

## CHEESE ART 2004. Tutti pazzi per il caciocavallo del Ragusano



L'INGRESSO DEL CASTELLO DI DONNAFUGATA CHE OSPITA CHEESE ART

m.b.) Cosa hanno in comune americani, canadesi, lituani e giapponesi? Sono sempre più pazzi per il Cosacavaddu ibleo. È quanto emerge dai dati forniti dal servizio Alimenti di origine animale dell'Ausl 7 di Ragusa, la città dove fino a domenica andrà avanti la quarta edizione di Cheese art. Le esportazioni sono, infatti, in netta crescita, basti pensare che l'anno scorso sono stati inviati negli Stati Uniti 1.738 kg di caciocavallo prodotto nella provincia iblea, mentre nei primi cinque mesi del 2004 sono già 1.280. Se anche il trend dovesse mantenersi costante pure per il resto dell'anno, a dicembre la quota totale potrebbe triplicare rispetto a quella raggiunta nel 2003. "La tendenza è chiara – commenta Salvatore Baglieri, responsabile del servizio Alimenti di origine animale dell'Ausl 7 –, c'è un netto incremento, ma aspettiamo a parlare di boom. Ci sono i presupposti perché le esportazioni, con un po' di impegno in più da parte delle aziende, crescano ancora". Ma il caciocavallo non piace solo agli americani.

"Abbiamo appena inviato due spedizioni in Canada – aggiunge Baglieri – per un totale di quasi mille chili di caciocavallo. Questa è davvero una novità per le nostre aziende". In crescita anche le esportazioni di Ragusano Dop: quindici kg inviati negli Stati Uniti nel 2003, già 85 nei primi cinque mesi di quest'anno. Ma non è tutto: nel mercato americano sono state introdotte altre tipologie di formaggi come il Pecorino siciliano e la ricotta salata, che cominciano a catturare l'attenzione degli stranieri.