

Seconda giornata di «Cheese Art» all'ombra del castello di Donnafugata

# Da qualche tempo anche il Ragusano comincia a piacere nel lontano Giappone

Anche i giapponesi iniziano a gustare il formaggio ragusano. Lo ha rivelato ieri pomeriggio a Cheese Art l'importatrice Rumiko Honma intervenendo ad uno dei seminari. I consumatori nipponici preferiscono il grana, la mozzarella, il parmigiano e da qualche tempo anche il ragusano ai tradizionali formaggi francesi. Chiaramente, tiene a precisare la Bayer, il formaggio prodotto in provincia di Ragusa non è arrivato alla massa, ma nei ristoranti più di classe è uno dei prodotti maggiormente scelti. «Da 730 tonnellate di formaggio italiano importate nel 1990 - spiega Rumiko, che ha scritto anche un libro in giapponese dedicato ai Dop italiani - si è passati a circa 3000 tonnellate attestate nel 2000. Un successo, insomma, che ha permesso che il consumo dei vostri formaggi italiani superasse di gran lunga quello dei francesi».

Dunque ci sono positivi risvolti economici per mercati ancora tutti da scoprire. L'importante, è stato ribadito ieri mattina nel convegno scientifico di

Cheese Art, è produrre secondo le regole. Il dibattito ha visto la presenza di numerosi esperti del settore ed è servito a farci capire che i formaggi italiani a latte crudo, e tra questi ovviamente il nostro benamato ragusano, rappresentano un alimento sicuro. A condurre i lavori è stato Dun Gifford, presidente della società americana Oldways che da anni si occupa del recupero dei prodotti tradizionali e tipici da immettere nel circuito della gastronomia americana. I sistemi tradizionali di produzione casearia offrono salubrità e qualità dei formaggi a latte crudo, è stato ribadito nel convegno che è servito a snocciolare una serie di dati forniti dai ricercatori.

I controlli hanno evidenziato negli allevamenti con meno di cento mucche un'incidenza della salmonellosi pari allo 0,6%.

I sistemi tradizionali di trasformazione casearia e le caratteristiche chimiche degli stessi formaggi possono essere considerati un sinonimo di garanzia. Fra i potenziali fattori che inibi-

scono la crescita degli agenti patogeni c'è da rilevare la quantità di sale utilizzata e la durata della stagionatura. Giuseppe Licitra, presidente del Corfilac, l'organismo organizzatore di Cheese Art, ha utilizzato dei prospetti per far comprendere come la modifica di alcuni degli elementi di produzione del formaggio ragusano fanno perdere gli aromi e in alcuni casi diminuiscono la qualità. Per questo motivo è fondamentale il rigoroso rispetto delle regole contenute nel disciplinare di produzione del ragusano Dop. Regole volutamente eluse dal «Sapori in grotta», i laboratori del gusto che ieri a pranzo hanno proposto, in via sperimentale, diversi tipi di ragusano. Gusti assolutamente differenti da quello Dop che rientra nel disciplinare per questi ragusani prodotti ad alta temperatura o con latte pastorizzato o termizzato. Il perfetto abbinamento dei vini Donnafugata hanno esaltato le peculiarità del vero ragusano Dop a discapito dei ragusani «falsi».

Michele Barbagallo