

DAI CAMPI DA RUGBY ALLA PRODUZIONE DI FORMAGGIO SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE, GIOVANE AQUILANO PROTAGONISTA DI SAPERI&SAPORI



L'AQUILA - "Ingredienti semplici, nessun prodotto chimico, solo manualità, pochi strumenti e

tanta passione”.

A svelare i segreti della produzione del formaggio di pecora, secondo il metodo tradizionale abruzzese, è **Marco Cupillari**, 23 enne originario della frazione aquilana di Filetto, “innamorato della cultura casearia e degli antichi sapori della nostra terra”.

Il giovane, che in passato ha vestito la maglia neroverde sui campi da rugby dell’Aquila, è stato protagonista ieri sera del primo incontro della rassegna Saperi&Sapori, organizzata dalla birreria Gran Sasso, in via Acquasanta.

Cupillari ha spiegato ai presenti ogni passaggio del procedimento per fare il formaggio primo sale e la ricotta di pecora con la ricetta di nonna Iolanda: “Mi sono appassionato a questo mestiere da bambino, guardando mia nonna. Da lei ho imparato ogni passo, ogni movimento e anche qualche piccolo segreto - racconta - . Per esempio, ho imparato a capire quando il latte arriva alla giusta temperatura per poter aggiungere il caglio, immergendo la mano nel composto e contando 8 secondi, come si faceva anticamente: se si riesce a tenerla dentro per più tempo bisogna scaldare ancora il latte, se invece si resiste meno di 8 secondi è troppo caldo e bisogna lasciarlo raffreddare”.

Nonostante la sua giovane età, Marco si dice “molto attaccato al territorio e ai prodotti che hanno caratterizzato la vita e l’economia del nostro passato”, perché “la storia e la cultura della nostra regione sono da sempre legate alla transumanza, che è stata una risorsa fondamentale per le nostre zone”.

In una società sempre più tecnologia e innovativa, secondo il 23 enne “è fondamentale riscoprire le antiche tradizioni, guardare al passato e comprendere le proprie origini, solo in questo modo si può comprendere davvero il presente e affrontare al meglio il futuro”.

Soddisfatto della prima serata **Simone Laurenzi**, titolare della birreria Gran Sasso, che spiega come è nata l’idea della rassegna: “Vogliamo dare voce a tutti i piccoli operatori del posto, offrendo loro una vetrina. Siamo davvero molto felici dell’entusiasmo che ha accompagnato questo primo incontro: le persone hanno interagito, fatto domande, insomma

siamo soddisfatti. Ma non ci fermiamo qui, prossimamente faremo un incontro-lezione con alcuni birrai locali”, annuncia. *(red.)*