

“Formaticum”, a Roma degustazioni, seminari e riconoscimenti di qualità

19 Febbraio 2024

di **Redazione**



ROMA – Sabato 2 e domenica 3 marzo riparte una nuova edizione di Formaticum, la manifestazione che negli anni ha conquistato sempre di più l’interesse del pubblico e degli addetti al settore per la qualità dei formaggi esposti e per le storie di artigiani che si dedicano a ogni aspetto della produzione.

Come sempre durante Formaticum si potranno degustare e acquistare le eccellenze presenti, un’occasione unica per fare un viaggio lungo la nostra Penisola alla scoperta del grande e variegato patrimonio caseario. Ideatori di questo evento sono La Pecora Nera Editore – casa editrice attiva nel mondo dell’enogastronomia, specializzata nella realizzazione di guide ed

eventi – e **Vincenzo Mancino**, esperto conoscitore della produzione e lavorazione dei latticini.

“L’intuizione di realizzare un evento interamente dedicato al formaggio e agli artigiani che lo producono si è rivelata giusta. Siamo arrivati a questa quinta edizione con un seguito crescente – oltre 2.000 presenze solo nell’ultima – segno che la formula piace: un biglietto di ingresso contenuto che dà diritto ad assaggiare oltre 200 formaggi e scoprire che c’è un mondo di sapori e tradizioni che meritano di essere conosciuti” dichiarano **Simone Cargiani** e **Fernanda D’Arienzo** de La Pecora Nera.

Per questo nuovo appuntamento Vincenzo Mancino pone l’accento sul dilemma dell’intelligenza artificiale contrapposta all’intelligenza artigianale: “Noi di Formaticum abbiamo le idee chiare, da sempre abbiamo scelto di essere la voce o, meglio, il grido degli artigiani: le loro competenze, le loro professionalità non sono sostituibili da nessuna macchina. L’utilizzo delle macchine in agricoltura ha favorito lo sviluppo dell’intera umanità ma, oggi, sta diventando una minaccia per quelle conoscenze che sono l’essenza stessa del prodotto finale, producendo in serie semilavorati, in ogni settore alimentare”.

In fase di ultimazione il numero delle aziende presenti ma, considerando i nomi dei produttori che hanno già aderito, si preannuncia un’altra edizione ad alto contenuto gustativo. Non mancheranno i seminari di approfondimento organizzati da Onaf Roma a cui si potrà partecipare con un piccolo contributo spese.

Novità di questa edizione di Formaticum è la “sfida” fra i produttori presenti. Ognuno di loro potrà scegliere un prodotto, che sarà valutato da una giuria composta dai maestri assaggiatori della delegazione Onaf di Roma, per l’assegnazione di un riconoscimento di qualità.