

«Cheese Art», oltre ai formaggi anche i vini grandi protagonisti

Un bilancio assolutamente positivo per Cheese Art. Il giorno dopo la chiusura della kermesse dedicata al formaggio e all'enogastronomia di qualità è tempo di fare un primo bilancio. Risultati d'eccezione per questa edizione, che si è svolta al castello di Donnafugata e che ha forse coinvolto davvero le persone interessate, ad esclusione di sabato sera e domenica quando Cheese Art è divenuta inevitabilmente una manifestazione di massa. Qualche piccolo disagio si è avuto proprio per questo motivo (parcheggi insufficienti, chiusura degli stand nel primo pomeriggio) ma certamente si tratta di piccolissimi nei che quasi scompaiono nel successo raggiunto dalla manifestazione. Al microscopio soprattutto il formaggio con un'analisi attenta delle proprietà organolettiche che addirittura potrebbero avere risvolti nella lotta al cancro. Attenzione massima anche su altri prodotti dell'agroalimentare italiano, come



Anche i vini protagonisti a «Cheese Art 2002»

il vino. Enologi e produttori si sono confrontati sull'arte di fare il vino in Sicilia. Ad aprire il dibattito, coordinato da Antonio Calabrò, direttore editoriale de «Il Sole 24ore», l'enologo Vincenzo Bambina, che ha riflettuto sull'esempio contraddittorio del caso siciliano. L'isola si attesta infatti tra le prime regioni quanto a produzione vinicola, ma scivola in fondo

alla classifica per consumo pro capite.

Il produttore Giacomo Rallo, della tenuta di Donnafugata di Marsala, ha esortato gli imprenditori a scommettere di più e ad avere maggiore coraggio per restare competitivi sul mercato. Pareri divisi sui vitigni da valorizzare. Tra le proposte, ascoltate con attenzione dall'enologo Nicola Centonze, la ri-

scoperta di varietà di uve quasi a rischio di estinzione come Perricone e Nocera. Si è parlato a lungo sull'opportunità di utilizzo dei vitigni autoctoni rispetto a quelli internazionali. Su questo Diego Planeta, presidente della Settesoli di Menfi, presente insieme ad Alessio Planeta, titolare dell'omonima azienda di Sambuca, è stato perentorio, cercando di chiudere una volta per tutte la questione. «A me importa che il vino che faccio sia buono», ha sentenziato. L'enologo Carlo Corino ha auspicato che ci sia una maggiore attenzione alle produzioni vinicole siciliane che potrebbero dare il filo da torcere a quelle di mercati emergenti come il Cile o l'Australia. Al termine di una cena di gala al castello di Donnafugata, sono stati messi al pubblico incanto 16 lotti di vino pregiato siciliano. Il ricavato dell'asta, di circa 4.000 euro, sarà devoluto al Vis, Volontariato italiano per lo sviluppo.