

IL GRANA DI PECORA DEL VISIONARIO GIANNI FAIETA, AFFINATORE DI FORMAGGI CHE SOGNA IN GRANDE PER IL FUTURO DEL SUO ABRUZZO

4 Novembre 2019



© David Salvatori - www.ilmaresonjo.com

CALASCIO – È il borgo medievale di Rocca Calascio (L'Aquila), dove la natura incontaminata e aspra fa da sfondo ai resti solitari del castello più alto e meglio conservato d'Italia, a ospitare la Taberna Imperiale, l'ambizioso progetto di **Gianni Faieta**, pescarese eclettico e visionario, affinatore di formaggi.

È qui, a 1.460 metri di altitudine, che nasce il suo progetto, una serie di grotte all'interno delle quali vengono sistemate le forme di formaggio per iniziare una particolare stagionatura che dura dai 24 ai 36 mesi, che le fa diventare il Grana di pura pecora grazie a specifiche condizioni di luce, temperatura e umidità.

Un prodotto dal gusto ricercato e delicato e che Faieta vorrebbe aprire alle esportazioni per

VirtùQuotidiane

farlo diventare uno dei segni distintivi dell'Abruzzo.



È proprio l'affinatore che accoglie e guida *Virtù Quotidiane* in un percorso ideale che dal

Medioevo giunge fino a oggi con un unico filo conduttore, la pecora - Gentile di Puglia e Pagliarola - l'oro d'Abruzzo, che ha permesso a un intero territorio di vivere per secoli di commercio e di prosperare grazie alla produzione e alla vendita della lana fino al suo declino causato dalle fibre sintetiche e dallo spopolamento dei borghi.

☒

“Ecco che però”, racconta Faieta, “pecore e capre, i primi animali addomesticati dall'uomo e le cui tracce risalgono alla Mesopotamia di 9.000 anni prima di Cristo, possono tornare ad essere la nostra ricchezza”.

“La difficoltà sta nella necessità di reperire la materia prima: il latte. Attualmente, la filiera delle nostre forme parte dalla Sardegna, sia perché la migliore razza per la produzione quantitativa latto-casearia è la sarda, ma anche perché l'Abruzzo ha abbandonato la pastorizia e i capi sono numericamente troppo pochi per pensare ad un produzione che sia anche un volano per questa regione”.



A differenza della transumanza orizzontale, quella cioè che dall'Abruzzo conduceva le greggi sulla costa adriatica e, soprattutto, negli stazzi del mite Tavoliere delle Puglie, quella verticale è ancora praticata, seppur limitatamente, in quanto gli armenti prima svernano a

valle o nelle stalle dei borghi per poi essere portate in quota sui ricchi pascoli montani.

Ed è anche per questa ragione che Faieta vorrebbe portare l'intera filiera del Grana di pura pecora in Abruzzo e in particolare in quello che nel basso Medioevo era il Distretto delle Terre della Baronia, una porzione del Gran Sasso meridionale di cui oggi farebbero parte i paesi di Barisciano, Calascio, Carapelle Calvisio, Castelvecchio Calvisio, Castel del Monte e Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila).

“Il sapore del formaggio, infatti, è cosa risaputa”, continua Faieta, “dipende molto dal luogo e quindi dal pascolo di cui si nutrono gli ovini e Campo Imperatore, oltre ad essere un luogo unico al mondo, è anche un immenso pascolo incontaminato e ricco di biodiversità”.



“Il formaggio”, insiste, “e in particolare il Grana di pura pecora, può rappresentare per l’Abruzzo montano un progetto a lungo termine per il suo sviluppo socio-economico e potrebbe diventare il testimone di un intero territorio e di una comunità che ci crede”.

A tale scopo, la parte più ambiziosa dei suoi progetti prevede il recupero e la valorizzazione del Centro pilota di San Marco, struttura di 6 mila metri quadrati nel comune di Castel del Monte, dove in una sua porzione e non più tardi di due mesi fa, è stato inaugurato il museo della transumanza.

Tuttavia, la futura destinazione del centro resta incerta nonostante i tanti incontri negli anni scorsi delle istituzioni coinvolte e a causa di un problema non da poco conto, ovvero la necessità di rimuovere le coperture in amianto, ancora presenti sulla struttura.



“Nel centro”, spiega Faieta, “potrebbe realizzarsi una comunione di intenti tra università, associazioni di categoria, centri di ricerca, comuni e regione, tutti attori necessari anche per il reperimento di grandi fondi economici, per rifare di San Marco un centro di eccellenza sperimentale di miglioramento delle razze genetiche ovi-caprine, un centro sperimentale tecnico lattiero-caseario per formaggi innovativi e derivati del latte, e potrebbe essere un centro di promozione degli eventi nazionali, come accade per il Cheese-Awards di matrice anglosassone. Potrebbe essere un polo di attrazione per scuole di cucina, visite didattiche e di studio per l’Italia e per l’estero, oltre ovviamente a poter diventare il luogo d’elezione per il miglioramento delle tecniche di affinamento dei formaggi”.

Tutto questo, Faieta lo sa bene, è sotteso alla volontà politica e crede che con tenacia e perseveranza sarà possibile controllare l’intera filiera in Abruzzo, dagli allevamenti fino ai prodotti caseari finali, consegnando ad essi un enorme valore aggiunto non fosse altro per dare il giusto riconoscimento a chi ha deciso di investire la propria vita su questo territorio.

Luisa Di Fabio