

13 Febbraio 2019

L'AQUILA - Una degustazione di vini e formaggi come risposta alle dinamiche della produzione industriale che sembrano penalizzare le piccole aziende agricole. Questa l'iniziativa del bar caffetteria "da Lorenzo", nella frazione di Civita di Bagno (L'Aquila), che ha coinvolto **Gregorio Rotolo**, titolare dell'omonima azienda agricola di Scanno che produce diverse tipologie di formaggi oltre alle tradizionali caciotte di tipo appenninico, ottenute da latte proveniente da allevamenti estensivi certificati biologici, alimentati prevalentemente su pascoli polifiti.

Un "endorsement" al movimento dei pastori sardi contro un prezzo inadeguato come quello proposto dagli industriali per il latte, tanto da non coprire neppure le spese di produzione. Non solo formaggi.

Nella serata-degustazione è intervenuto anche **Franco D'Eusanio**, proprietario della cantina "Chiusa Grande" che ha parlato dei suoi prodotti, della sua filosofia (o meglio "vinosophia") presentando quattro vini in abbinamento: Integro, Vinosophia Cococciola, Vinosophia Montepulciano e In Petra Montepulciano. (*fab.i.*)