

“SCIAMPAGNÒ”, ALL’AQUILA LA PRIMA FORMAGGERIA CON PRODOTTI DA TUTTO IL MONDO

16 Dicembre 2021

di Redazione



L'AQUILA - Ha aperto oggi pomeriggio all'Aquila, nella centralissima Piazza Nove Martiri, Sciampagnò Banco e Bottega, un luogo in cui viaggiare tra i sapori di formaggi da ogni parte del mondo, da accompagnare ad un ricco assortimento di etichette.

Il locale nasce dall'ultradecennale esperienza di **Gianni Faieta**, selezionatore e affinatore di formaggi e ideatore del Grana di pecora Gran Sasso, e prende il nome dalla parola del dialetto che indica colui a cui piace mangiare e bere bene, che apprezza la compagnia e non fa caso al portafogli quando si tratta di scegliere la qualità.

“Spero diventi un punto d'incontro, anche solo per scambiare conoscenze ed esperienze su questo mondo così vario dei prodotti caseari”, afferma **Federico Faieta**, figlio di Gianni che gestirà il locale insieme a **Simone Vailardi**. “Siamo anche una bottega perché c'è ovviamente la possibilità di fare la spesa, scegliendo al banco tra un assortimento di prodotti

attentamente selezionati, soprattutto formaggi ma non solo”.

A Sciampagnò anche una selezione di birre artigianali, italiane, francesi, belghe e inglesi, e due alla spina. Quaranta vini alla mescita e cento etichette. E poi pasta abruzzese, olio d’oliva, legumi e altre chicche della produzione regionale.

Federico, che già gestisce la Taberna Imperiale, ristorante alle pendici della Rocca di Calascio, porta così in città il primo locale interamente focalizzato sui formaggi, in cui le decine di referenze selezionate e commercializzate negli anni dal padre, avranno una vetrina tutta loro, a disposizione del grande pubblico durante tutto l’arco dell’anno, da ogni parte del mondo.

“Avremo sempre quattro o cinque formaggi a pasta molle, nazionali e francesi, gli erborinati, gli stagionati e i semi stagionati, non mancheranno il canestrato di Castel del Monte e il caciocavallo”, dice Federico, “di tutti i tipi di latte, ovino, bovino e caprino. L’assortimento naturalmente varierà continuamente, anche in base alla stagionalità e alla disponibilità”.

Il locale, grande il giusto, molto accogliente e arricchito da una tela di **Marcello Mariani**, sarà aperto dalle 10,00 alle 22,00. Sarà possibile fare colazione, prendere un aperitivo, degustare un formaggio che non si è mai avuto la possibilità di conoscere e consumare qualche piatto che la cucina proporrà giornalmente.

LE FOTO

