

Tra un anno in Sicilia i "Mondiali di cacio"

Si chiamerà «International cheese day», una rassegna itinerante che farà tappa ogni anno in un Paese differente. Il primo appuntamento si svolgerà in Sicilia. Ragusa ha già preso l'impegno



Immaginate un campionato mondiale tra formaggi, una sfida senza vincitori né vinti tra casari e affinatori all'insegna del buongusto e della tradizione artigianale. Si chiamerà «International cheese day», una rassegna itinerante che farà tappa ogni anno in un Paese differente. Il primo appuntamento si svolgerà in Sicilia. Ragusa - attraverso il Consorzio di ricerca filiera lattiero-casearia - ha già preso l'impegno. L'iniziativa è stata presentata dal presidente del Co.R.Fi.La.C. Giuseppe Licitra durante il Cheese Art 2002, in corso nella città iblea.

«Coinvolgeremo l'Onu, la Fao, le organizzazioni non governative per valorizzare le bio-diversità di tutti i Continenti - ha detto Licitra - Noi siamo pronti a partire sulla scia dell'esperienza maturata con il Cheese Art». Per l'occasione è stato tracciato un bilancio della manifestazione che si concluderà domani a Ragusa. Sono stati esposti oltre diecimila chili di formaggio di qualità, cento espositori hanno proposto 230 differenti prodotti.