

L'intervista



Presentazione del formaggio ragusano dop

«Cheese art», il Rinascimento del gusto con i sapori in grotta

La kermesse organizzata dalla Corfilac al Castello di Donnafugata dal 4 al 9 giugno

Il sogno di dare dignità alle produzioni lattiero casearie tradizionali, nell'ottica di integrare il mondo della ricerca con il mondo dell'enogastronomia. È l'ambizione che persegue da anni il Corfilac e il grande punto di forza del Consorzio ricerca filiera lattiero casearia di Ragusa. Il Corfilac, con la sua funzione fondamentale che si espleta nelle attività di ricerca che seguono un approccio di filiera, mira a salvaguardare e valorizzare l'eccezionale patrimonio storico culturale rappresentato dalle produzioni lattiero casearie iblee, opera costantemente in questa prospettiva di integrazione della scienza con l'enogastronomia.

Con il Cheese Art, la grande kermesse dedicata alle rarità casearie mediterranee, che nel giugno del 2002 approderà alla terza edizione, questo sogno di integrazione avrà il suo exploit. «Il nostro sogno è di mettere sullo stesso tavolo ricercatori, scien-

ziati, comunicatori, opinion leaders - dice Giuseppe Licitra responsabile del Consorzio - integrare questi mondi attraverso il Rinascimento del gusto, grazie ai cento formaggi d'autore che in abbinamento ai migliori vini, oli, salumi, saranno i testimoni dei più ricercati profumi ed aromi della bio-diversità della più alta anima mediterranea».

Il Consorzio è stato designato dal Mirap organismo di certificazione per i formaggi Siciliani D.O.P. «Ragusano» e «Pecorino siciliano». La struttura, unica in Sicilia, sta rafforzando sempre di più il suo ruolo di «Centro di ricerca applicata euromediterranea» sia per la posizione strategica che per le similitudini culturali, ambientali e produttive che la Sicilia ha nel Mediterraneo. Questo è il terzo anno in cui il centro oltre ad impegnarsi nelle normali attività di ricerca, si è lanciato anima e corpo nell'organizzazione dell'evento

«Cheese Art 2002», che l'anno scorso ha catalizzato grande successo nel contesto del cuore barocco di Ibla.

Nella regia di Cheese Art, che quest'anno si terrà dal 4 al 9 giugno nel Castello di Donnafugata, tornato al suo antico splendore come quando era il celebre set del film «Il Gattopardo», si vuole far rinascere il territorio con il rinascimento del gusto attraverso «I Sapori in grotta», l'appuntamento enogastronomico più importante, dove gli appassionati gourmet potranno essere protagonisti di veri e propri momenti di esaltazione dei sensi derivati dalla combinazione di formaggi rari del mediterraneo ai vini.

La sapiente regia dell'evento stimola il turismo qualificato attraverso percorsi guidati nei luoghi dove nasce e si alimenta la tradizione casearia e culinaria, esalta altre testimonianze culturali, come i templi di Agrigento, dove in uno dei tramonti di

giugno si terrà un singolare evento di caseificazione, in cui la mano del casaro forgerà i capolavori di quest'arte, attraverso un viaggio tra i procedimenti di lavorazione più tradizionale. «Il momento fondamentale del Cheese Art è rappresentato dai convegni scientifici e dai seminari - spiega Licitra - che costituiscono il punto di incontro di esperti e ricercatori di rinomata fama, che presenteranno le loro esperienze per enfatizzare il reale significato della bio-diversità e quindi dell'opportunità di sostenere le produzioni agro-alimentari artigianali dell'EuroMed, ottenuti con sistemi intensivi nel rispetto dell'ambiente e per la sua tutela. I processi naturali ed incontaminati di questi sistemi di produzione debbono essere considerati punti di forza e non di debolezza per lo sviluppo sostenibile dell'intero mediterraneo».

Anche i seminari seguono quest'ottica privilegiata dell'integrazione fra scienza

ed enogastronomia, come il primo, previsto il 6 giugno dal titolo «Il cibo degli dei», nel quale si confronteranno casari, affinatori e specialty stores.

Il 7 giugno sfileranno le creazioni di Mirella Ferrera, madrina dell'evento, e di altri stilisti mediterranei, tunisini, iracheni, giordani, mentre il 9 ci sarà un momento dedicato al «cibo e cinema», condotto dal critico cinematografico Gregorio Napoli. Il parco del castello si trasformerà in un vero e proprio suk mediterraneo con ricche bancarelle, si terrà un'asta dei vini e dei formaggi, non mancherà il teatro dei Pupi, il momento dedicato ai bambini con Cheeselândia, e naturalmente il «Rinascimento del gusto». Il leitmotiv di Cheese art, quando sarà allestito un banchetto spettacolare nello stile della tradizione rinascimentale, i cui interpreti saranno i più rinomati chef dell'Isola.

Rossella Schembri