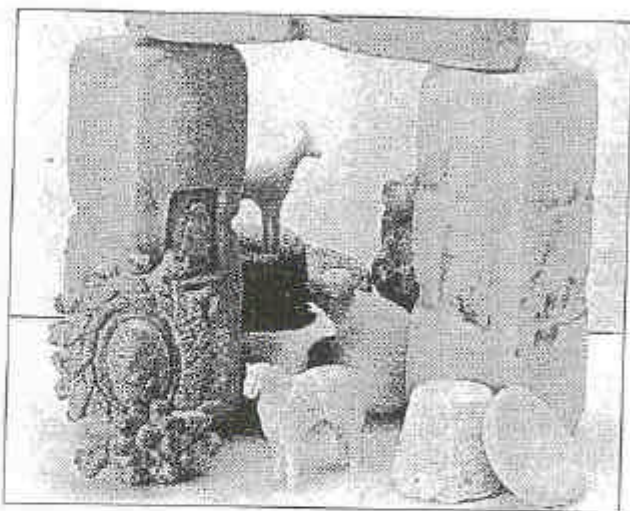


Un confronto a livello mondiale di formaggi rarissimi Ieri al castello Donnafugata la prima di «Cheese Art 2002»

RAGUSA - Un confronto a livello mondiale di formaggi rarissimi e poco conosciuti. Cheese Art, edizione 2002, ha raccolto nel segno. La manifestazione organizzata dal Corfilac, ha preso il via ieri mattina al castello di Donnafugata dopo l'apertura che si è svolta ad Agrigento con la caseificazione sotto i templi. Fin dall'inizio si è svolto un parallelo sui formaggi artigianali di produzione euro mediterranea. Il primo convegno scientifico ha infatti affrontato le biodiversità delle produzioni artigianali ponendo sotto la lente d'ingrandimento formaggi prodotti in Sicilia e Italia ma anche in Marocco, Turchia, Libano. «Un primo confronto», spiega il professore Giuseppe Licitra, presidente del Corfilac, «per poter comprendere meglio il significato delle biodiversità puntando così alla necessità di sostenere, in ambito internazionale, le produzioni agroalimentari artigianali. Per questo motivo potrebbe nascere un protocollo d'intesa dove Ragusa, e la Sicilia, potrà avere il ruolo che merita». Sono iniziati ieri anche i laboratori del gusto-sapori in grotta. Protagonista indiscusso è stato il «Caravane», il formaggio ottenuto dal latte di cammella e già oggetto d'interesse del convegno scientifico.

Visitatore d'eccezione è sta-



I formaggi ragusani in bella mostra

to il cantautore Franco Battiato, in visita al castello di Donnafugata per organizzare il concerto del 14 giugno. Anche il maestro Battiato è un goloso del formaggio ragusano: «Il formaggio è un piacere - ha detto Battiato - ma non sono un "caciodipendente"». Meglio non essere dipendente da nulla perché la libertà è una condizione necessaria. Nè da un uomo, nè da una donna, nè tanto meno da un formaggio. Tuttavia mangiare formaggio è un cosa molto piacevole».

Per la terza giornata di Cheese Art, la seconda a Donnafu-

gata, il programma prevede alle 9 il convegno sui sistemi tradizionali di produzione casearia dei formaggi a latte crudo, tra questi il ragusano, alle 11 le degustazioni itineranti, alle 14 sapori in grotta, alle 16 CheeseLandia per i bambini, alle 18 sapori in grotta dedicati al caglio e un seminario sulle tecniche di produzione, alle 19 le botteghe dell'arte e la caseificazione dal vivo, alle 20 jazz, pizza & wine, alle 20,45 sapori in grotta dedicati alle razze dei presidi di Slow Food e alle 21,30 il teatro dei pupi siciliani.

Michele Barbagallo