

# Cacioteca Regionale della Sicilia: dove si trova il “tempio del formaggio” siciliano

Autore: Redazione

Data: 14 Gennaio 2022



Non tutti lo sanno, esiste anche una **Cacioteca Regionale della Sicilia**. Un vero e proprio “**tempio del formaggio**“, con sede a **Ragusa**, che oggi vuole tornare ad avere un ruolo di primo piano nella promozione delle **produzioni casearie siciliane**, senza dimenticare i prodotti di altre realtà nazionali e internazionali.

## Cacioteca Regionale della Sicilia cosa è

La Cacioteca Regionale della Sicilia è nata dieci anni fa, su iniziativa del CoRFiLaC, come centro di **stagionatura** internazionale e una vetrina sulle [produzioni d'eccellenza](#). Adesso avrà nuova vita, grazie all'arrivo di nuovi fondi, annunciati dalla Regione. Serviranno a ristrutturare i locali e riattivare le attività.

Dal pecorino siciliano al **Ragusano**, dalla tuma persa alla **provola dei Nebrodi**, dal [Maiorchino](#) alla **vastedda del Belice**. Quando si pensa alla **Sicilia e ai suoi formaggi**, c'è solo l'imbarazzo della scelta. La Cacioteca è nata per approfondire la conoscenza in fatto di processi di produzione, confrontandosi con la scuola degli affinatori francesi e italiani. Uno strumento dedicato a un vero e proprio **patrimonio culturale e culinario**, tramandato da una generazione all'altra.

Per fare tutto questo è stata pensata una struttura su due livelli. I formaggi sono esposti nelle vetrine, illuminate in modo artistico. Un **“tempio” del gusto** a Ragusa, un'area che sta diventando sempre più la **“food valley”** siciliana. La Cacioteca Regionale della Sicilia ha aperto i battenti nel 2012.

## Un “tempio del formaggio” in Sicilia

«Il CoRFiLaC ha speso molte energie per avviare questo **importante progetto della Cacioteca** – spiega Giuseppe Licitra, presidente della struttura di ricerca -. É il luogo ideale in cui potersi avvicinare a queste **fantastiche produzioni** che raccontano un percorso fatto da uomini che, di generazione in generazione, si sono tramandati i segreti della caseificazione, in ogni parte del mondo».

La Cacioteca Regionale della Sicilia segue **linee avveniristiche e moderne**, progettate dagli architetti Gaetano Manganello e Carmelo Tumino, insieme all'ingegnere Salvatore Campo e all'agronomo Enzo Firullo. Dopo qualche anno dall'avvio si sono purtroppo verificate delle infiltrazioni d'acqua che hanno danneggiato il tetto della struttura e alcune parti interne. L'attività si è dovuta bloccare. Di recente il governo Musumeci ha annunciato il rilancio della struttura grazie a dei fondi che serviranno alla riqualificazione.

**Saranno investiti 800mila euro.** «Grazie a questo **finanziamento** – ha detto il presidente della Regione Siciliana, Nello Musumeci – la Cacioteca sarà presto riaperta al pubblico e potrà finalmente diventare ciò per cui è stata progettata: custode della **memoria storica e vetrina internazionale** della nostra migliore produzione casearia».

Dopo i **lavori alla Cacioteca Regionale della Sicilia**, si prevede di avviare una serie di attività che vanno dalla ricerca sulla **stagionatura dei formaggi** storici alle degustazioni multisensoriali, dall'organizzazione di fiere, corsi e laboratori a eventi culturali collegati a manifestazioni sul cibo.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cacioteca-regionale-della-sicilia/>

Generato il 21/05/2025