Castello di Donnafugata, il 4 giugno aprirà i battenti l'edizione del 2002

Protagonisti dei convegni scientifici esperti provenienti da tutto il mondo

Corfilac, l'arte di ricercare la qualità

RAGUSA - «Convegni per la ricerca sulla filiera lattiero casearia (Corfilac) nasce perché ci siamo accorti che gli enti lavorano sulle produzioni casearie storiche Italiane. Studiare questi prodotti vi ha fatto capire quanta storia, cultura, valori umani siano intrecciati in queste opere d'arte. Il lavoro artistico va ben oltre l'immediato, ma ci rivela più autentica la qualità. Ecco che ci trovi qualitativamente prima a confronti poi a dovere tutto un mondo di nuovi indagini che non fanno naturalmente che confermare la eccellenza della tradizione casearia. Questi prodotti di trasformazione del latte in formaggi. Nel cambiamento, sentiamo questi in perfetta armonia con l'ambiente, con l'uomo e il territorio, con i paesaggi, con l'architettura corporeale, con gli animali. Il lavoro, i ritmi, le stagioni, i pascoli ricchi di essenze fioriscono spontanee e fecondanti. L'uomo e il territorio diventano quindi i protagonisti delle peculiarità organolettiche e aromatiche di questo opere uniche della cultura lattiera. Il Corfilac trova che si è raggiunto un punto di equilibrio nel momento in cui ha creato un ente di ricerca in stretta sinergia con le linee guida dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione siciliana e sviluppare della ricerca al servizio dei produttori più idonei per la tutela e la valorizzazione delle produzioni tradizionali e per la diffusione della cultura scientifica dei propri soci e delle realtà produttive dei nostri vecchi». A parlare delle prospettive del Consorzio è il prof. Giuseppe Licitra, responsabile del Corfilac, che spiega anche i dettagli dell'edizione 2002 di Cheese Art.

«Siamo lieti non ci è che distinguere nuovamente Cheese Art dalla manifestazione gastronomica ma vogliamo ribadire che si tratta di Grazia Mercadell e si parlerà di "Sviluppo Sostenibile e valorizzazione della area rurale del Mediterraneo", dove ricercatori, ed esperti di rinomata fama, provenienti dalla Tunisia, Parigi, Malta, Stati Africa, Israele, potranno portare la loro esperienza per individuare il ruolo significativo delle biodiversità e quindi dell'opportunità di mantenere le produzioni agroalimentari tradizionali del territorio, garantendo di fatto un alto livello di sicurezza e soddisfazione alimentare per il consumatore. Interverranno autorevoli relatori ricercatori tra cui il M. Barbara della Cornell University Ithaca (NY) e P.P. Fundell University College Park, Atlanta. Modernità i lavori in un altro grande Ivan Gilford presidente di Gilfoyle, lattiera e casearia "no profit" che contribuisce in un paese tecnologicamente competente ma intanto per la difesa delle produzioni tradizionali di qualità. Infine il vescovo, Israel Lewinger, che ha sede nel Consorzio di Qualità. Opinion Leaders e sponsor internazionali, ma prodotti "artisti caseari". Nel "tempo della qualità", il Consorzio per la ricerca sulla filiera lattiero-casearia, con questo convegno ha voluto evidenziare i nuovi indirizzi delle nuove frontiere della ricerca sulle proprietà sulla filiera delle materie prime agroalimentari. Tra l'altro ha lo scopo di comporre le immagini con finanziamento della ricerca e gestione dell'intera filiera di qualità. Tra i produttori più rappresentativi, ma più sistematicamente organizzati di qualità che diventano sempre più produttori sempre più professionali e competenti. Tutti operatori, chef, opinion leaders, giornalisti diretto il mondo, chiedono sempre più frequentemente una più sistematica organizzazione della filiera per la qualità riconosciute tutte fatte di un qualità riconosciute tutte fatte di un qualità riconosciute tutte fatte di un