

COMUNICATO STAMPA

Successo a Ragusa Ibla per "WE-CHEESE": celebrata la storia e la bontà dell'arte casearia iblea

Chiude con un ottimo successo di pubblico la seconda edizione dell'evento, arricchita dal recente riconoscimento di Ragusa come "Città del Formaggio 2026". Tra dimostrazioni dal vivo, degustazioni, talk e laboratori per bambini, la quattro giorni ha emozionato cheese lover e turisti.

RAGUSA 27.07.2026- È calato il sipario ieri sera a Ragusa Ibla sulla seconda edizione di **"WE-CHEESE – Il Ragusano Dop e i formaggi iblei"**, l'evento promosso e organizzato dal **Centro Commerciale Naturale "Antica Ibla"** in collaborazione con il Comune di Ragusa, il Libero Consorzio Comunale di Ragusa, la Camera di Commercio del Sud-Est, il Consorzio di Tutela del Ragusano Dop, il CoRFiLaC, il Diprosilac e ONAF. Quattro giornate interamente dedicate ai sapori più autentici della tradizione casearia ragusana, quest'anno coronata dal prestigioso riconoscimento di Ragusa come "Città del Formaggio 2026" da parte dell'ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio che per l'occasione ha promosso proprio a Ibla la seconda edizione della *Bianca Notte*, una lunga diretta televisiva con collegamenti tra diverse piazze d'Italia (tra cui Palermo, Capizzi, Vizzini, Novara di Sicilia e Poggioreale). Più che una semplice rassegna gastronomica, **WE-CHEESE** si è confermato come un **percorso sensoriale ed esperienziale diffuso** tra le vie del borgo barocco, i suoi splendidi palazzi e l'anima della sua gente. Ragusano Dop, Cosacavaddu, provola iblea, ricotta, mozzarella di bufala e vaccina, insieme ad altre eccellenze siciliane, sono stati i grandi protagonisti di un palinsesto ricco e articolato.

Tra gli ospiti il presidente di AFIDOP Antonio Auricchio, la nota cheese teller ed esperta di turismo caseario Maria Cristina Crucitti e, in collegamento, il prof. Vincenzo Russo della IULM di Milano intervenuto sul contributo delle neuroscienze sulla comunicazione dei prodotti alimentari. Spazio anche alla presentazione di libri con ospiti gli autori Francesco Lauricella e Anna Martano e l'editrice Daniela Tralongo; demo-cooking con gli chef ed i pasticceri dell'APCI presentati dalla food blogger Barbara Conti, menu a tema nei ristoranti aderenti alla kermesse, **laboratori e giochi per bambini** a cura delle aziende della rete "Fattorie educative iblee". Un ricco appuntamento pensato per appassionati, turisti e famiglie che desideravano scoprire l'identità del territorio ibleo e che hanno potuto assistere ogni giorno alla preparazione in diretta dei formaggi nel **Caseificio Live "Dal latte alla tavola"** grazie al giovane gruppo di casari di **Passione Latte** e all'antico rituale della **marchiatura a fuoco** che certifica l'autenticità dei formaggi Dop. A completare la cornice dell'evento, la possibilità di dialogare direttamente con i produttori lungo il Viale dei Giardini e la mostra del carretto siciliano allestita in Via Orfanotrofio, regalando ad appassionati, famiglie e turisti un'immersione totale nell'identità del territorio ibleo.

«Si chiude WE CHEESE e lo facciamo con la soddisfazione di aver messo al centro il vero motore della nostra economia: la capacità di fare. È il valore che muove le imprese, i produttori, i ristoratori; che sta alla base delle eccellenze del territorio – ha dichiarato l'assessora comunale allo sviluppo

economico **Catia Pasta**-. *Questa manifestazione è stata molto più di un evento. È stata un'opportunità di crescita, di confronto e di promozione per il comparto lattiero-caseario e per tutta l'identità ragusana. Come Amministrazione crediamo nello sviluppo economico che parte dal basso, dalla qualità, dalla sostenibilità. WE CHEESE ha dimostrato che Ragusa sa fare rete, sa attrarre, sa raccontarsi. Ringrazio il Ccn Antica Ibla e tutti coloro i quali sono stati coinvolti nell'organizzazione a partire dagli Uffici comunali, gli espositori, i partecipanti ai talk, i ristorati, i visitatori e chi ha creduto in questo progetto che ha voluto unire enogastronomia, cultura e turismo. In questo anno speciale che vede Ragusa Città del Formaggio 2026 proseguiamo un percorso di valorizzazione delle nostre produzioni sui mercati nazionali e internazionali che guarda oltre quest'anno e oltre questo riconoscimento».*

*«WE CHEESE ha dimostrato come il Ragusano Dop e i formaggi degli Iblei possano diventare un autentico prodotto turistico -aggiunge il presidente del Centro Commerciale Naturale "Antica Ibla", **Daniele La Rosa** -. I giovani casari rappresentano un esempio concreto di restanza e resilienza: scelgono di investire nella propria terra, custodendo la tradizione e innovando. Dobbiamo continuare a costruire un'offerta turistica enogastronomica sempre più integrata, mettendo in rete produttori, strutture ricettive, ristorazione ed esperienze. Allo stesso tempo è fondamentale comunicarla in modo efficace attraverso fiere di settore, tour operator, portali web, operatori turistici e infopoint, affinché le eccellenze del nostro territorio diventino una delle principali motivazioni di viaggio verso Ragusa e gli Iblei».*

Con il sostegno di: Comune di Ragusa, EnjoyBarocco, Libero Consorzio Comunale di Ragusa, Camera di Commercio del sud est, Baps, Ragusa Città del formaggio, Ragusa Welcome.

Official Sponsor: Despar Sicilia e Area System

Partner: ONAF, Trinacria D'Oro, CoRFiLaC, Consorzio del Ragusano Dop, APCI, Diprosilac, AfiDop

Sponsor: Radici, Spatium, Meli assicurazione, Lime, Gruppo Novaquadri, Blunova

Sponsor tecnici: Istituto vigilanza La Torre, Zonzo, Letzgocard, Iblea antincendio srl

Ufficio Stampa We Cheese

Gianna Bozzali | OdG tessera n° 100958

334.3421136