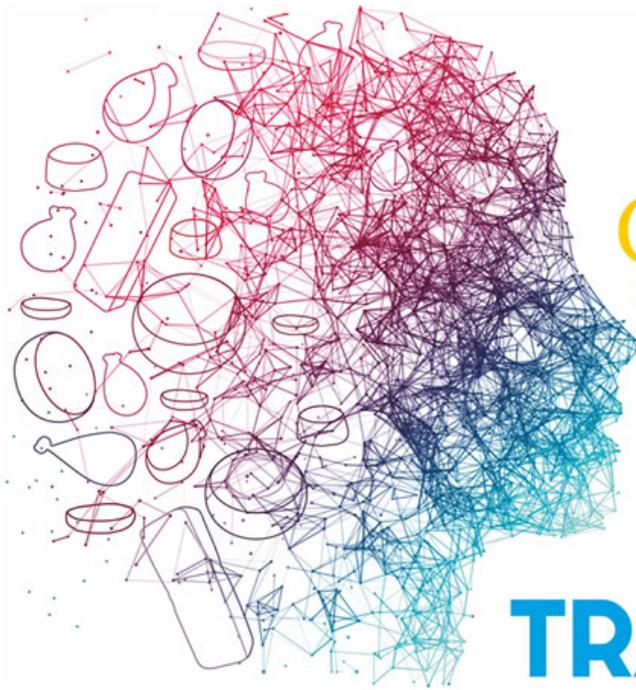


# Aspettando Chees ART: Tradizioni e Neuroscienza

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](http://corfilac.it)