

Aspettando Chees ART: Tradizioni e Neuroscienza

scritto da Redazione | 15/04/2022



Dal 13 al 15 maggio, CoRfiLaC di Ragusa coinvolgerà consumatori, produttori e opinion leader per parlare di alimentazione e ricerca



ASPETTANDO
CheeseART
Ragusa 13-15 Maggio 2022
CoRFiLaC

TRADIZIONE e NEUROSCIENZA

Il **CoRFiLaC di Ragusa** riapre le porte a consumatori, produttori e opinion leader per un dialogo tra essi e il mondo della ricerca. Dal 13 al 15 maggio, l'evento dal titolo **"Tradizioni e Neuroscienza"** comprenderà una serie di convegni, approfondimenti e degustazioni presso la sede dell'ente.

Tradizioni e Neuroscienza: il programma

Si inizierà il **venerdì 13 maggio** alle ore 15.00 con il primo convegno su *"Le strategie di vendita e di promozione dell'agroalimentare"*, dedicato alla chiusura dei lavori della prima edizione del master in "Neuromarketing, Consumer Neuroscience e Market research" che ha visto la presenza di nomi illustri come Paul Zack, Andrea Saletti, Mariano Diotto, Tao Liu ed altri ancora. La finalità dell'incontro sarà quella di condividere con i referenti del mondo agroalimentare siciliano le principali strategie di marketing fondate sulle più recenti scoperte sul cervello e sulle soluzioni che le neuroscienze offrono per risparmiare sugli investimenti aumentando i margini.

Il Prof. **Vincenzo Russo**, Responsabile del Master e che alla IULM coordina il Behavior and BrainLab, presenterà i primi corsisti del master i quali descriveranno il loro percorso formativo con riferimento anche ai propri contesti lavorativi, non tutti appartenenti al food.

Appuntamenti di sabato 14 maggio

Sempre a proposito di neuromarketing, la mattina del **sabato 14 maggio** sarà dedicata ad un convegno dal titolo *"Brain Lab: sinergia delle conoscenze tra IULM e CoRFiLaC. La Neuroscienza al servizio della Tradizione per conoscere le emozioni dei consumatori"*.

Si parlerà dell'inaugurazione del **Brain Lab del CoRFiLaC**, nato da un accordo di collaborazione scientifica con la IULM University. L'evento è aperto alle Istituzioni pubbliche, opinion leader,

stakeholder e consumatori e sarà presentata l'importanza della Neuroscienza applicata al Neuro-Marketing (Prof. V. Russo IULM) e come quest'ultimo possa contribuire a offrire opportunità lavorative e culturali per i millennials, nel rispetto delle tradizioni della Civiltà Contadina (Prof. G Licitra CoRFiLaC-UNICT).

Particolare attenzione verrà riservata ad alcuni personaggi, tra i quali il noto pasticcere **Corrado Assenza**, lo chef stellato **Pino Cuttaia** e a **Daniela Campisi** di Gusto Gourmet Store di SR.

A seguire **l'Open Cheese bar** con la degustazione di formaggi, la produzione di ricotta calda dal vivo e un *beertasting* allargato per la birra da siero per tutti i presenti.

Convegno sul progetto Canestrum Casei di AGER



Sempre per il 14 maggio, ma nel pomeriggio, è previsto un convegno sul **progetto Canestrum Casei di AGER** dal titolo *“Pensando ai consumatori. Scegliere i Formaggi Tradizionali della Selezione AGER: Un’opportunità che arricchisce tutta la filiera e la qualità della vita”*.

I partner scientifici del progetto, provenienti da diverse Università del Meridione d'Italia, presenteranno i risultati delle loro ricerche attraverso dei *“take home message”* per far scegliere la qualità dei formaggi tradizionali della selezione AGER. Sarà anche l'occasione per comprendere l'importanza dei sistemi di commercializzazione aggregata, dell'alimentazione, degli aspetti qualitativi del prodotto e di come le tecniche classiche di marketing e innovative del neuromarketing possano insieme contribuire alla loro valorizzazione.

Degustazioni itineranti di 15 formaggi del progetto Canestrum Casei

Domenica 15 maggio spazio alle degustazioni itineranti dei **15 formaggi del Meridione d'Italia** protagonisti del progetto **Canestrum Casei** a cura dei partner di AGER e alle degustazioni itineranti di formaggi di rinomata fama internazionale.

Inoltre, si potrà assistere alla caseificazione dal vivo e alla produzione della ricotta presso il caseificio interno del CoRFiLaC, oltre a laboratori per bambini. Infine, sarà possibile partecipare a quattro **laboratori del gusto** che si susseguiranno durante la domenica in abbinamento a vini, birre e confetture.

Elenco e programma dei laboratori di domenica 15 maggio

Ore 12.30

Laboratorio a cura del partner AGER su **La biodiversità ovi-caprina del Meridione d'Italia: emozioni storiche** (assaggio di Cacioricotta, Caprino Nicastrese, Piacentinu Ennese DOP, Pecorino di Filano DOP, Canestrato di Moliterno IGP, Pecorino di Carmasciano PAT, Fiore Sardo DOP, Pecorino Siciliano DOP).

Ore 15.00

Degustazione dal titolo **Le secolari paste filate del Meridione d'Italia**. Saranno proposti i formaggi Vastedda Valle del Belice DOP, Casizolu di Montiferru, [Caciocavallo Podolico PAT](#), Provola dei Nebrodi DOP con limone verde, Caciocavallo Palermitano PAT, Ragusano DOP, Provola dei Nebrodi DOP Sfoglia extra stagionata. Si volerà poi fuori i confini nazionali con le due degustazioni firmate CoRFiLaC.

Ore 17.00

Dalla Francia alla Spagna, al Portogallo fino ai Peloritani con i formaggi Beaufort Alpage DOP, Salers DOP, Abondance Fermier DOP, Maiorchino, Azeitao DOP, Serra da Estrela DOP, Questo de la Serena DOP

Ore 19.30

Per **Gusti intensi d'Europa, dai cremosi ai granulosi fino agli erborinati**, in degustazione i formaggi Camembert DOP, Cheddar Montgomery DOP, Tuma Persa PAT, Castelmagno DOP d'Alpeggio, Blu Stilton DOP, Queso de Cabrales DOP, Roquefort DOP.

Maggiori dettagli saranno resi noti nel corso della **conferenza stampa** in programma il prossimo **23 aprile, nella sede del CoRFiLaC** a Ragusa, **alle ore 11.00**. Info: corfilac.it