Fondazione MEDES
Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile del Mediterraneo
Sede Legale C. da San Licandro 1,84029
Sicignano degli Alburni -SA-
e-mail medes@medes.eu PEC fondazionemedes@pec.it
C.F. e P.IVA 01729610764

COMUNICATO STAMPA

La Fondazione MEDES, partner del progetto Canestrum Casei- *Development of a synergy model aimed to Qualify and Valorize the Natural Historic Cheese of Southern Italy in the Sicilian, Sardinia, Calabria, Basilicata and Campania Regions,* organizza un ***Workshop – Dissemination Meeting per la Degustazione di formaggi Campani e Lucani della selezione AGER in abbinamento ai vini di Irpinia (AV) il 17 febbraio 2020, a partire dalle ore 19.30, presso l'Agriturismo Montagne Verdi a Castelfranci (AV).***

Partecipano all'iniziativa, oltre ai ricercatori del progetto Canestrum Casei, che illustreranno brevemente le attività del progetto, anche giornalisti enogastronomici, blogger enogastronomici, buyer, ristoratori, opinion leader e rappresentanti delle istituzioni locali e regionali.

Il progetto Canestrum Casei ha l'obiettivo di migliorare i canali di commercializzazione e vendita di quindici formaggi del Sud Italia a forte rischio di estinzione in quanto poco conosciuti e valorizzati. Si tratta di prodotti tradizionali fortemente legati ai territori, ottenuti con tecniche eco-sostenibili, in aree montane o marginali e per i quali diverse ricerche scientifiche hanno già dimostrato essere formaggi di alta qualità e con un elevato valore nutrizionale.

La finalità del progetto è di fare conoscere questi formaggi al consumatore, riorganizzando il processo produttivo e il sistema di vendita. Il tutto per sostenere l'economia di piccole e medie aziende agricole di cinque regioni italiane: Basilicata, Calabria, Campania, Sicilia e Sardegna. I quindici formaggi, di cui alcuni a DOP e IGP, costituiscono la cosiddetta "Selezione Ager", composta da: Ragusano DOP, Provola dei Nebrodi, Piacentinu Ennese DOP, Pecorino Siciliano DOP, Vastedda della Valle del Belìce DOP, Caciocavallo Palermitano, Maiorchino, Caprino Nicastrese, Fiore Sardo DOP, Casizolu del Montiferru, Pecorino di Filiano DOP, Canestrato di Moliterno IGP, Pecorino Carmasciano, Caciocavallo Podolico, Cacioricotta del Cilento.

Grazie alle nuove ricerche scientifiche del progetto si potranno migliorare i processi produttivi e ridurre le criticità che causano perdite di prodotto. Per ogni formaggio sarà studiata una carta d'identità nutrizionale, con la creazione di etichette "parlanti" che ne valorizzano la qualità, e sarà studiato e proposto ai produttori un nuovo approccio di promozione e marketing per fare apprezzare al consumatore la qualità di questa selezione. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito web del progetto, disponibile all'indirizzo: https://prodottilattierocaseari.progettoager.it/i-progetti-prodotti-caseari/canestrum-casei/canestrum-casei-il-progetto .

Per informazioni contattare la Fondazione MEDES medes@medes.eu , 0828-1897221

Febbraio 2020

Il Presidente
Prof. Giovanni Quaranta