

Scritto da Rosalba Buttiglione  
Venerdì 03 Luglio 2015 10:55

---



All'ombra del Castello, venerdì 19 giugno alle ore 18, è stato ufficialmente presentato alla città ed al territorio il **Consorzio caseario gioiese**. L'incontro, che doveva tenersi all'interno del castello, è stato spostato per altri eventi, all'esterno, cosa che non ha affatto nuociuto alla manifestazione, l'ha resa invece visibile e fruibile all'intera città. Una bella serata, piacevolmente fresca e la suggestione del luogo, cuore antico della città, hanno tenuto a battesimo un evento che porterà certamente aria nuova a Gioia del Colle.

Scritto da Rosalba Buttiglione  
Venerdì 03 Luglio 2015 10:55

---

Al tavolo della presidenza la signora **Teresa Curci**, presidente; **Piera Genta**, giornalista degustatrice ONAV sommelier piemontese;

**Andrea Vigna**

giornalista, cuoco - cuciniere, come ama definirsi, nel suo blog intitolato “Pan bagnato”; il prof.

**Gianni Mottola**

;

**Giuseppe Barretta**

, chimico;

**l'avvocato Lacarra**

, per la Regione; ed il giornalista

**Michele Peragine**

.

## LA VOCE DEI PROTAGONISTI

Ha condotto la serata, dialogando con gli intervenuti, **Pierpaolo Sammartino**, comunicatore e giornalista.

Scopo dell'incontro, insieme alla presentazione del Consorzio, “far ritornare la scuola casearia a Gioia, per riportarla ai livelli d'arte degli anni “60”. L'intero progetto è stato definito: “Ritorno al genuino”.

La signora Curci, presidente del Consorzio, invitata a parlare dal moderatore, dopo aver

## “RITORNO AL GENUINO” CON IL CONSORZIO CASEARIO GIOIESE-foto

Scritto da Rosalba Buttiglione  
Venerdì 03 Luglio 2015 10:55

---

salutato i numerosi presenti, ha espresso la sua gioia per la realizzazione del suo sogno, ed ha aggiunto che tutte le iniziative inerenti tendono a “ riportare in auge il DNA della mozzarella di Gioia” e ha ringraziato l’ufficio stampa del Consorzio per l’ottimo lavoro di diffusione dell’evento fatto attraverso tutti i m



ezzi di comunicazione.

Sono stati in seguito ripercorsi dal moderatore Sammartino gli anni '60, vissuti all’insegna dello sviluppo economico ed industriale, quando l’attività casearia, passò da una forma strettamente artigianale, ad una lavorazione tecnologicamente avanzata.

Questa modernizzazione dell’attività, che ha permesso di produrre di più, ha portato pian piano ad una snaturalizzazione della stessa, ad una perdita degli antichi tradizionali sapori.

### **SIERO INNESTO E STAGIONATURA AD HOC**

Il Consorzio si propone di far ritornare la produzione dei latticini gioiesi e di tutte le ditte del territorio che vorranno consorziarsi all’antica lavorazione con il “siero innesto”, eliminando l’uso dell’acido citrico, che altera i sapori e che costringe ad adoperare maggiori quantità di sale, con gravi danni per la salute.

# “RITORNO AL GENUINO” CON IL CONSORZIO CASEARIO GIOIESE-foto

Scritto da Rosalba Buttiglione  
Venerdì 03 Luglio 2015 10:55



# “RITORNO AL GENUINO” CON IL CONSORZIO CASEARIO GIOIESE-foto

Scritto da Rosalba Buttiglione  
Venerdì 03 Luglio 2015 10:55

---



~~Il ritorno al genuino con il Consorzio Caseario Gioiese. In alto a sinistra il presidente del Consorzio, Mario Di Giuseppe, con la moglie e altri membri del comitato di gestione. In alto a destra il sindaco di Gioi, Giuseppe...~~