



COMUNE DI RAGUSA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

N. 490
del - 3 DIC. 2009

OGGETTO: Approvazione protocollo di intesa per la gestione delle attività del progetto esecutivo in risposta al bando per la concessione di contributi agli enti locali per la realizzazione di attività promozionali realizzate nel territorio regionale. Legge regionale n. 32/2000, art. 126 comma 6.- Cheese Art 2009

L'anno duemila Novembre il giorno tre alle ore 14,15
del mese di Dicembre nel Palazzo di Città e nella consueta sala delle
adunanze, in seguito ad invito di convocazione, si è riunita la Giunta Municipale con l'intervento dei Signori:

Presiede la seduta il Vice Sindaco dott. Giovanni Cosentini

Sono presenti i signori Assessori:

	Presenti	Assenti
1) dr. Rocco Bitetti		<u>z</u>
3) dr. Giancarlo Migliorisi		<u>z</u>
4) geom. Francesco Barone	<u>z</u>	
5) sig.ra Maria Malfa	<u>z</u>	
6) rag. Michele Tasca	<u>z</u>	
7) dr. Salvatore Roccaro	<u>z</u>	
8) Sig. Biagio Calvo		<u>z</u>
9) Dr. Giovanni Cosentini		
10) Dr. Domenico Arezzo	<u>z</u>	
2) sig.ra Elisabetta Marino		<u>z</u>

Assiste il Segretario Generale dott. Benedetto Buscemi

Il Presidente, constatato che il numero dei presenti è legale, dichiara aperta la seduta e invita i convenuti a deliberare sull'argomento in oggetto specificato

LA GIUNTA MUNICIPALE

-Vista la proposta, di pari oggetto n. 98746 /Sett. XI del 01/12/2009

-Visti i pareri favorevoli sulla proposta espressi ai sensi della L.R. 11/12/1991 n.48 e successive modifiche:

- per la regolarità tecnica, dal Responsabile del Servizio;
- per la regolarità contabile dal Responsabile del Servizio di Ragioneria;
- sotto il profilo della legittimità, dal Segretario Generale del Comune;

-Ritenuto di dovere provvedere in merito;

- Visto l'art.15 della L.R. n.44/91 e successive modifiche;

ad unanimità di voti resi nelle forme di legge

DELIBERA

- Concedere al Cor.fi.la.c., Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia, la gestione delle attività previste nel piano tecnico operativo per Cheese Art 2009;
- Autorizzare il Sindaco a sottoscrivere il protocollo di intesa tra Comune di Ragusa e Cor.fi.la.c.;
- Dare atto che il presente provvedimento, in atto, non comporta impegno di spesa a carico del bilancio comunale;
- Dare mandato al Dirigente del Settore XI Pianificazione e Sviluppo Economico del Territorio di impegnare le somme occorrenti per la realizzazione di Cheese Art 2009
- Dichiare il presente atto di immediata esecutività considerati i tempi ristretti per l'organizzazione della manifestazione che si svolgerà il 18,19 e 20 dicembre 2009.

PROPOSTA PARTE INTEGRANTE

- Gestione delle attività del progetto esecutivo in risposta al bando per la concessione di contributi agli enti locali per la realizzazione di attività promozionali realizzate nel territorio regionale. Legge regionale n. 32/2000, art. 126 comma 6.- Cheese Art
- Protocollo di intesa

Ai sensi e per gli effetti della L.R. 11/12/1991, n.48 e art. 12 L.R. 30/2000, si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica.

Ragusa II, 01/12/2009

Il Dirigente

Ai sensi e per gli effetti della L.R. 11/12/1991, n.48 e art. 12 L.R. 30/2000, si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile.

L'importo della spesa di €.
Va imputata al cap.

Si da atto che la retroscritta proposta non comporta, ne' direttamente ne' indirettamente, oneri finanziari, ne' presenta alcuno degli aspetti contabili, finanziari e fiscali previsti dalle vigenti norme, per cui il parere della regolarità contabile non è necessario in quanto si risolverebbe in atto inutile.

Ragusa II, 01/12/2009

Il Dirigente

Si esprime parere favorevole in ordine legittimità.

Ragusa II,
Il Responsabile del Servizio Finanziario

Ragusa II,

Il Segretario Generale

Motivazione dell'eventuale parere contrario:



01/12/2009
Domenica



Da dichiarare di immediata esecuzione

Allegati – Parte integrante:

- 1) Gestione delle attività del progetto esecutivo in risposta al bando per la concessione di contributi agli enti locali per la realizzazione di attività promozionali realizzate nel territorio regionale. Legge regionale n. 32/2000, art. 126 comma 6.- Cheese Art
- 2) Protocollo di Intesa
- 3)
- 4)

Ragusa II,

Il Responsabile del Procedimento

Il Capo Settore

Visto: L'Assessore al ramo

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SINDACO

L'ASSESSORE ANZIANO

Ben F

IL SEGRETARIO GENERALE

Il sottoscritto messo comunale attesta che copia della presente deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio il
09 DIC. 2009 fino al 23 DIC. 2009 per quindici giorni consecutivi.

Ragusa, II

09 DIC. 2009

IL MESSO COMUNALE
IL MESSO NOTIFICATORE
(*Tagliarini Sergio*)

Certificato di immediata esecutività della delibera

Certifico che la deliberazione è stata dichiarata immediatamente esecutiva ai sensi del 2° Comma dell'Art.12 della L.R. n.44/91.

Certifico che la deliberazione è stata dichiarata urgente ed immediatamente esecutiva ai sensi dell'Art.16 della L.R. n.44/91.

Ragusa, II

09 DIC. 2009

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
(*Lott. Benedetto Buscetta*)

Certifico che, contestualmente all'affissione all'Albo, la deliberazione è stata trasmessa in copia ai capi gruppo consiliari, ai sensi del 4° Comma dell'Art.15 della L.R. n.44/91.

Certifico che entro dieci giorni dall'affissione all'Albo è/è stata formulata richiesta di sottoposizione a controllo dell'atto deliberativo, ai sensi dei commi 3° e 5° dell'Art.15 della L.R. 44/91, così come sostituito con l'Art.4 della L.R. 23/97.

Ragusa, II

09 DIC. 2009

IL SEGRETARIO GENERALE
IL FUNZIONARIO C.S
(*Giuseppe Iurato*)

Il sottoscritto messo comunale attesta che copia della presente deliberazione è rimasta affissa all'Albo Pretorio di questo Comune per quindici giorni consecutivi dal

09 DIC. 2009 al 23 DIC. 2009

Ragusa, II

IL MESSO COMUNALE

Certificato di avvenuta pubblicazione della deliberazione

Vista l'attestazione del messo comunale, certifico che la presente deliberazione, è stata affissa all'Albo Pretorio di questo Comune il giorno

09 DIC. 2009

senza opposizione.

Ragusa, II

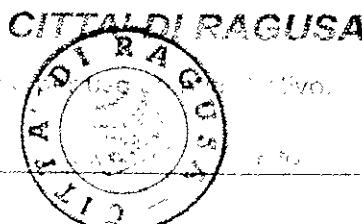
IL SEGRETARIO GENERALE

Certificato di avvenuta esecutività della delibera

Certifico che la deliberazione è divenuta esecutiva dopo il decimo giorno della pubblicazione.

Ragusa, II

IL SEGRETARIO GENERALE

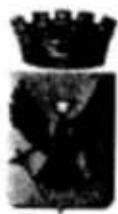


Per Copia conforme da stampa elettronica - 09 DIC. 2009

Ragusa, II 09 DIC. 2009

IL SEGRETARIO GENERALE

IL FUNZIONARIO C.S.
(*Giuseppe Iurato*)



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

Parte integrante e sostanziale alla
Delibera di Giunta Municipale

N° 490 del - 3 DIC. 2009



SETTORE XI

Pianificazione Sviluppo Economico del Territorio

P.zza San Giovanni - Tel. 0932 676640 - Fax 0932 621715 -

E-mail s.distefano@comune.ragusa.it

Prot. n. 98746

Ragusa, 01/12/09

OGGETTO: Approvazione protocollo di intesa per la gestione delle attività del progetto esecutivo in risposta al bando per la concessione di contributi agli enti locali per la realizzazione di attività promozionali realizzate nel territorio regionale. Legge regionale n. 32/2000, art. 126 comma 6.- Cheese Art 2009

Alla Giunta Municipale

Sede

L'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e delle Foreste ha emanato un Bando, pubblicato sulla G.U.R.S. n. 53 del 21 Novembre 2008, per la concessione di contributi agli enti locali per la realizzazione di attività promozionali realizzate nel territorio regionale.

Il Comune di Ragusa con Deliberazione di Giunta Municipale n. 528 del 19 dicembre 2008 ha approvato la presentazione di un progetto esecutivo per attività inerenti la manifestazione denominata Cheese Art 2009 presentando un'istanza di contributo pari a € 50.000,00.

Con note del 07/08/2009 prot. n. 72993 e del 18/08/2009 prot. n. 74065 L'assessorato Regionale Agricoltura e Foreste Dipartimento Interventi Strutturali Serv. 8° Tutela, Valorizzazione e Promozione dei prodotti Agro-Alimentari Unità Operativa n. 4 – Promozione, ha notificato al Comune di Ragusa la concessione di un contributo di importo pari a € 47.000,00 per la manifestazione denominata Cheese Art 2009.

La manifestazione "Cheese Art" viene organizzata con cadenza biennale e fin dal 1998, dal Cor.fi.la.c. Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia, cui il Comune di Ragusa ha aderito con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 79 del 23 dicembre 1997.

A seguito di due incontri operativi con i rappresentanti del Cor.fi.la.c. , si è convenuto che la manifestazione si terrà presso Piazza Libertà e Via Roma il 18,19 e 20 dicembre p.v.

In considerazione che il Cor.fi.la.c. è un organismo di diritto pubblico con personalità giuridica e che da un decennio vanta esperienza nell'organizzazione di Cheese Art, si ritiene opportuno concedere allo stesso, ai sensi del combinato disposto degli articoli 3, comma 25 e 19 comma 2, del codice dei contratti pubblici (D.Lgs n. 163/2006), la gestione delle attività previste nel piano tecnico operativo finanziato dalla Regione da realizzarsi secondo le modalità di cui al protocollo di intesa, allegato alla presente per farne parte integrante e sostanziale.

Pertanto, qualora codesta onorevole Giunta Municipale condivida le finalità sopra esposte, si rende necessario che codesta On.le G.M. delibera la concessione della gestione delle attività relative a Cheese Art 2009 e autorizzi il Sindaco a sottoscrivere il Protocollo d'intesa tra Comune di Ragusa ed il Cor.fi.la.c.

Qualora codesta On.le G.M. ritenesse di accogliere la presente proposta, il parere di cui all'art. 49 della legge 267/2000 deve intendersi reso con la presente esposizione e la sottoscrizione in calce.

IL DIRIGENTE DEL
SETTORE XI
Dott. Santi Di Stefano



CoRFiLaC
Consorzio
Ricerca
Filiera
Lattiero
Casearia
•Ragusa•

PROTOCOLLO DI INTESA

TRA
COMUNE DI RAGUSA
E
CoRFiLaC

Premesso:

che sulla G.U.R.S. n.ro 53 del 21 Novembre 2008 è stato pubblicato un il Bando per la concessione di contributi agli enti locali per la realizzazione di attività promozionali realizzate nel territorio regionale nell'ambito dell'art. 126, comma 6 della l.r. n. 32/2000;

che con deliberazione di G.M. n.ro 528 del 19 dicembre 2008 con oggetto "Approvazione del Progetto esecutivo in risposta al Bando per la concessione di contributi agli enti locali per la realizzazione di attività promozionali realizzate nel territorio regionale. Legge regionale n. 32/2000, art. 126 comma 6" il sindaco è stato autorizzato a presentare una istanza presso l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e delle Foreste finalizzata ad ottenere un finanziamento per la realizzazione della manifestazione denominata Cheese Art 2009;

dato atto che con DDG n. 1631 del 07/08/2009 è stato concesso al Comune di Ragusa il Contributo di € 47.000,00 registrato alla Ragioneria Centrale in data 17/08/2009 ai numeri 1108-2205 finalizzato alla realizzazione della manifestazione denominata Cheese Art 2009";

considerato che con nota n.ro 67862 del 02/09/2009 è stata comunicata all'Assessorato Regionale all'Agricoltura e Foreste l'avvenuta notifica al Comune di Ragusa del DDG n. 1631 del 07/09/2009 ;

considerato altresì che le attività progettuali devono essere eseguite entro il 31/12/2009 e che il Comune di Ragusa non dispone di risorse umane in grado di dedicarsi in via esclusiva alla gestione operativa e all'organizzazione della manifestazione Cheese Art 2009;

ritenuto che tale ruolo operativo possa essere riconosciuto al CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia di Ragusa, Ente con personalità di diritto pubblico, della Regione Siciliana con la partecipazione dell'Università di Catania, del Comune di Ragusa e di alcuni privati quali le Società Cooperative Ragusa Latte, Progetto Natura ed il Consorzio di Bonifica n. 8, in quanto fin dal 1998 organizza con cadenza biennale la manifestazione denominata Cheese Art ;

si conviene quanto segue:

Art. 1 Premesse

Le premesse fanno parte integrante del presente protocollo di intesa.

Art. 2 Oggetto

Il presente protocollo di intesa ha come oggetto le modalità di gestione della manifestazione Cheese Art 2009 la cui realizzazione operativa è affidata al Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia di Ragusa di seguito denominato CoRFiLaC;

Art. 3 Ruolo e adempiimenti del CoRFiLaC

Il CoRFiLaC si obbliga a gestire il Piano tecnico economico, allegato al presente protocollo d'intesa per farne parte integrante e sostanziale, relativo alla realizzazione di Cheese Art 2009. Per le dette finalità il CoRFiLaC potrà compiere, secondo modalità di legge, tutti gli atti amministrativi e finanziari necessari per realizzare le iniziative previste dal detto Piano tecnico economico, impegnandosi a produrre al Comune di Ragusa la seguente documentazione:

- Idonea documentazione fiscale in originale intestata al Comune di Ragusa settore XI Sviluppo Economico del Territorio emessa nel corrente anno 2009 da presentare presso il Protocollo generale del Comune di Ragusa
- copia dei documenti e dei materiali pubblicitari prodotti (cartacei, informatici, audiovisivi, etc.);
- dettagliata relazione delle attività svolte, dei risultati conseguiti e degli obiettivi raggiunti in riferimento a Cheese Art 2009.

Il CoRFiLaC assume l'impegno ad informare costantemente il Dirigente del Settore XI Pianificazione e Sviluppo Economico del Territorio relativamente all'esecuzione delle attività progettuali.

Il CoRFiLaC si impegna, inoltre, a riportare nei materiali a stampa, audiovisivi e di qualsiasi altro genere il logo e la dicitura "Regione siciliana - Assessorato dell'agricoltura e

delle foreste ", nonché il logo del Comune di Ragusa con la dicitura " Assessorato allo Sviluppo Economico".

Art. 4 Ruolo e adempimenti del Comune di Ragusa

Al Comune di Ragusa, in quanto beneficiario del contributo di € 47.000,00, compete il coordinamento dei rapporti con l'Ente finanziatore e cioè l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e delle Foreste.

Il Comune di Ragusa deve presentare, a conclusione della manifestazione Cheese Art 2009, all'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e delle Foreste, a firma del funzionario responsabile del procedimento e del Sindaco, la seguente documentazione:

- una relazione dettagliata delle attività svolte, dei risultati conseguiti e degli obiettivi raggiunti in riferimento alle iniziative previste nel progetto finanziato, con allegata copia dei documenti e dei materiali pubblicitari eventualmente prodotti (sia cartacei che elettronici, audiovisivi, etc.);
- una dettagliata rendicontazione delle spese sostenute, suddivise fra le diverse tipologie di azioni contemplate ed approvate nel progetto, in modo da consentire in sede di verifica il riscontro della pertinenza dei documenti giustificativi di spesa.

Il rendiconto deve essere corredata delle copie conformi all'originale.

La documentazione di spesa originale deve essere trattenuta presso la sede del Comune di Ragusa beneficiario del contributo per essere messa a disposizione per eventuali controlli da parte della Regione siciliana.

Art. 5 Altre fonti di finanziamento alla manifestazione

Il Comune di Ragusa, sentite le esigenze del CoRFiLaC ai fini di una migliore riuscita della manifestazione e per ampliare i contenuti della stessa, integra il contributo regionale con fondi propri, previsti nel Piano Economico di Gestione del Settore XI, per l'importo di € 20.000,00

Per la gestione dei fondi di cui al primo comma del presente articolo, si fa riferimento alle condizioni di cui all'art 3.

Letto, confermato e sottoscritto.

Ente	Firma	Timbro
Comune di Ragusa		
CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia di Ragusa		

Ragusa II





CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

SETTORE XV

Ufficio di Staff – Gabinetto del Sindaco

C.so Italia, 72 - Tel. 0932 621820 - Fax 0932 624804 - E-mail sindaco@comune.ragusa.it

PIANO TECNICO-ECONOMICO RELATIVO ALLA REALIZZAZIONE DI CHEESE ART 2009, COMPRENSIVO DELLE SPECIFICHE TECNICHE E DELLE RELATIVE VOCI DI SPESA

PROGETTO TECNICO GENERALE

DENOMINAZIONE E NATURA

Cheese Art 2009 vuole continuare ad essere un tributo all'uomo, alle sue tradizioni ed ai suoi straordinari quanto unici prodotti. Prodotti che il CoRFILaC ha considerato da sempre "testimonial" del patrimonio storico culturale dei popoli che li hanno generati e tramandati da generazioni.

E' l'uomo, l'artista al centro del sistema che con i suoi gesti pazienti e sapienti è in grado di esitare prodotti artigianali che niente hanno da invidiare ai tratti di uno scultore, di un pittore, di un ceramista.

Sono le mani capaci di trasferire un'idea nella materia, di dare forma e vita alle opere di un genio creatore: l'uomo *faber*, l'artigiano, l'artista, il lavoratore, che nella sua prodigiosa avventura lungo i secoli ha edificato civiltà e continua ad amicchire il tesoro del sapere.

Cheese Art, attraverso le rarità casearie del Mediterraneo vuole esaltarne l'intera enogastronomia, celebrando gli uomini che l'hanno determinata.

Cheese Art intende, infatti, focalizzare la sua massima attenzione sul territorio e conseguentemente sugli artigiani, che, con il loro sapere, hanno caratterizzato non solo i prodotti, ma i simboli qualificanti della cultura materiale siciliana.

OBIETTIVO GENERALE E FINALITA'

Il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia ha focalizzato la propria attività di ricerca sul miglioramento delle produzioni lattiero-casearie del territorio Ibleo ed in particolare del formaggio Ragusano, fregiato della denominazione di origine europea nel 1996 (DOP).

Negli ultimi anni, l'attività è stata finalizzata all'espletamento della ricerca applicata alla filiera lattiero-casearia, nonché alla formazione ed aggiornamento dei produttori e degli operatori del comparto ed alla divulgazione dei risultati ottenuti. La filosofia d'intervento segue un percorso multidisciplinare: dall'alimentazione alla qualità del latte e dei prodotti caseari, dai processi di trasformazione e stagionatura alla qualificazione dell'offerta al fine di individuare i segmenti deboli della filiera stessa.

Attraverso Cheese Art 2009, ormai alla sua sesta edizione, si vuole continuare a valorizzare dunque il territorio e gli uomini, principali fattori della bio-diversità sempre più minacciata dalla incombente globalizzazione. Si vuole continuare a tutelare il consumatore sempre più attento a scelte alimentari genuini infatti intere aree verranno dedicate agli artigiani dell'agroalimentare o meglio ai Farmer's Market al fine di accorciare sempre più la filiera.

Quest'ultima attività è in linea con gli obiettivi strategici di sviluppo del comparto agricolo del Comune di Ragusa il quale ha ottenuto un finanziamento, richiesto con Deliberazione di Giunta Municipale n. 253 del 18 giugno 2008 in risposta al comunicato Dell'Assessorato Agricoltura e Foreste del 11.04.2008, per l'istituzione di un mercatino degli agricoltori in c.da Colombario.

La grande forza di Cheese Art è quella di porre dei riflettori mediatici su questi uomini e sui loro mestieri perché senza questo straordinario patrimonio umano gran parte della storia gastronomica ed artigianale della Sicilia e del Mediterraneo scomparirebbe a favore di sterili sistemi industriali.



PROGETTO ESPLICATIVO DELLE ATTIVITA' PROPOSTE

Cheese Art è una kermesse di Cultura e Scienza delle Tradizioni Casearie ed Agroalimentari Mediterranee, per il 2009 vuole proporsi come momento istituzionale per affermare grandi temi su cui confrontarsi, meditare e proporre azioni d'intervento:

I Formaggi storici siciliani, volano di valori etici, sociali e ambientali

Laboratori del Gusto

Parlamento del gusto

Farmer's Market

La presentazione della Cacioteca regionale

Spazi di degustazione

Mercati e Mestieri del Cibo

Segue dettaglio:

I Formaggi Storici Siciliani

Sin dalla sua prima edizione, Cheese Art si è distinta da qualsiasi manifestazione enogastronomica per la forte caratterizzazione scientifica del programma.

Per il 2009 il CoRFiLaC propone a Cheese Art convegni strategici di fondamentale importanza per lo sviluppo non solo delle attività istituzionali dello stesso Ente ma del mondo rurale. Le tematiche dei convegni saranno:

1. L'arte di stagionare i formaggi: l'esperienza degli stagionatori a confronto con la ricerca scientifica
2. L'importanza del pascolo sulle qualità aromatiche e organolettiche dei prodotti DOP
3. Il ruolo delle attrezzature tradizionali nei sistemi di trasformazione casearia in europa
4. Un mondo senza poveri



I laboratori del gusto - sapori in grotta

Considerato il successo delle edizioni precedenti si tenterà di aumentare il numero dei Sapori in Grotta. Momenti questi di pura degustazione guidata, dove produttori, chef, esperti, proveranno a raccontare le peculiarità dei prodotti, le origini, gli usi e costumi

tradizionali, e, dove possibile, la ricerca integrerà le informazioni del territorio con le proprietà nutrizionali e salutistiche.

Ne faranno da padrone, come sempre i formaggi del Mediterraneo, ma questi incontreranno anche le confetture, i mieli, gli oli, il pesce, gli ortaggi, la frutta ed altro ancora. Il tutto con abbinamenti studiati ed interattivi con le migliori birre artigianali italiane ed in qualche caso con dei vini d'eccezione. Anche i sapori in grotta vi guideranno in un tour tra le più qualificate ricotte fresche della Sicilia.

Parlamento del gusto

Tornando a parlare di enogastronomia l'evento principe sarà **"Il Parlamento del Gusto"**. Cheese Art 2004 ha visto trionfare il tema Cheese and Fish. Cheese Art 2006 ha investito un ruolo più accademico. Il Parlamento del Gusto è stato luogo di incontro tra le nonne della tradizione, chef di rinomata fama, che hanno fatto del rispetto delle materie prime il loro cavallo di battaglia

Il Parlamento del Gusto di Cheese Art 2009 affronterà alcune leggi dell'enogastronomia tra cui: La compatibilità tra innovazione e tradizione; Quali gli strumenti ed i metodi di lavorazione per rispettare integralmente le proprietà delle materie prime; Creatività e tradizione, percorso comune o incompatibile; La ricerca in tavola: poesia o strumento indispensabile per la salvaguardia delle materie prime. La possibilità di creare sapori esclusivi renderà i Parlamenti molto vivaci e dibattuti. Grandi vini ma soprattutto birre speciali artigianali accompagneranno i cibi delle "Sedute Parlamentari". I titoli: Il formaggio nelle abitudini alimentari del 3° millennio; I formaggi nelle ricette storiche siciliane.

Farmer's Market

Cheese Art 2009, presso la sede del Corfilac offre visibilità ai "Mercati Rionali", o meglio ai mercatini gestiti direttamente dagli imprenditori agricoli. Essi possono costituire una grande risposta alla speculazione se si vuole dimostrare che il prezzo potrebbe essere inferiore se ogni prodotto fosse venduto direttamente al consumatore e anche molto più sicuro per la filiera corta e per la semplice rintracciabilità del prodotto. Bisogna tenere conto della nostra vocazione agricola. Abbiamo la necessità di salvare il nostro modello agricolo e di difendere le nostre produzioni. Difendere i prodotti agroalimentari di qualità. E' stato fatto molto per le denominazioni dei nostri prodotti. Ma soprattutto si ha la

necessità di difendere le nostre denominazioni, insegnando ai nostri consumatori ad acquistare prodotti di stagione e del territorio".

Cacioteca Regionale

Per la sua entità può essere definito il tempio della civiltà casearia mediterranea. La Cacioteca, è una straordinaria struttura in cui verranno ricreati gli ambienti storici di stagionatura dei principali formaggi tradizionali Siciliani e non solo. Attraverso l'applicazione delle più avanzate tecnologie permetterà di conoscere e controllare scientificamente i processi di maturazione dei formaggi nel rispetto delle peculiarità storiche, avvalendosi della collaborazione di stagionatori di fama internazionale.

Ubicata in un'area contigua all'attuale sede del CoRFiLaC, in posizione seminterrata, si affacciano su due livelli varie celle di stagionatura che esporranno i formaggi storici tradizionali. In alternanza tra le varie celle verrà ricreata una vera e propria "casa abitare", per non dimenticare la tradizione. Questo edificio avveniristico, oltre alle funzioni sperimentali, di studio dei Formaggi Storici Siciliani, sarà un centro di formazione ed educazione del consumatore e dei tecnici del settore.

Spazi di degustazione

Wine, Beer and Cheese Bar

Si conferma l'idea del Wine and Cheese Bar, introducendo per i viaggiatori del gusto non solo etichette siciliane, ma altri grandi vini che certamente contribuiranno a far ancora di più apprezzare quelli siciliani. Poder comparare grandi vini farà rendere coscienti, se ce ne fosse ancora bisogno, della straordinaria qualità dei prodotti dell'Isola. Cheese Art 2009 vuole rafforzare il ruolo delle birre nel panorama gastronomico. Saranno allestiti dei Cheese Bar con abbinamenti a birre speciali nazionali ed internazionali di qualità.

Jazz, Pizza-Cheese & Beer

Così come da tradizione Cheese Art presenterà anche quest'anno, una serie di pizze nelle quali i formaggi storici del Mediterraneo, presenti alla biennale, saranno in abbinamento ad altri prodotti naturali di alta qualità. Dedicato ai giovani e non solo con l'obiettivo di dimostrare ancora una volta che anche i cibi più comuni, quali la pizza, possono essere vettori di grandi specialità e di sapori ricercati. Continuiamo a ripetere che bisogna sfatare il sentire comune che mangiare veloce, o cibi poco elaborati è sinonimo di qualità standardizzata generalmente media/bassa. Il patrimonio gastronomico italiano deve

essere veicolato anche attraverso i cibi popolari, riservando la giusta attenzione alla qualità degli ingredienti ed alle materie prime utilizzate.

Degustando formaggi

Degustazioni Itineranti di formaggi rari del Mediterraneo. Si conferma a grande richiesta, siamo alla quinta edizione della biennale Cheese Art, uno degli eventi che ha consentito al grande numero di visitatori-degustatori, di conoscere e poi apprezzare formaggi straordinari, rigorosamente a latte crudo, ottenuti con sistemi tradizionali da esperti casari e stagionatori dei principali paesi del Mediterraneo (Israele, Tunisia, Mauritania, Giordania, Libano, Marocco, Egitto, Francia, Spagna, Portogallo, Italia).

Mercati e Mestieri del Cibo

Mestieri Storici del Cibo

In sintonia con lo scenario dei Mercati Rionali, va riconfermato l'area per i "Mestieri Storici del Cibo", pensato con lo stile classico del "fatto in casa", dove si riprodurranno le lavorazioni dal vivo delle eccellenze materie prime che caratterizzano la cucina rurale e non solo dei contadini. Aspetto questo della biennale, dove l'uomo è ancora protagonista, più dei suoi manufatti. Ci auspichiamo che i Mestieri del cibo siano di alto interesse per i ricercatori del gusto nel cuore del mondo: il Mediterraneo.

Le Botteghe del Mondo

Tutte le comunità etniche presenti nel territorio ibleo potranno presentare i loro prodotti. Attraverso materie prime e cibi nuovi si potranno conoscere tesori enogastronomici e allo stesso tempo culturali, testimoni incancellabili dell'opera dell'uomo. Un'opportunità per conoscere e gustare il meglio delle culture agroalimentare internazionale.

Caseificazioni dal vivo dei Formaggi Storici Siciliani

Iniziativa che si ripete a Cheese Art 2009. Un concorso per "Maestro Casaro" dove casari di tutte le età caseificheranno dal vivo dialogando con il pubblico per testimoniare l'arte della trasformazione del latte in formaggio. **Concorso per "Maestro Casaro" e "Maestro Stagionatore"**

La scuola permanente per casaro intende aggiornare l'Albo per Maestri Casari e per Maestri Stagionatori nato per Cheese Art 2006. Pertanto in occasione di Cheese Art 2009, si organizza il nuovo concorso per "Maestro Casaro" e "Maestro Stagionatore".

L'obiettivo del concorso è quello di andare oltre i prodotti, bensì di "glorificare l'uomo", l'artista, al fine di dare un giusto e meritato riconoscimento alle straordinarie capacità che queste figure rivestono nel patrimonio storico del mondo lattiero-caseario. Il concorso per "Maestro Casaro" sarà articolato in categorie che tengono conto dell'età dei partecipanti così come segue: Baby casaro, under 14; Giovane casaro, under 30; Maestro casaro under 60; Gran maestro casaro storico, over 60. Il riconoscimento di "Maestro Stagionatore" (Under 60) e "Gran Maestro Stagionatore Storico" (Over 60), sarà assegnato in funzione di una pre-visita della Commissione nell'azienda dei partecipanti ed a seguito di una breve "Lezione Magistrale" sul sapere e sull'esperienza da Stagionatore.



Piano economico Cheese Art 2009

	Euro
Logistica	
Organizzazione	€ 6.000,00
Transfer	
 Promozione Eventi	
Promozione dell'evento	€ 10.000,00
Stampa, tv, cartellonistica	
Materiale divulgativo	
(brochure/kit congressuale/manifesti)	
 Spazi di Degustazione	
Sapori in grotta: scenografia, organizzazione e gestione	€ 10.000,00
Degustazioni Itineranti: scenografia, organizzazione e gestione	
Caseificazioni	
Wine, Jazz, Degustando....	
"Il Parlamento del gusto" - acquisto materie prime; spese varie	
 Convegni	
Attrezzature per convegni + interpreti	€ 8.000,00
Catering buffet e coffee break	
Formaggi	
 Missioni buyers e giornalisti	€ 6.000,00
 Mercati e Mestieri del cibo	€ 10.000,00
 Total spese	€ 50.000,00



I NUMERI DI CHEESE ART

La scorsa edizione ha registrato un grande successo. Per 5 giorni Cheese Art 2006, ha visto lavorare in simbiosi il mondo scientifico, il mondo dell'enogastronomia e quello delle produzioni lattiero casearie. Tra i tanti ricercatori scientifici presenti, nomi autorevoli presenti anche nelle scorse edizioni, della Cornell University di Ithaca, della College Cork University Irlanda, Università Mohamed V Marocco e molti altri studiosi, provenienti da 18 università italiane e straniere hanno affrontato temi complessi legati allo sviluppo sostenibile e alla bio-diversità dei prodotti alimentari.

Come le scorse edizioni i visitatori che con la loro presenza sono stati testimoni dell'importanza delle tradizioni nella cultura enogastronomica del Mediterraneo si sono attestati attorno a 50.000. Nella prestigiosa e internazionale vetrina di ciascuna delle cinque edizioni di Cheese Art, più di 200 formaggi di rara fattura assieme a 60 etichette di 25 case vinicole, 31 aziende olearie, oltre a 150 espositori, hanno rappresentato il forte richiamo per più di 100 giornalisti accreditati di fama internazionale, buyers, enologi, casari, affinatori di formaggi d'autore.

E' sulla base di questi numeri molto significativi che ci stiamo preparando alla prossima edizione. Cheese Art 2009 rappresenta dunque, l'altro capitolo di un pezzo di storia che il CoRFiLaC tenta di "scrivere" per Ragusa e per la Sicilia intera, supportato dal Comune di Ragusa.



ELENCO ATTIVITÀ E RELAZIONE SULLE 5 SCORSE EDIZIONI

CHEESE ART: 1998 – 2000 – 2002 – 2004 - 2006

Cheese Art 1998 – “Formaggi sotto il cielo”

La prima edizione che risale al 1998, intitolata: Convivio Internazionale “I Formaggi sotto il Cielo”, affrontava già allora tematiche scientifiche di grande rilievo come la tutela e la valorizzazione dei formaggi storici artigianali. Il tema trainante è stato il riconoscimento dei prodotti caseari quali “opere d’arte”. I convegni scientifici, dove relatori e addetti ai lavori italiani e stranieri si sono confrontati hanno trattato le seguenti argomentazioni:

Attività svolte:

10/09 “Quale strategia per una politica euromediterranea che riconosca, tuteli e valorizzi il patrimonio di tradizioni testimoniato dai formaggi storici artigianali”; *hanno partecipato:*

- Corrado Barberis, Ist. Naz. Sociologia Rurale Roma-Italia,
- Enric Canut, Vinoselección Barcelona-Spagna,
- J.E. Carbone, Ministry of Agriculture and Fisheries-Malta,
- Brigitte Dubeuf, INRA-Francia
- Jean-Paul Dubeuf, CIRVAL-Francia
- Andrea Truscelli, Assoc. Region. Allevatori Sicilia-Italia,
- Antonino Bacarella Università di Palermo-Italia,
- Ahmed El Aich, Inst. Agronom. Et Veter. Hassan II, Rabat-Marocco
- Hassan M. El Shaer, Desert Research Center-Egitto
- Uzi Merin, The Volcani Centre-Israele
- Adolfo Falagan, I.I.A.-Spagna,
- Carlos Peraza-Messico, , Enric Canut-Spagna,

11/09 Il pascolo come fattore di diversità sulle caratteristiche organolettiche dei formaggi storici artigianali”; *hanno partecipato:*

- V. Fedele, Ist. Zootecnico Sperimentale-Italia,
- L. Pizzoferrato, Ist. Naz. della Nutrizione-Roma Italia,
- L. Moio, Università di Napoli-Italia,
- M. Addis, Ist. Zootecnico e Caseario Sardegna-Italia,
- F. Addeo, Università di Napoli,
- G.H.N. Towers, University of British Columbia-Canada,
- G. Brunschwig, ENITA-Francia,
- R. Wilson, Dairy Research Institute-New Zeland,
- G. Urbach, Division of Food Science and Technology-Australia,
- G. Licitra, S. Carpino, Corfilac-Italia

12/09 “L’importanza ed il significato strategico delle DOP, IGP e delle Attestazioni di Specificità”; *hanno partecipato:*

- J. Boyazoglu, Università di Salonicco-Grecia,
- R. Rubino, Ist. Zootecnico Sperimentale-Italia,
- G. Licitra, Corfilac-Italia,
- V. Pilo Direzione generale delle politiche agricole, Mipa- Italia,
- M. H. Bienaymè, Inst. National des Appellations d’origine-Francia,
- S. Ventura, Direzione generale agricoltura Commissione Europea-Belgio,

- J. Audier, Università d'Aix-Francia,
- M. Verrini, Consorzio del Parmigiano Regiano-Italia,

Risultati e obiettivi raggiunti:

La splendida cornice di Ragusa Ibla, ha ospitato momenti di degustazione dei migliori formaggi provenienti dai più importanti paesi dell'area euromediterranea. Stand allestiti tra le suggestive vie barocche del centro storico di Ragusa Ibla hanno offerto al pubblico la possibilità di assaggiare i migliori vini, formaggi e dolci tipici. Mostre, Suoni e canti popolari hanno accompagnato intensi momenti culturali, definendone così la notorietà della manifestazione.

Cheese Art 2000 – “Formaggi d'autore”

Il successo dell' edizione del 1998 ha confermato Cheese Art un evento importantissimo, a tal punto che il 2000 ha visto molta più partecipazione. Anche stavolta Ragusa Ibla è stato il suggestivo scenario dove il CoRFiLaC ha cercato di raggiungere un obiettivo ben preciso: far diventare la Sicilia, almeno per una settimana, la capitale internazionale dei formaggi artigianali euro-mediterranei. Il CoRFiLaC con il suo impegno ha tentato di sensibilizzare l'opinione pubblica ma anche le istituzioni trovando la collaborazione del Presidente della Regione Sicilia, dell'Assessorato all'Agricoltura e Foreste, dell'Assessorato alla Cooperazione, Commercio, Artigianato e Pesca, del Comune e della Camera di Commercio di Ragusa. L'originalità di tutta la manifestazione sono stati i Convegni dove dibattiti scientifici hanno evidenziato la forte integrazione tra le componenti aromatiche dell'agro-alimentare ed il mondo delle tradizioni enogastronomiche. Questa la tematica e i relatori:

Attività svolte:

23/05 "Gli Aromi come marcatori della Biodiversità"

- G. Mojoli, Vice Presidente Slow Food, Italia,
- T. Acree, Cornell University, Ithaca, N.Y. USA,
- D. D. Roberts, Nestlé, Svizzera,
- H. Lawless, Cornell University, Ithaca, N.Y. USA,
- S. Rankin, University of Maryland, MD, USA
- N. Uccella Università della Calabria, Italia,
- Han-Bin Chen & J. Richardson, Cornell University, Geneva, N.Y. USA,
- Yu-Wen Feng, Cornell University, Geneva, N.Y. USA,
- E. Lavin, Cornell University, Geneva, N.Y. USA,
- K. Deibler, University of Nottingham, Inghilterra

24/05 "Gli Aromi come marcatori della Biodiversità"- Formaggi e Vini il Cibo degli Dei

- J. Leland, Kraft, Chicago, Illinois, USA,
- R. Van Kranenburg, NIZO, Paesi Bassi,
- G. Reineccius, University of Minnesota, MN, USA,
- R. Rubino, ISZ Potenza, Italia,
- J.O. Bosset, Swiss federal Dairy Research Institute, Svizzera,
- R. Mayol, CORFILAC Ragusa, Italia,
- S. Carpino, CORFILAC Ragusa, Italia,
- V. Gerbi, Università di Torino, Italia,
- H. Lawless, Cornell University, Ithaca USA,
- E. Toia, Casa vinicola Duca di Salaparuta, Italia,

25/05 "Produzioni Animali di qualità ed impatto ambientale nel sistema Mediterraneo"

- P. Laureano, Direttore IPOGEA, Matera-Italia,
- P. Van Soest, Cornell University, Ithaca, NY, USA,
- S. H. B. Lebbie, ILRI/Saccar Livestock Network – Nairobi-Kenya,
- A. Nardone, Università di Viterbo-Italia,
- G. Masoero, Istituto Sperimentale per la Zootecnia del MiPAF sez. di Torino-Italia,
- M. Feligini, Istituto Spallanzani, Milano-Italia,
- S. Schnabel, Università Extremadura, Spain
- T. Nolan, Teagasc Research Centre, Ireland,
- G.H.N. Towers, Università di British Columbia, Vancouver, Canada,
- E. Previtali, Università di Milano-Italia,
- M.N. Duquenne, Université de Thessalie, Volos, Grece,

26/05 "Quali strategie di tutela, valorizzazione e conservazione dei Formaggi Euromediterranei ed oltre...."

- A. Cosseddu, Associazione Italiana Veterinari Igienisti
- G. Piredda, Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna, Italia
- G. Gabbuti, Istituto Nazionale per il Commercio Estero, Italia
- J.C. Lambert, Livestock Production Systems FAO
- S.M. Yener, Ankara Universitesi, Turchia
- U. Merin, The Volcani centre, Israele
- T. Tolemariam, Jimma College of Agriculture, Etiopia
- M. L. Dia, C.N.E.R.V. Mauritania
- K.A. Soryal, Desert Research Center, Cairo, Egitto
- J.C. Le Jaouen, Institut d'Elevage – Parigi, Francia
- F. Lopez Gallego, Junta de Extremadura, Spagna
- M. Neocleous, Cornell University, Ithaca, New York
- F. Addeo/L. Chianese, Università Federico II, Portici – Napoli, Italia
- Liu Rui-Hai, Cornell University Ithaca New York
- S. Seltzer, Allevatore - casaro Israele
- G. Licitra, Consorzio Ricerca Filiera Lattiero – Casearia, Italia

Risultati e obiettivi raggiunti:

Particolare attenzione è stata rivolta alle degustazioni ma soprattutto ai Sapori in grotta, veri e propri laboratori del gusto dove tecnici specializzati come Piero Sardo di Slow Food, hanno presentato la storia e le peculiarità di formaggi euromediterranei in abbinamento a grandi vini. I migliori formaggi DOP e IGP oltre a tutti gli altri prodotti artigianali hanno caratterizzato la presenza di operatori enogastronomici provenienti da tutte le parti del mondo. Queste attrazioni internazionali hanno permesso interscambi tra giornalisti qualificati come L. Veronelli, buyers, affinatori e casari. Nomi prestigiosi di vini siciliani come Tasca D'Almerita, Duca di Salaparuta, Planeta e molti altri, sono riusciti a creare un interessante movimento commerciale per tutta la Sicilia. Particolare attenzione è stata rivolta ai bambini con uno spazio dedicato a loro chiamato Cheeselandia e ancora mostre, una Caccia al tesoro organizzata nelle vie barocche di Ibla tra stand e palazzi antichi per finire con escursioni che hanno rivelato la bellezza paesaggistica e architettonica della provincia di Ragusa.

Cheese Art 2002 – "Il Rinascimento del gusto"

Cheese Art 2002 : Il Rinascimento del Gusto alla sua terza edizione ha sancito definitivamente il grande successo dell'evento ormai atteso da tutti. Svolto al Castello di Donnafugata, a pochi chilometri da Ragusa, legando la manifestazione ad un importante monumento, il CoRFiLaC persegue l'obiettivo di esaltare il gusto accomunandolo alla bellezza del territorio.

E' stata l'occasione per condurre tutti gli appassionati e gli addetti ai lavori, attraverso un vorticoso tripudio di autentici profumi, sapori e aromi verso un rinnovamento del piacere e della qualità della vita.

Molte le presenze e i numeri che sono stati rilevati parlano chiaro: più di 30 mila i visitatori, più di 200 formaggi di rara fattura assieme a 60 etichette di 25 case vinicole, 31 aziende olearie, oltre a 150 espositori, hanno rappresentato il forte richiamo per più di 100 giornalisti accreditati di fama internazionale, buyers, enologi, casari, affinatori di formaggi d'autore. L'inaugurazione e l'apertura dei lavori di Cheese Art 2002 avvenuta ad Agrigento con una caseificazione dal vivo sotto la Valle dei Templi, ha appassionato tutti i partecipanti. I Convegni scientifici sempre di enorme valenza hanno visto illustri nomi; hanno partecipato:

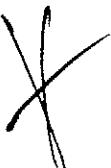
Attività svolte:

05/06 "Sviluppo sostenibile e bio-diversità delle aree rurali del Mediterraneo"

- G. Licitra/G. Antonelli Università di Catania/Vis Albania,
- N. Honeyborne - Animal Improvement Institute-Sud Africa,
- Iniguez- ICARDA-Siria,
- Z. Charrouf- Université Mohamed V-Marocco,
- M.-N. Anderson- ITHO (International Traditional Healers Organisation) Svizzera,
- M. Slah- INAT (Institut National Agronomique de Tunisie)-Tunisia,
- N. Akin- Mustafa Kemal University-Turchia,
- R. Rubino - Ist. Sper. Zootecnico Potenza-Italia,
- G. Licitra/S. Carpino - Università di Catania/ Co.R.Fi.La.C-Italia,
- C. Hosri- Renè Moawad Foundation-Libano,
- N. J. Abeiderrahmane - Tiviski Dairy Product-Mauritania,
- M. Bengoumi - Institut Agronomique et Veterinarie-Marocco,

06/06 "Sistemi tradizionali di produzione casearia: salubrità e qualità dei formaggi a latte crudo"

- Dun Gifford Presidente Oldways
- D. M. Barbano- Cornell University-USA,
- C. W. Donnelly- University of Vermont-USA,
- P. F. Fox- University College Cork- Irlanda
- H.P. Bachmann- Swiss Federal Dairy Research Station-Svizzera
- L. Pellegrino e P. Resmini- Università di Milano-Italia
- G. Licitra/ C. Melilli-Università di Catania/ Co.R.Fi.La.C- Italia
- C. Hosri - Renè Moawad Foundation-Libano
- N. J. Abeiderrahmane - Tiviski Dairy Product- Mauritania
- M. Bengoumi - Institut Agronomique et Veterinarie-Marocco



07/06 "Potenziali proprietà antitumorali dei prodotti lattiero-caseari"

- D. E. Bauman - Cornell University-USA
- D.L. Palmquist- Ohio State University-USA
- J. M. Grinari- University of Helsinki-Finlandia

- Y. Chilliard- INRA-Francia
- M. Collomb- Swiss Federal Dairy Research Station-Svizzera
- G. Licitra/S. Carpino - Università di Catania/ Co. R.Fi.La.C
- Banni- Università di Cagliari-Italia
- C. Ip- Roswell Park Cancer Institute-USA
- M. M. Ip- Roswell Park Cancer Institute-USA
- D. E. Bauman - Cornell University-USA

Risultati e obiettivi raggiunti:

Il filo conduttore di Cheese Art 2002 è stato il Rinascimento del gusto. Su queste basi si sono create delle congiunture veramente innovative dove rappresentanti affinatori di formaggi artigianali come: *Carlo Fiori* e *Erasmo Gastaldello* si sono confrontati con colleghi stranieri provenienti dalla Francia come *Hervé Mons*, dall'America come *Judy Shad*, *Ari Weinzweig* e persino da Israele come *Shai Seltzer* e dal Giappone come *Rumiko Honma*. Lo scambio di idee ha visto personaggi come *Beppe Bigazzi*, *Enzo Vizzari*, dissertare sull'enogastronomia mondiale con il nutrizionista *Giorgio Calabrese*, enologi come *Giacomo Tachis*, chef come *Nino Graziano* e massimi esperti del settore americani come *Dun Gifford* e *Daphne Zepos*. L'apoteosi dei dibattiti è stata raggiunta con il "Processo Semiserio al Formaggio" dove tra il serio e il faceto *Severino Santiapichi* e altri hanno parlato dei pro e dei contro del mangiare formaggio. Ciò che ha particolarmente caratterizzato Cheese Art 2002 è stata l'inaugurazione del MICAS – Mediterranean Institute of Culinary Art of Sicily qui chef di alto calibro come: *A. Moroni*, *M. Alajmo*, *C. Chiaramonte* e *Chef Kumalè* hanno organizzato dei ricercati laboratori, utilizzando le principali materie prime tipiche della cucina mediterranea. Tra gli eventi culturali particolare interesse hanno riscosso i Laboratori del Gusto- Saponi in grotta con stravaganti fusioni di vini e formaggi.

Il parco del Castello di Donnafugata è stato inoltre il luogo dove spazi a tema come quello Sicilia, Lombardia ed Euro-mediterraneo hanno esibito i loro straordinari prodotti e specialisti del settore ne hanno guidato la degustazione. Inoltre la tradizione ha giocato un ruolo fondamentale; sono stati riprodotti i mestieri di una volta, tutte le maestranze hanno avuto la possibilità di far vedere non solo come si fa il formaggio ma anche come si lavora il pane, i dolci e si preparano i piatti tipici, mostrando veri e propri capolavori. Tramite momenti culturali come la sfilata degli abiti di *Marella Ferrera*, la Galleria D'arte con combinazioni di vini e formaggi, il dibattito tra il pittore *Piero Guccione* e il fotografo *Ferdinando Scianna*, entrambi rappresentanti di una Sicilia ricca di creatività e dinamismo artistico, si è cercato di divulgare il forte legame tra il territorio, il cibo, la storia, la cultura, le tradizioni e il folclore siciliani. Particolare riguardo è stato rivolto anche per questa edizione ai bambini con *Cheeselandia*: in una zona del castello, interamente dedicata a loro, completamente all'aria aperta e a contatto con la natura, hanno gustato dell'ottimo formaggio tradizionale, ma prima ancora uno staff specializzato ha cercato di insegnare loro da dove proviene e come si fa.

Cheese Art 2004 –

"Cheese and Fish – Rigorosamente da crudo a crudo

per l'esaltazione dei gusti e della biodiversità"

Dare dignità e lustro alle produzioni tradizionali integrando il mondo della ricerca con il mondo dell'enogastronomia è stata la promessa che il CoRFiLaC ancora una volta ha mantenuto.

Lo splendido scenario del Castello di Donnafugata ha fatto da cornice alla 4° kermesse dedicata alle rarità lattiero-casearie a latte crudo del bacino euromediterraneo.

La sfida sempre più complessa è stata quella di estrapolare dalle produzioni casearie mediterranee l'essenza del gusto, l'intensità della tradizione e l'ingegno della scienza in un connubio esemplare, dando dignità alle produzioni tradizionali attraverso la sinergia tra il mondo della ricerca e il mondo dell'enogastronomia.

Protagoniste assolute le rarità casearie, che assieme ad un'altra risorsa del Mediterraneo il pesce, hanno rievocato quanto di fatto succedeva negli antichi banchetti.

Cinque idee forza hanno caratterizzato la manifestazione:

1. La scienza ed il gusto
2. Le Città del Formaggio
3. Cheese and Fish ed il mondo dell'enogastronomia
4. L'uomo ed i mestieri del cibo: testimonial di cultura e tradizioni

"La Scienza ed il Gusto", per dimostrare scientificamente che i prodotti tradizionali non sono solo memoria storica ma espressione massima della natura il cui effetto si estrinseca sulle reali proprietà salutistiche di questi straordinari prodotti.

Attività svolte:

01/06 "Sistemi di allevamento, alimentazione, tecnologie di produzione e qualità del prodotto"

- Jacques Oliver Bosset – ALP, Berna Svizzera

• Hedwig Schlichtherle Cerny – ALP, Berna Svizzera

- Gabriele Tornambè – INRA, Saint-Genès Campanelle Francia
- Jaroslav Golecký – Agriculture Research Institute, Banska Bystrica Slovacchia
- Giovanna Battelli – CNR-ISPA, Milano Italia
- Marius Collomb – ALP, Berna Svizzera
- Catherine Hurtaud – INRA, Saint-Gilles Francia
- Matevž Pompe – University of Ljubljana Slovenia
- Adriana Bonanno – Università di Palermo Italia

02/06 "Caratteristiche microbiologiche, nutrizionali e aromatiche"

- Stefania Carpino – CoRFiLaC, Regione Sicilia Italia
- Estrella Fernandez Garcia – INIA, Madrid Spagna
- Claire Agabriel – ENITA de Clermont-Ferrand, Lempdes Francia
- Touriya Belalche – Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès Marocco
- Roberta Lodi – CNR-ISPA, Milano Italia
- Miguel Angel Galina – FES-UNAM, Cuantitlan Izcalli Messico
- Andrea Barmaz – Institut Agricole Regional, Aosta Italia
- Maria Neocleous – Nature and Culture (NGO), Limassol Cipro
- Michele Pizzillo – ISZ, Potenza Italia
- Teresa Rapisarda – CoRFiLaC, Regione Sicilia Italia
- Silvia Mallia – CoRFiLaC, Regione Sicilia Italia

02/06 "Caratteristiche sensoriali, salutistiche e qualità della vita"

- Erminio Monteleone – Università di Potenza Italia
- Bruno Martin – INRA, Saint-Genès Champanelle Francia
- Giuseppe Zeppa – Università di Torino Italia
- Anthony Lucas – INRA, Saint-Genès Champanelle Francia
- Erminio Monteleone – Università di Potenza Italia
- Edmond Rock – INRA, Saint-Genès Champanelle Francia
- Marie Christine Montel – INRA, Aurillac Francia



- Salvatore Claps – ISZ, Potenza Italia
- Salvatore Foti – Università di Catania Italia

03/06 "MED. Sviluppo delle aree del Mediterraneo"

- **Paolo De Castro – Presidente NOMISMA Italia**

- Dott. Gerardo Marigliano – Responsabile Progetti Esteri AIA
- Felice Crosta – Dir. Gen. Ass.to Agricoltura e Foreste
- Ezio Castiglione – Ministero Politiche agricole e forestali

04/06 "Il ruolo delle aree marginali nei paesi in via di sviluppo"

- **C. Lacirignola – Istituto Agronomico del Mediteranno, Bari Italia**

- G. Licitra - CoRFiLaC, Regione Sicilia Italia

- **G.A.Mahran – Ain Shams University Egitto**

- E.Alqararah – FAO Giordania

- **A.Araba – Institut Agronomique et Veterinaire Hassan II Marocco**

- **D.El-Khoury – Women's Association of Deir El Ahmar Libano**

- **F.Yarak – René Moawad Foundation Libano**

- L.Iniguez – ICARDA (International Center for Agriculture in Dry Areas) Siria
- C.Kayouli – INAT (Institut National Agronomique de Tunisie) Tunisia
- U.Merin – The Volcani Center Israele

- **S.Selzer – Cheese Maker Israele**

05/06 "La capacità del consumatore di distinguere le proprietà sensoriali degli alimenti"

- G. Calabrese – Univ. Cattolica Sacro Cuore Piacenza- Italia

- **Stuart Firestein – Columbia University USA**

- Gordon Shepherd – Yale Univ. School of Medicine USA
- Jeannine Delwiche – Ohio State University USA
- Acree Terry – Cornell University USA
- Stan Knoops – IFF Netherlands
- Sergio Grasso – INRM Italia



Risultati e obiettivi raggiunti:

Partendo dalle 5 idee forza attraverso questa manifestazione il CoRFiLaC , è riuscito a coinvolgere quelle aziende e strutture che operano all'insegna dell'alta qualità, per la cultura, per l'uomo e la sua storia. Ogni appuntamento all'interno di Cheese Art è riuscito a raggiungere l'obiettivo che si era prefissato e qui di seguito nel dettaglio ne specifichiamo contenuti e risultati:

I Seminari

Attraverso i seminari si è voluto focalizzare l'attenzione sulla difesa della cultura delle produzioni casearie tradizionali ma anche sulla difesa del mondo della produzione vinicola

e della dieta mediterranea. Uno dei momenti più attesi è stato la presentazione del progetto "Le città del formaggio" che ha visto la partecipazione di tutti i Sindaci che rappresentano le cittadine del circuito ma soprattutto è stato presenziato da esponenti del CoRFiLaC, dell'Assessorato Agricoltura e Foreste, del settore caseario e di tutti gli addetti ai lavori che hanno contribuito a rendere operativa l'iniziativa.

Sono stati, inoltre, presentati ufficialmente gli strumenti di marketing per la divulgazione e la promozione del progetto ovvero la guida "Le città del Formaggio" e il sito internet www.lecittadelformaggio.com.

Le Città del Formaggio

L'obiettivo generale è stato quello di creare uno strumento di promozione che contribuisca a migliorare la qualità della vita nel mondo rurale integrandola in un contesto socio-economico moderno nel rispetto dell'ambiente, del patrimonio storico-culturale e delle tradizioni.

"Le Città del Formaggio" ha lo scopo di creare un circuito di città o comuni italiani, che consenta agli appassionati ma anche agli specialisti del settore alimentare di avvicinarsi ai migliori prodotti tradizionali lattiero-caseari ed enogastronomici, attraverso visite culturali e visite in azienda. All'iniziativa hanno aderito 18 comuni della Sicilia, 1 comune della Basilicata e 1 comune della Sardegna, rinomati o che si caratterizzano per la loro tradizionale produzione di formaggi storici

Cheese and Fish ed il mondo dell'enogastronomia

Il Mediterranean Institute of Culinary Art of Sicily (M.I.C.A.S.) del Co.R.Fi.La.C., un centro di ricerca e di studio del patrimonio enogastronomico siciliano mediterraneo, ha fatto la scelta di abbinare le rarità casearie a latte crudo ad un'altra risorsa del Mediterraneo: il pesce. Scopo di tale idea è stato quello di aprire un dibattito sulle proprietà organolettiche, aromatiche e sensoriali del pesce, e come queste possano trovare sinergie gustative, curiosità e vivacità nei sapori, in abbinamento al formaggio.

Tale idea è stata notevolmente apprezzata dal pubblico vista la massiccia partecipazione al Parlamento del gusto dove sono stati toccati, sia pur brevemente, le origini, gli aspetti storici, gli usi e le relative tradizioni, le proprietà aromatiche delle principali materie prime utilizzate nella cultura mediterranea. Ogni evento ha ospitato un grande chef ed un giornalista di rinomata fama che ha condotto le fila del gusto.

Nel parlamento del gusto si è dato vita a questi abbinamenti inusuali grazie al contributo di chef come Gennaro Esposito, Aimo e Nadia, Paolo e Barbara, Gaetano Trovato, Carmelo Chiaramonte, Ciccio Sultano, Pino Cuttaia, Nino Graziano, Teo Musso, Guido Gobino, Corrado Assenza che li hanno visti cimentarsi nella preparazione di piatti a base di formaggio e pesce, rigorosamente crudi.

I Sapori in Grotta

Tra gli eventi culturali di Cheese Art particolare rilevanza meritano i "Sapori in Grotta" nei quali la scienza, la storia, la cultura di diversi popoli e nazioni si sono incontrati attorno ad un tavolo a testimoniare con i loro beni culturali enogastronomici le tradizioni che li contraddistinguono. Il Co.R.Fi.La.C. considera i Sapori in Grotta, grazie al contributo di esperti casari, affinatori ed enologi che hanno guidato i partecipanti alla scoperta dei formaggi più rari e dei vini più prestigiosi, uno degli appuntamenti più significativi per lo sviluppo delle capacità critiche del consumatore qualificato. Gli appassionati gourmet sono stati protagonisti di veri e propri momenti di esaltazione dei sensi derivanti dalla combinazione singolare di formaggi rari del Mediterraneo

X

agli oli ed ai vini più rinomati dell'Isola. Sono state lì descritte non solo le proprietà sensoriali ma anche le peculiarità organolettiche, aromatiche e salutistiche con l'ausilio della ricerca scientifica.

Degustazioni itineranti. Negli spazi dedicati alle degustazioni itineranti si sono proposti grandi formaggi stranieri e italiani. In particolare nello Spazio Sicilia sono stati proposti i grandi formaggi della tradizione siciliana, ma anche altri prodotti della gastronomia isolana

(oli, salumi, pasticceria, mieli...) oggi sempre più riconosciuti per la loro qualità a livello internazionale.

Particolare curiosità ha suscitato la presentazione nello "Spazio Mediterraneo" dei formaggi dalla Turchia, Tunisia, Egitto, Marocco, dall'Algeria, dal Libano, da Cipro e da altri paesi ancora. Prodotti sconosciuti quanto rari ed inediti in Europa che certamente arricchiranno il vostro patrimonio culturale eno-gastronomico.

Wine and Cheese Bar.

E' stato punto di incontro dove i migliori vini e i più preziosi formaggi sono stati abbinati con grande maestria e grazia. I palati più esigenti hanno potuto trovare le etichette siciliane più prestigiose e i formaggi più rari, potendo così combinare in un'altalena di mix gli assaggi più classici e quelli più eccentrici.

Jazz, Pizza and Wine. Serate dedicate ai giovani "di spirito", per introdurre i formaggi d'autore in un mondo spesso un po' meno attento ai piaceri della tavola. Si è voluto dimostrare come la qualità possa e debba accompagnarsi nel terzo millennio, dove spesso c'è poco tempo per qualsiasi cosa, anche e soprattutto per stare a tavola.

Cheeselandia. Protagonisti del gusto anche i bambini. Per la seconda volta si è voluto coinvolgere a pieno titolo i giovani consumatori in corsi di degustazione guidati da operatori del Consorzio dove i bambini stessi possono inventarsi la loro merenda scegliendo gli ingredienti a loro più congeniali.

In questo modo la creatività si combina con un'educazione alimentare sana seguendo il principio della convivialità e del gioco.

L'uomo ed i mestieri del cibo: testimonial di cultura e tradizioni

Con una serie di spazi nei quali, questi artigiani-artisti hanno lavorato dal vivo per sensibilizzare l'opinione pubblica del fascino di questi mestieri, in modo da poter cogliere l'esaltazione della manualità, la celebrazione della spettacolarità dell'esecuzione del cibo fatto a mano. Mestieri, poveri ma essenziali nella tradizione contadina, fatti di gesti semplici ma attenti, curati nei minimi particolari. Erano i lavori delle donne e degli uomini in avanzata età.. Oltre alla realizzazione in diretta sia della pasta fatta in casa rigorosamente "fatta a mano", che delle focacce, anche il mulinaro, il pasticciere, il cuoco, il casaro, il fornaio, poi ancora la preparazione delle reti dei pescatori, per i loro pescherecci, e poi il fabbro ed il falegname per gli amesi della caseificazione hanno consentito di rievocare la memoria e ha permesso ai più giovani di conoscere quel pezzo di Sicilia mai incontrata.

Arte e cultura in Tavola

Cheese Art 2004 è stato un giusto riconoscimento agli artigiani attraverso i quali valorizzare l'offerta di prodotti artigianali per la preparazione e l'arredo della tavola. L'idea è stata quella di contribuire a poter scoprire come si nobilita la tavola, dall'ambiente in cui è collocata, ai materiali, ai mobili ad essa connessi, nonché dagli elementi per imbandirla fino ai complementi d'arredo irrinunciabili per la sua preparazione.

Cheese Art ha ottenuto un grande successo di pubblico, con 50.000 visitatori circa, 450 partecipanti alle giornate scientifiche, e un notevole numero di ricercatori, giornalisti di fama internazionale, buyers, enologi, casari ed affinatori di formaggi d'autore.

"Cheese Art® 2006"

Ragusa, 27 giugno – 2 luglio 2006

Cheese Art, Biennale di Cultura e Scienza delle Tradizioni Casearie ed Agroalimentari Mediterranei, per il 2006 ha proposto come momento istituzionale tre grandi temi su cui confrontarsi, meditare e proporre azioni d'intervento:

Il Ruolo delle donne per lo sviluppo dei paesi emergenti: "Sapienza"

Il Ruolo dei giovani, consumatori del terzo millennio: "Speranza"

Il Ruolo dei grandi vecchi, consumatori attenti dell'attualità: "Esperienza"

Cheese Art 2006 si è articolato pertanto nel segno dell'Esperienza, della Sapienza e della Speranza.

I Convegni Scientifici

Sin dalla sua prima edizione, Cheese Art si è distinta da qualsiasi manifestazione enogastronomica per la forte caratterizzazione scientifica del programma.

Cheese Art ha rappresentato e speriamo continuerà ad essere un alto momento culturale dove la ricerca, i ricercatori di fama internazionale, spesso il top per gli argomenti trattati, si confrontano per condividere lo "status" degli ultimi e più innovativi risultati della ricerca.

Per il 2006 il **CoRFILaC** ha proposto a Cheese Art tre convegni strategici ritenuti di fondamentale importanza per lo sviluppo non solo delle attività istituzionali dello stesso Ente ma del mondo rurale dei paesi emergenti ed occidentali.

Le tematiche dei convegni per le quali gli illustri ricercatori ospiti si sono ispirati sono stati: le donne, i formaggi tradizionali ed il consumatore.

Le Donne e lo Sviluppo dei Paesi Emergenti

Comunicazione e sviluppo

Alta tecnologia al servizio del mondo rurale

Identità rurali etniche e Globalizzazione

Marketing culturale: un'opportunità globale

Presentazione del progetto "Professional Women Opportunity"- PWO

I Formaggi Tradizionali nel Mondo

La storia

Le tecnologie ed i luoghi

La sicurezza alimentare e la certificazione dei formaggi tradizionali

Le tecnologie scientifiche più avanzate per studiare i complessi processi della tradizione.

Dalla Terra alla Tavola per il Consumatore alla Ricerca del Gusto Perduto

Le aspettative del consumatore

Il contributo della ricerca scientifica

Il contributo del mondo della produzione e dei servizi

Il contributo del mondo della comunicazione

Turismo Relazionale: Il viaggiatore



I Seminari

Oltre ai convegni il **CoRFILaC** ha proposto dei seminari pensati con un'organizzazione meno formale, della durata massima di 2 ore, prevedendo una maggiore interazione con il pubblico interessato. In occasione della decorrenza del decennale dalla scomparsa di Gesualdo Bufalino ci è sembrato di particolare interesse presentare ai viaggiatori ed ospiti di Cheese Art la figura di un illustre figlio della Sicilia. Altri importanti temi di Cheese Art 2006: i Giovani e i Grandi Vecchi, hanno arricchito il programma dei seminari, assieme ad incontri sulle birre artigianali, sulla ricotta siciliana e sulle Città del Formaggio, in considerazione di un crescente interesse nazionale per queste tematiche.

In sintesi, i seminari:

- **Gesualdo Bufalino e la Sicilia**

- **La dieta dei ragazzi del terzo millennio a confronto con i figli dei contadini di un tempo: rischio obesità!**
- **La dieta del contadino e la terza età.**
- **Le nonne raccontano**
- **La birra che Emoziona**
- **La Ricotta che Poesia**
- **Le Città del Formaggio**

Cultura del cibo

Parlamento del gusto

Tomando a parlare di enogastronomia l'evento principe sarà **"Il Parlamento del Gusto"**. Cheese Art 2004 ha visto trionfare il tema **Cheese and Fish**. Successo riconfermato in quanto è stato scelto come idea dell'ultimo meeting dei giovani cuochi europei. A Cheese Art 2006 il **CoRFILaC** ha investito di un ruolo più accademico il Parlamento del Gusto, luogo di incontro tra le nonne della tradizione, chef di rinomata fama, che hanno fatto del rispetto delle materie prime il loro cavallo di battaglia, ed ancora chef dell'emergente scuola spagnola che hanno sviluppato in cucina sistemi di lavorazione tecnologicamente molto innovativi introducendo, tra l'altro l'uso di microingredienti "natural simili", cioè imitazioni di ingredienti naturali.

Il tema dominante del "Parlamento del Gusto" è stato **"Naturali vs Imitazioni!"**. Il Parlamento del Gusto di Cheese Art 2006 ha affrontato alcune leggi dell'enogastronomia tra cui: La compatibilità tra innovazione e tradizione; Quali gli strumenti ed i metodi di lavorazione per rispettare integralmente le proprietà delle materie prime; Creatività e tradizione, percorso comune o incompatibile; La ricerca in tavola: poesia o strumento indispensabile per la salvaguardia delle materie prime; Le imitazioni esaltano i sensi? Quanti gastronomi, chef, consumatori esigenti sono in grado di distinguere le proprietà rispetto all'originale. Imitazioni o naturali come cambiano le proprietà salutistiche?

Le nonne, gli chef naturalisti e gli chef "off limits" dovranno lavorare con le stesse materie prime e con gli stessi ingredienti a disposizione, dopo la valutazione delle degustazioni a carico dei "Parlamentari" del Gusto, ci racconteranno i piatti preparati, le loro emozioni e le tecniche utilizzate. Quale saranno quelli più apprezzati?

Il **CoRFILaC**, considerato i grandi personaggi che si cimenteranno nella scommessa e nella difesa della propria cultura, non esita a confermare la tentazione **Cheese and Fish**, ma vuole introdurre un nuovo elemento tanto prezioso per la Sicilia e poco diffuso in altre realtà gastronomiche: "La ricotta fresca" di vacca, di pecora..... . Si cercherà inoltre di offrire agli chef materie prime ed ingredienti ottenute da coltivazioni assolutamente naturali proprio per cercare di capire e fare apprezzare la straordinaria potenzialità di questi cibi. La possibilità di misurare questi sapori con alcune imitazioni degli stessi renderà i Parlamenti molto vivaci e dibattuti. Grandi vini ma soprattutto birre speciali artigianali accompagneranno i cibi delle "Sedute Parlamentari".

I sapori in grotta

Considerato il successo delle edizioni precedenti si è tentato di aumentare il numero dei Sapori in Grotta. Momenti questi di pura degustazione guidata, dove produttori, chef, esperti, hanno raccontato le peculiarità dei prodotti, le origini, gli usi e costumi tradizionali, e, dove, la ricerca ha integrato le informazioni del territorio con le proprietà nutrizionali e salutistiche.

Ne hanno fatto da padrone, come sempre i formaggi del Mediterraneo, assieme alle confetture, i mieli, gli oli, il pesce, gli ortaggi, la frutta ed altro ancora.

Traditional food timeless lounge bar

Un'oasi di convivialità dove produttori, chef, esperti si sono esibiti nel "Teatro del Cibo" ma soprattutto hanno condiviso con gli ospiti la preparazione di piatti semplici. Per i ricercatori, quindi, del "fast service" alla scoperta dei frutti migliori che la terra e la sua gente ci ha donato. Il tutto in un ambiente confortevole fuori dallo schema classico della ristorazione, per diffondere l'idea del confort a tavola.

Degustando formaggi

Degustazioni Itineranti di formaggi rari del Mediterraneo, rigorosamente a latte crudo, ottenuti con sistemi tradizionali da esperti casari e stagionatori dei principali paesi del Mediterraneo (Israele, Tunisia, Mauritania, Giordania, Libano, Marocco, Egitto, Francia, Spagna, Portogallo, Italia).

Wine, Beer and Cheese Bar

Si conferma l'idea del Wine and Cheese Bar, introducendo per i viaggiatori del gusto non solo etichette siciliane, ma altri grandi vini che certamente contribuiranno a far ancora di più apprezzare quelli siciliani. Si sono allestiti dei Cheese Bar con abbinamenti a birre speciali nazionali ed internazionali di qualità.

La Birra che Emoziona

Cheese Art 2006 ha introdotto un'altra grande scommessa emergente: "La Birra Artigianale", con il supporto di Teo Musso. Birre degustate in abbinamento ai cibi del Parlamento del Gusto, nei Sapori in Grotta, al "Traditional food timeless lounge bar".

La Ricotta Siciliana

La ricotta siciliana, una scommessa già vinta, ma che si è condivisa con i più grandi testimoni della gastronomia internazionale. Per molti è stata un'esperienza unica, proprio per la ridottissima *shelf life* che non consente di norma grande spedizioni. Produttori, Chef ed esperti l'hanno lavorata, dal salato al dolce, coscienti che non potrà che trionfare la cassata siciliana ed il cannolo di ricotta, ovviamente non solo di pecora..... .

Jazz, Pizza-Cheese & Beer

Così come da tradizione Cheese Art ha presentato anche quest'anno, con l'aiuto della pizzeria "La Cuccagna", una serie di pizze nelle quali i formaggi storici del Mediterraneo, presenti alla biennale, sono stati in abbinamento ad altri prodotti naturali di alta qualità. Dedicato ai giovani e non solo con l'obiettivo di dimostrare ancora una volta che anche i cibi più comuni, quali la pizza, possono essere vettori di grandi specialità e di sapori ricercati.

Mercati e Mestieri del Cibo

Mercati Rionali

Cheese Art 2006 ha offerto un nuovo straordinario spazio, nella corte del castello, ai "Mercati Rionali": dalle spezie dei classici "suk del Med" agli ortaggi delle fiumare, alle conserve fatte in casa, ai rivenditori ambulanti di formaggi, salumi, pesce ed ancora ai cibi ed alle cucine di strada. Colori e sapori da ricercare pensando alla famosa "Vucciria di Palermo", che il grande Maestro Guttuso l'ha resa simbolo dell'agroalimentare universale.

Mestieri Storici del Cibo

In sintonia con lo scenario dei Mercati Rionali, è stata riconfermata l'area per i "Mestieri Storici del Cibo", pensato con lo stile classico del "fatto in casa", dove si riprodurranno le lavorazioni dal vivo delle eccellenze materie prime che caratterizzano la cucina rurale e non solo dei contadini. Aspetto questo della biennale, dove l'uomo è ancora protagonista, più dei suoi manufatti.

Le Città del Formaggio

Le Città del Formaggio traghettano dalla Sicilia per diffondersi dalle "Alpi alle Piramidi". Grazie all'intesa con l'ANCI e Le Città del Bio del Piemonte, altri comuni italiani e qualche comune dei paesi del Mediterraneo hanno partecipato a questo progetto nato a Cheese Art 2004 al quale avevano già aderito diversi comuni siciliani, un comune sardo ed uno lucano.

Caseificazioni dal vivo dei Formaggi Storici Siciliani

Iniziativa che si ripete, anzi Cheese Art 2006 l'ha potenziata organizzando il concorso per "Maestro Casaro" dove casari di tutte le età hanno caseificato dal vivo dialogando con il pubblico per testimoniare l'arte della trasformazione del latte in formaggio.

Altre Espressioni Culturali

Giornata dedicata a "Gesualdo Bufalino"

Nell'ambito di Cheese Art 2006, in collaborazione con il Comune di Comiso e la Fondazione Bufalino, sono state organizzate delle interessanti iniziative per onorare l'opera di Gesualdo Bufalino, nel decimo anniversario della sua tragica scomparsa.

Cibo e Cinema

Evento che ritorna dopo il successo di Cheese Art 2002. L'edizione 2006 ripercorre un interessante saggio di Viviana Lapertosa "Dalla Fame all'Abbondanza": Gli Italiani e il cibo nel cinema italiano dal dopoguerra ad oggi. L'autrice del saggio presente a Cheese Art 2006 oltre a presentare il libro, già in libreria dal 2002, ha selezionato gli spezzoni dei film più rappresentativi citati nel saggio.

Concorso di Pittura e Fotografia: "Le forme del sapore le forme del sapere"

Il **CoRFILaC**, all'interno di Cheese Art 2006, ha proposto la seconda edizione del Concorso di Pittura e Fotografia: "Le forme del sapore le forme del sapere".

Teatro dei Pupi

"Capolavoro del Patrimonio Orale ed Immateriale dell'Umanità": il Teatro dei Pupi, così riconosciuto dall'Unesco, è una delle testimonianze più antiche della cultura siciliana. Espressione teatrale che non ha eguali nel mondo e che possiede la più intensa carica di tradizione popolare; una tradizione, seppur antica, talmente viva da sapersi rinnovare continuamente. Pupi della tradizione che saranno manovrati da famiglie storiche del teatro siciliano.

Wien Wein, i canti della Pastorizia ed i canti Femminili

Concerto di Musica e Vino "Wien Wein" (un anagramma scherzoso che rivela un piccolo segreto della grande cultura musicale sette-ottocentesca, il legame indissolubile tra

musica e vino, riconosciuto ed esaltato da tutti i più grandi compositori dell'epoca), la Vienna conviviale raccontata dai grandi musicisti e realizzata dal gruppo "Open Trios" dell'Accademia di Santa Cecilia di Roma.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'G' or 'J' on the left and a diagonal line extending from the top right.