

## FORMAGGI ABRUZZESI IN OHIO CON IL “CACIARO” AFFINATORE ANTONELLO EGIZI

*di Daniela Braccani*



CAPESTRANO - È conosciuto come “il caciaro” perché seleziona, affina e stagiona formaggi, curando il processo di creazione che si cela dietro alla creazione di prodotti caseari dal gusto unico.

**Antonello Egizi**, maestro affinatore di formaggi da oltre vent'anni, è noto in tutto il panorama caseario italiano per le sue "forme d'autore" che porterà negli Stati Uniti d'America nell'ambito di una serata di beneficenza a favore della ricerca contro il cancro.

Di origini abruzzesi ma trapiantato a Bastia Umbra (Perugia), Egizi collabora attualmente con Mangiarbene, la prima *luxury food* nella fornitura di prodotti enogastronomici di altissimo livello, come i formaggi stagionati nella sua grotta di Capestrano (L'Aquila), il paese dove è nato.

La cena di beneficenza "Ciao ciao to cancer" è in programma il 25 gennaio a Columbus, capitale dello stato dell'Ohio, presso il ristorante gestito dalla signora **Luciana Ramsey**, ideatrice dell'evento e innamorata dell'Abruzzo, di Navelli in particolare, dove ha comprato un'abitazione per trascorre le ferie insieme alla sua famiglia.

È proprio nella capitale dello zafferano, in occasione di una degustazione di formaggi, che il caciario e la donna si conoscono. Nasce così la collaborazione che porta Egizi negli States per la preparazione di una accurata selezione di formaggi abruzzesi da servire alla conviviale americana di oltre quattrocento partecipanti.

"Selezione semilavorati di piccoli produttori locali ancora sconosciuti", spiega a *Virtù Quotidiane* il maestro Egizi già in Ohio per la preparazione della conviviale.

Le creature di Antonello sono un connubio tra la tradizione dell'antica arte casearia abruzzese e l'innovazione dell'affinamento dei formaggi con fiori eduli, spezie, erbe aromatiche locali, vinacce e molto altro, in un legame quasi viscerale con la terra natia, quell'Abruzzo così remoto e ancora selvaggio ben rappresentato dalle sue creazioni.

"Insieme ai formaggi, alcuni dei quali verranno affinati nel corso della serata, ho portato oltreoceano diversi prodotti abruzzesi per promuovere ulteriormente la nostra ricca terra, miele, frutti di bosco, erbe aromatiche e molto altro", dice il caciario senza svelare il menù della serata, ancora top secret.