



Home > Economia > "Siciliano di Beja", da Siracusa nasce il primo formaggio siculo-tunisino

Economia

IL PROGETTO

"Siciliano di Beja", da Siracusa nasce il primo formaggio siculo-tunisino

di Federica Puglisi— 19 Luglio 2016



SIRACUSA. Produrre formaggi di qualità sulle due sponde del Mediterraneo: si consolida il legame tra la Sicilia e la Tunisia nelle produzioni agricole e nella zootecnia, con la certificazione del primo prodotto di origine animale in Tunisia, il «Siciliano di Beja».

Il nome è già tutto un programma: mette insieme le capacità dei produttori dell' Isola con la regione del Nord Africa in cui gli allevatori hanno imparato la «lezione» dai colleghi siciliani. L'obiettivo è portare sulle tavole europee formaggi e ricotte buoni e sicuri, secondo tecniche moderne.

Non è solo una questione di storia ma anche di economia, quella che sta dietro al progetto di cooperazione transfrontaliera «Italia -Tunisia» 2007-2013, denominato «Hilftrad, Hilâl siculo -tunisino della Filiera lattiero casearia tradizionale attraverso le nuove tecnologie».

DAL GIORNALE DI SICILIA IN EDICOLA. PER LEGGERE TUTTO ACQUISTA L'EDIZIONE DI

Scopri di più nell'edizione digitale

© Riproduzione riservata

TAG: **formaggio siculo-tunisino, Siciliano di Beja**

Contribuisci alla notizia:

INVIA
FOTO O VIDEO

SCRIVI
ALLA REDAZIONE

Commenta per primo l'articolo

Aggiornami via e-mail sui nuovi commenti

* Campi obbligatori

Commenta con [facebook](#) No Sì

INVIA