

«Cheese Art 2002» da oggi al castello di Donnafugata

Si è aperta ufficialmente ieri pomeriggio ad Agrigento, con una caseificazione sotto i templi, la nuova edizione di Cheese Art, la manifestazione organizzata dal Corfilac, il consorzio di ricerca della filiera lattiero casearia di Ragusa. Da oggi e fino a domenica sarà Cheese Art si trasferisce al castello di Donnafugata ad esclusione fatta per i laboratori degli chef che si terranno invece presso la sede del Corfilac, sulla strada Ragusa-mare. Pittissimo il programma di questa edizione che vedrà l'alternarsi di convegni, seminari, ma anche laboratori del gusto e momenti ricreativi di spessore. Si inizia stamani con il convegno sullo sviluppo sostenibile e le bio diversità delle aree rurali del Mediterraneo. Ricercatori ed esperti di grande fama si confronteranno per analizzare le bio diversità delle produzioni agroalimentari euromediterranee. A confronto, in questo primo appuntamento, i formaggi libanesi, siciliani, turchi, marocchini. Iniziano oggi i laboratori dello chef con «Le delizie del stufano».

Lo chef Vittorio Cappellani, in arte Kumalé, molto conosciuto in ambito Internazionale, proporrà pietanze mediterranee e orientali attraverso una degustazione guidata che consentirà di conoscere particolari aspetti legati alla cultura e alla tradizione. E sempre oggi iniziano i laboratori del gusto-sapori in grotta. Alle 14 sarà la volta di Maria Scannavino e Giovanni Farina che presenteranno formaggi rari in abbinamento al

vini Cusumano. Alle 17, ancora per i sapori in grotta, il consorzio Ballatore presenta «l'affante del pane» in abbinamento agli oli. La degustazione sarà guidata da Giuseppe Cicero e servirà a presentare il pane di semola di grano duro la cui panificazione rispetta tradizioni secolari. In serata saranno invece presentati alcuni formaggi eccellenti per la loro specificità nell'impiego di materiali, spezie e prodotti inusuali ben riconducibili agli angoli diversi del nostro globo. A confronto il ragusano filato in attrezzi di legno, il piacentino con zafferano, il seimias con fieno, il casieddu con felci, il banon con foglie di castagno.

A guidare la degustazione saranno Carlo Fiori e Hervé Mons mentre l'abbinamento dei vini sarà a cura di Giancarlo Lo Stico. Accanto alle aree riservate Cheese Art ha pensato a delle degustazioni itineranti con spazi dedicati alla Sicilia, al Mediterraneo, all'Europa, all'Oriente ma anche alla scoperta dei mestieri andati legati alla civiltà contadina tanto ricca di storia e passione. All'interno del parco del castello di Donnafugata è stato allestito un ottimo Wine and cheese bar che consentirà, tra le note del jazz selezionato, di poter degustare formaggi rarissimi abbinati ai vini delle case Cusumano, Planeta e Donnafugata. Alle 21 di questa sera parte anche la rassegna «Libro e cinema» mentre domani sarà la volta del teatro dei pupi siciliani.

Michele Barbagallo