WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

Ragusa capitale mondiale dei formaggi tradizionali con See Cheese 2026

di: Redazione

27 novembre 2026



Mettere in dialogo ricerca scientifica, tradizione casearia e sostenibilità, valorizzando al tempo stesso le risorse del territorio e le conoscenze che hanno costruito nel tempo la cultura e l'eredità centenaria del formaggio: è questo l'obiettivo di **See Cheese – International Congress on Traditional Cheeses**, il primo congresso internazionale dedicato ai formaggi tradizionali che si terrà dall'**1** al **3 dicembre 2026** presso il **CoRFiLaC** di **Ragusa**, il Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare che dal 1996, in collaborazione con l'**Università degli Studi di Catania**, l'**Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Sicilia**, il **Comune di Ragusa** e la **Società cooperativa Progetto Natura**, dedica la propria attività alla ricerca applicata al servizio del territorio siciliano.

L'appuntamento riunirà **44 relatori** provenienti da **16 Paesi** – tra ricercatori, produttori, tecnici ed esperti provenienti dall'Italia, dagli Stati Uniti, dall'Irlanda, dall'Algeria, da Cipro, dal Brasile, dalla Grecia, da Malta, dalla Francia, dalla Turchia, dalla Serbia, dalla Polonia, dal Marocco, dalla Tunisia, dal Burkina Faso e dal Kazakistan – per confrontare, attraverso **15 sessioni** tra cui **5 plenarie**, esperienze e sistemi produttivi diversi e approfondire il ruolo della ricerca nella conoscenza, tutela e valorizzazione delle produzioni casearie tradizionali.

Il filo conduttore del primo Congresso internazionale sui formaggi tradizionali sarà il dialogo tra i **sistemi di produzione naturali** e **tradizionali,** l'**innovazione scientifica** e la **sostenibilità**. Non una contrapposizione fra tradizione e ricerca, ma un incontro capace di mettere la scienza al servizio della conoscenza, della tutela e della valorizzazione di pratiche, materie prime e patrimoni produttivi locali.

"Il Congresso non presenta il formaggio tradizionale come qualcosa da "proteggere" semplicemente, ma come una filiera da rendere più resiliente, misurabile e contemporanea. See Cheese parte dalla tradizione, ma costruisce il programma come un percorso di trasformazione: dal territorio al consumatore", commenta **Cinzia Caggia,** presidente del CoRFiLaC di Ragusa dal 2026. "L'identità di un formaggio non nasce soltanto dalla ricetta. Nasce dall'interazione tra territorio, animale, latte, microbiologia, tecnologia, ambiente e cultura e si completa nel modo in cui il consumatore percepisce quel prodotto".

LA RIAPERTURA DELLA CACIOTECA REGIONALE SICILIANA

Ad aprire la tre giorni di simposio sarà un momento particolarmente significativo per il territorio siculo: la **riapertura** della **Cacioteca Regionale Siciliana**, inaugurata nel 2012 e oggi restituita alla comunità dopo un periodo di chiusura per gli interventi di ristrutturazione che ne hanno interessato gli spazi.

La cerimonia ufficiale si terrà martedì **1° dicembre** alle **ore 10.00**, alla presenza delle autorità locali e nazionali, con la visita della Cacioteca e del CoRFiLaC, e i saluti istituzionali. Interverrà alla riapertura **Giuseppe Licitra**, fondatore della Cacioteca e figura storica di riferimento del progetto, che ha contribuito alla nascita e allo sviluppo di questo spazio dedicato al patrimonio caseario siciliano.

Ospite d'onore sarà il Ministro per la Protezione civile e le Politiche del mare, **Nello Musumeci**, che, da Presidente della Regione Siciliana, ha avuto un ruolo determinante nel percorso che ha portato al finanziamento degli interventi di ristrutturazione.

"Gli interventi di efficientamento e ristrutturazione porteranno la Cacioteca a diventare un polo di eccellenza per la valorizzazione e la ricerca del patrimonio caseario siciliano", spiega **Giuseppe Licitra,** professore ordinario dell'Università di Catania e fondatore della Cacioteca. "Questo momento di riapertura assume pertanto una valenza che va oltre la mera manutenzione straordinaria dell'immobile, configurandosi come un'azione di riqualificazione e potenziamento di un'infrastruttura funzionale alle attività scientifiche, tecniche e istituzionali del CoRFiLaC.".

La riapertura segnerà l'inizio di una nuova fase per una struttura che ambisce a diventare **un punto di riferimento per la valorizzazione della cultura casearia siciliana**, mettendo in relazione produttori, ricerca e territorio. Tra le prospettive c'è lo sviluppo di una Cacioteca multifunzionale, dotata di spazi e celle per la stagionatura, destinata ad accogliere attività di ricerca e sperimentazione, iniziative a sostegno della filiera, convegni, seminari e laboratori del gusto. Con le sue dieci celle di stagionatura, ciascuna con una capacità potenziale di dieci tonnellate, la Cacioteca si propone come luogo d'eccellenza per accompagnare e valorizzare la stagionatura dei formaggi siciliani.

Gli interventi effettuati porteranno alla realizzazione di un nuovo impianto fotovoltaico a servizio della struttura, finalizzato al miglioramento dell'efficienza energetica e alla riduzione dei consumi associati al funzionamento degli impianti tecnologici. Un luogo pensato non solo per conservare e raccontare la tradizione, ma anche per studiarla, trasmetterla e accompagnarla nel futuro, creando un dialogo continuo tra il sapere dei produttori e quello della ricerca scientifica.

DIECI TEMI PER GUARDARE AL FUTURO DEI FORMAGGI TRADIZIONALI

Sotto i riflettori di **See Cheese** ci saranno i grandi temi legati allo sviluppo, alla tutela e alla valorizzazione del patrimonio caseario locale. Il Congresso costruisce il proprio programma scientifico attorno a **dieci filoni di ricerca** che attraversano l'intera filiera del formaggio tradizionale: dall'alimentazione degli animali alla biodiversità, dalla qualità del latte alla microbiologia, dalle tecniche di produzione e stagionatura alla sostenibilità degli allevamenti, fino al packaging, all'analisi sensoriale e alla percezione del consumatore.

Un percorso che mette in dialogo **tradizione, ricerca e innovazione**, per capire come le conoscenze scientifiche possano diventare strumenti concreti per conservare il valore dei formaggi tradizionali, rafforzarne la resilienza e accompagnarne l'evoluzione verso modelli produttivi più sostenibili.

Il primo livello di indagine riguarda **l'alimentazione e la gestione delle risorse**. L'impiego dei sottoprodotti agro-industriali nelle diete animali apre infatti una riflessione sul modo in cui le risorse possono essere utilizzate lungo la filiera, riducendo gli sprechi e creando nuove opportunità. Un tema che si lega direttamente alla più ampia prospettiva dell'**economia circolare**, affrontata anche attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia: residui e materiali considerati scarti possono diventare nuove risorse, generando valore economico e ambientale.

Al centro del Congresso ci sarà poi il rapporto tra **allevamento, biodiversità e sostenibilità**. Particolare attenzione sarà dedicata ai piccoli ruminanti e alle altre specie da latte, alle caratteristiche delle loro produzioni e al loro ruolo nei sistemi agricoli dei territori. Parallelamente, la ricerca affronterà il valore delle **razze autoctone**, non soltanto come patrimonio genetico e culturale da conservare, ma come elemento di resilienza dei sistemi zootecnici e di differenziazione dei prodotti caseari.

In questo quadro rientra anche uno dei temi più attuali per gli allevamenti mediterranei: lo **stress da caldo**, analizzato nei suoi effetti sulla salute e sul benessere degli animali, sulla produzione e sulla qualità del latte. La questione sarà affrontata anche attraverso un progetto internazionale che coinvolge l'Università degli Studi di Milano, l'Université Frères Mentouri Constantine 1 (INATAA) e l'Université Université Ferhat Abbas Sétif, entrambe in Algeria, in un confronto particolarmente significativo per le realtà zootecniche del bacino mediterraneo.

Il percorso prosegue dal latte al formaggio, mettendo sotto osservazione **tecniche di produzione e stagionatura**, con il confronto tra caseificazione tradizionale e approcci industriali. La ricerca permetterà di approfondire il rapporto tra materia prima, razza, tecniche di lavorazione, strumenti e condizioni di maturazione, fino alle caratteristiche finali del prodotto. È qui che la tradizione diventa oggetto di analisi scientifica: non per sostituirne i saperi, ma per comprenderne meglio i meccanismi e individuare le condizioni che ne permettono la conservazione e la valorizzazione.

Un ruolo centrale sarà riservato anche alla **tecnologia del formaggio**, alla scienza della stagionatura e al **packaging funzionale**. Anche strumenti e pratiche tradizionali, come l'impiego del legno nei processi di lavorazione e stagionatura, saranno riletti alla luce delle conoscenze più recenti, mettendo in dialogo saperi antichi e ricerca contemporanea. Sul fronte del confezionamento, l'attenzione si concentrerà inoltre su soluzioni più sostenibili e su materiali funzionali ottenuti anche dal recupero di sottoprodotti agroalimentari, come le vinacce, studiandone le possibili applicazioni per la conservazione dei formaggi.

Un altro asse fondamentale riguarda la **diversità microbica e la sicurezza alimentare**. La biodiversità dei microrganismi rappresenta infatti uno degli elementi distintivi delle produzioni tradizionali e contribuisce alla definizione delle caratteristiche organolettiche del formaggio. Lo studio delle comunità microbiche, delle colture starter e dei processi fermentativi permette di comprendere meglio il rapporto tra ambiente, materia prima e prodotto, affrontando allo stesso tempo il tema della sicurezza nelle filiere produttive tradizionali.

A completare il quadro interviene la prospettiva **One Health**, che considera in modo integrato salute animale, salute umana e sostenibilità dell'ambiente. La gestione del benessere animale, gli approcci veterinari e l'organizzazione dei sistemi zootecnici diventano così parte di una visione più ampia della filiera, nella quale la qualità del prodotto non può essere separata dalle condizioni in cui viene prodotto.



DALLA MICROBIOLOGIA AL PACKAGING, FINO AL CONSUMATORE

Il percorso di See Cheese non si ferma alla produzione. L'ultimo tratto della filiera riguarda infatti il modo in cui il formaggio viene **percepito, scelto e accettato dal consumatore**.

È qui che entra in gioco il decimo filone, dedicato a **marketing, neuroscienze e analisi sensoriale**, sviluppato anche grazie alla collaborazione tra CoRFiLaC e l'Università IULM di Milano con Vincenzo Russo, professore ordinario di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing. La collaborazione ha portato alla nascita di un laboratorio di neuroscienze al CoRFiLaC, analogo al laboratorio presente alla IULM, dedicato allo studio del comportamento del consumatore attraverso dati biometrici.

L'obiettivo è comprendere come il consumatore reagisca a elementi diversi – dal prodotto al packaging, dalla comunicazione pubblicitaria ai siti web – e come le caratteristiche sensoriali e identitarie del formaggio possano influenzarne la percezione, il gradimento e le scelte di acquisto. La ricerca arriva così fino alla tavola, collegando **qualità** del **prodotto, esperienza sensoriale, comunicazione** e **comportamento** del **consumatore**.

UN CONFRONTO INTERNAZIONALE SUL FUTURO DEL FORMAGGIO TRADIZIONALE



I dieci temi dello *Scientific Scope* saranno infine inseriti in una prospettiva internazionale. A Ragusa arriveranno esperienze e competenze provenienti da realtà produttive differenti, dall'Europa al Brasile, creando un confronto tra sistemi di allevamento, tecnologie, tradizioni casearie e approcci scientifici diversi.

Il caso dei **formaggi brasiliani**, inserito tra i dieci filoni del Congresso, rappresenterà in particolare un'occasione per osservare da una prospettiva internazionale come ricerca e innovazione possano dialogare con identità produttive e tradizioni differenti.

Ne emerge una visione del formaggio tradizionale non come patrimonio statico da conservare, ma come **sistema vivo**, nel quale biodiversità, sostenibilità, tecnologia, cultura e mercato sono profondamente interconnessi.

I dieci temi di See Cheese raccontano proprio questa complessità: **dall'alimentazione animale alla microbiologia, dalle razze autoctone al benessere, dalla caseificazione alla stagionatura, dall'economia circolare al packaging, fino alle neuroscienze e al consumatore**. Un viaggio lungo tutta la filiera per interrogarsi su una domanda centrale: come può la ricerca aiutare i formaggi tradizionali a conservare la propria identità e, allo stesso tempo, affrontare le sfide del futuro?