

A Donnafugata migliaia di visitatori nell'ultimo week end

Per «Cheese Art 2002» successo senza precedenti

Migliaia di visitatori hanno affollato nel week end gli stand di «Cheese Art 2002», la manifestazione organizzata dal Corfilac al castello di Donnafugata che ha chiuso i battenti proprio ieri sera. Un grande successo di pubblico ma soprattutto un grande risultato per i confronti di carattere scientifico che si sono avuti durante i convegni e i seminari organizzati a cui hanno fatto seguito i laboratori del gusto.

«Risultati molto positivi» commenta il presidente del Corfilac, Giuseppe Licitra che ci ha accompagnato per tutta la durata della kermesse dedicata al formaggio ed in generale alla gastronomia di qualità. Ricercatori ed esperti si sono confrontati rilanciando a livello mondiale un messaggio molto importante: la ricerca scientifica deve essere a supporto dell'agroalimentare ma senza alternazioni. I prodotti dell'agroalimentare, come ad esempio i formaggi ma è possibile anche parlare dei vini, degli oli e del pane, sono una testimonianza del territorio, del popolo e della storia di quell'area dove vengono prodotti. Non devono essere alterati, altrimenti creiamo dei falsi che diseducano i consumatori e non creeranno sviluppo. Da



Uno degli stand di «Cheese Art 2000»

Cheese Art emerge questo importante appello e la voglia di continuare puntando anche sull'International cheese day, un'iniziativa che è stata lanciata e che potrebbe interessare una volta l'anno, tutto il mondo contemporaneamente. Ma se Cheese Art è stato un successo lo si deve a tutte quelle persone che hanno lavorato per mesi. Parlo delle 65 persone che sono vicine al Corfilac e che ringrazio profondamente».

E proprio al Corfilac sabato mattina si è avuta l'inaugurazione del Micas, il Mediterranean Institute of Culinary Art of Sicily, un centro di ricerca e di studio del patrimonio enogastronomico della Sicilia. Sulla base di una tradizione culinaria antichissima, incrocio di culture e civiltà mediterranee, il Micas si propone di ripercorrere le più significative tappe della raffinatezza culinaria della Sicilia.

Michele Barbagallo