prevede un programma comune per la promozione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tra le due Regioni.

L'accordo è stato ufficializzato nel corso della conferenza stampa finale al «Chees Art 2002» di Ragusa, la manifestazione organizzata dal Corfilac, il Consorzio di ricerca della filiera lattiero-casearia. Il documento sottoscritto tra Castiglione e Beccalossi prevede che le due Regioni seguiranno strategie finalizzate e coordinate che prevedono azioni promozionali congiunte per la valorizzazione dei prodotti tipici ed attività specifiche di interscambio di know-how nell'agroalimentare del mondo dei formaggi, vino



L'assessore Viviana Beccalossi inaugura la Scuola mediterranea di cucina

ed altri prodotti.

Sempre nella giornata di ieri è stata inaugurata la scuola Mediterranea di cucina. «Si tratta di un momento importante per la cultura

dei prodotti enogastronomici isolani - afferma Pippo Licita, presidente del Corfilac - in questa scuola gli allievi potranno acquisire i sapori mediterranei. Il nostro compito sa-

rà quello di aprire le porte ai Paesi che si affacciano sul Mediterraneo; avremo la consulenza di rinomati chef».

Per tornare al gemellaggio tra Sicilia e Lombardia siglato al «Chees Art» il vicepresidente della Regione Siciliana, Giuseppe Castiglione ha detto che rappresenta un avvenimento importante. «L'assessorato crede molto ad accordi tra le varie regioni per la sponsorizzazione dei propri prodotti migliori - ha aggiunto Castiglione - e Cheese Art è un avvenimento importante per la promozione sui mercati internazionali dei nostri prodotti lattiero-caseari. Ecco perché l'assessorato ha scommesso molto sul consorzio di ricerca di Ragusa, guidato dal professore Licita. Senza dubbio, i formaggi rappresentano un punto di forza del sistema agroalimentare siciliano, soprattutto se di qualità. La produzione lattiero-casearia siciliana è una risorsa sulla quale puntare per il futuro».