

Si conclude oggi nell'incomparabile scenario del castello di Donnafugata una rassegna di grande successo

Agroalimentare e scienza

Esperti e studiosi di ogni parte del mondo a «Cheese Art 2002»



Un momento delle degustazioni

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, con il Corfilac, ha già preso l'impegno. L'iniziativa è stata presentata dal presidente del Consorzio di ricerca, il prof. Giuseppe Licitra durante il Cheese Art che si conclude oggi al castello di Donnafugata, perfetta unione tra la ricerca scientifica e una migliore conoscenza dell'enogastronomia siciliana. «Coinvolgeremo l'Onu, la Fao, le organizzazioni non governative - ha detto Licitra - per valorizzare le bio-diversità di tutti i continenti».

Numeri importanti per Cheese Art: 230 i formaggi presenti che finiranno nella "Guida al formaggio d'autore" del Corfilac. Spazio anche per altri prodotti: 36 aziende vinicole hanno proposto 143 etichette; 31 case olearie hanno messo in mostra invece 65 etichette. Ai seminari scientifici hanno partecipato rappresentanti di 18 Università di tutto il mondo. Cheese Art ha significato anche matrimoni importanti come quello tra dolci e vini particolari. Ieri pomeriggio uno dei laboratori del gusto ha presentato il vino da dessert "Solacium", un moscato Doc di Siracusa prodotto dall'azienda di contrada Targia con a capo Nino Pupillo. È stato abbinato ad un dolce al formaggio creato dallo chef Giuseppe Pappalardo, un tortino di ricotta al forno. «Questo moscato è antichissimo - spiega Pupillo - il suo nome richiama una delle residenze di Federico II ed è prodotto con uve di moscato in quantità limitata e ben si adatta al dolce di Pappalardo e dall'aiuto Angelo Agliano', che hanno rivisitato in chiave moderna il tradizionale cannolo di ricotta».

Michele Barbagallo