

In rilievo



**ENOGASTRONOMIA** *Il formaggio grottagliese dei fratelli Cassese nel gotha della cucina italiana*

## Il Don Carlo conquista Gualtiero Marchesi

La settimana scorsa, per due giorni, Colorno si è idealmente elevata a capitale mondiale della cultura enogastronomica. E tra i sapori del globo c'era anche un "gustoso" pezzo di Grottaglie. Merito di Alma, che nella cittadina parmense ha la propria sede: la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, di cui

è rettore il maestro Gualtiero

Marchesi, ha infatti ospitato i rappresentanti di alcuni tra i più prestigiosi centri di formazione

al mondo in campo enogastronomico. Dagli Usa alla Corea del Sud, dalla Turchia al Sudafrica, dal Brasile al Giappone sono 15 i Paesi con cui Alma ha stretto un'alleanza.

Anche il nostro territorio ha dato il proprio contributo alla

promozione della Cucina italiana: tra i protagonisti dell'aperitivo che Alma ha offerto alle Scuole partner, ai propri sponsor e fornitori accreditati, infatti, c'era anche la Società Agricola Fratelli Cassese, di Grottaglie.

L'azienda casearia tarantina ha portato a Colorno il proprio Don Carlo: lo stesso formaggio con cui nel maggio scorso, ha vinto la Gran Menzione nella categoria Formaggi di fattoria a latte vaccino al concorso "Alma Caseus" ospitato dal salone internazionale Cibus di Parma.

---

IN VETRINA  
ALL'ALMA,  
LA SCUOLA  
DEL "MAESTRO"