

ALIMENTAZIONE

Un corso approfondito dedicato al formaggio il 29 aprile a Canicattì

Certificazioni e degustazioni destinate a vini, oli ma anche a formaggi. La cultura enogastronomica Agrigentina si arricchisce di valori culinari aggiunti.

Oggi il consumatore non si accontenta più di comprare o degustare i formaggi che vede esposti sul banco di una gastronomia o nel carrello di un ristorante; vuole conoscerne la storia, la specificità, le motivazioni per cui quel formaggio è diverso da un altro.

Vuole conoscere i formaggi del proprio territorio, la loro origine, le loro peculiarità.

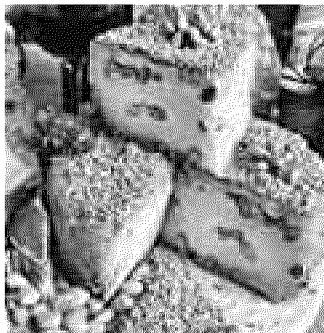
Per fare fronte alla comprensione di tali punti si è organizzato a Canicattì, nella giornata di lunedì 29 aprile, un corso dedicato ai formaggi che prende il nome di: «Il Carrello dei Formaggi».

Un'iniziativa organizzata da «La Torre» in collaborazione con lo chef Francesco Piparo, il quale proporrà taglieri e piatti gourmet che vedranno protagonisti, tra piacevolezza e diversità, diversi formaggi DOP.

Un incontro per raccontare e fare capire, ai ristoratori, agli chef, agli operatori di sala, che i formaggi non sono tutti uguali.

L'iniziativa sarà articolata in due parti: una teorica e una pratica.

Per ciascuno dei formaggi DOP portati in degustazione si farà toccare con mano un fattore identificativo alla volta: il



FORMAGGI SICILIANI

latte crudo, l'alimentazione, il caglio, il locale di stagionatura.

La parte teorica sarà svolta esponendo i fattori di diversità e le cause che le determinano.

Durante il corso le tematiche che saranno affrontate dal relatore, Roberto Rubino saranno: normativa igienico-sanitaria; lettura delle etichette; categorie DOP e IGP; fattori di diversità: alimentazione degli animali, la tecnica, la stagionatura; le tipologie casearie; cura e conservazione; tagli possibili; modalità e tecniche di assaggio; come si racconta il formaggio.

Una manifestazione quella che si terrà quindi a Canicattì che certamente richiamerà anche il pubblico delle grandi occasioni. D'altronde, il formaggio è presente in tutte le tavole degli italiani e degli agrigentini in modo particolare.

CLAUDIA CACI

