

NUOVO **Quotidiano** di Puglia **Taranto**

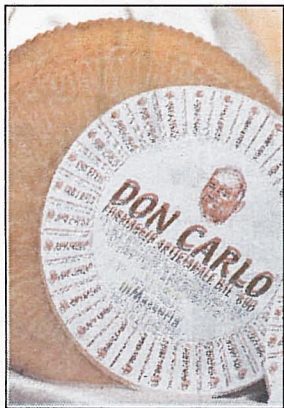
Sabato
20 ottobre
2012

Anno XII
N° 290

€ 1,00*

IL FORMAGGIO SCELTO DALLA SCUOLA DI CUCINA

Il "Don Carlo" dei Fratelli Cassese con "Alma", l'eccellenza casearia



Il formaggio artigianale
Don Carlo

Da Grottaglie a Parma e poi nel panorama internazionale.

La settimana scorsa, per due giorni, la cittadina parmense di Colorno si è idealmente elevata a capitale mondiale della cultura enogastronomica. 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.

Anche la provincia di Taranto ha dato il proprio contributo alla promozione della Cucina Italiana: tra i protagonisti dell'aperitivo che Alma ha of-

ferto 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 Cibus di Parma.

L'eccellenza tarantina quindi viaggia ormai nel mondo. Dagli Usa alla Corea del Sud, dalla Turchia al Sudafrica, dal Brasile al Giappone sono infatti quindici i Paesi con i quali la scuola internazionale di cucina Alma ha stretto un'alleanza.