

FORMAGGI COI NOMI DELLE CHIESE AQUILANE DAL NEONATO CONSORZIO DI PRODUTTORI

13 Giugno 2020



L'AQUILA - Il Consorzio Aquilano si presenta e apre le porte del suo laboratorio caseario a Bazzano. Fondato a febbraio da 15 aziende di produttori locali e partito in sordina a causa dell'emergenza Covid, l'iniziativa ora riprende vigore.

La particolarità è che si è deciso di dare ai formaggi il nome delle chiese aquilane. La mozzarella è il 99, ad Assergi è dedicato il formaggio San Franco con il fieno locale.

Per il presidente **Luca Tarquini** è un'iniziativa molto importante, nata allo scopo di valorizzare e commercializzare, sotto un unico marchio, i prodotti caseari e agricoli del

territorio aquilano.

Il logo scelto dal Consorzio è il rosone di Collemaggio. Il direttore è **Nazario Libero**. I fondatori sono Luca Tarquini (presidente), **Alfredo De Paulis** (vice presidente), **Alfio Cesareo, Americo Pezzopane, Angelo Marcocci, Luigi Cocciolone, Marcello Palmeri, Filippo Nurzia, Andrea Vivio, Sara Lalli, Fabio Centi, Francesca Alfonsetti, Vincenzo Frascarelli**, azienda Fonte Cerreto, **Ilaria Forte**.

A deliziare il palato dei presenti anche la chef **Letizia Cucchiella** e **Nicola Ursini** del ristorante Le Origini.

Presenti anche l'associazione culturale 4x4 e le Belve Neroverdi, neo campionesse d'Italia.

Una parte dell'inaugurazione è stata riservata al contributo scientifico della professoressa **Francesca Maria Sarti** dell'Ateneo di Perugia e del professor **Cristian Bolzonella** dell'Università di Padova.

Tante le istituzioni che hanno presenziato al taglio del nastro del laboratorio. *(red.)*