Virtù**Q**uotidiane

Il canestrato di Castel del Monte, la nipote di Giulio Petronio: pascoli del Gran Sasso patrimonio unico per il nostro formaggio

6 Febbraio 2024



L'AQUILA – "Si caratterizza per le proprietà del pascolo che i nostri animali hanno la possibilità di brucare. Pratichiamo la monticazione, quindi in estate gli ovini si trovano sempre a Campo Imperatore dove c'è un patrimonio di erbe spontanee e di biodiversità che fanno del latte un elemento di pregio"

È il latte a fare la differenza nel formaggio pecorino canestrato di Castel del Monte, Presidio Slow Food, come spiega **Manuela Tripodi**, che insieme al cugino **Claudio Petronio** porta avanti l'azienda fondata dal compianto **Giulio Petronio**.

"Essendo un formaggio a latte crudo, mantiene tutte le proprietà del latte al quale vengono aggiunti solo caglio e sale", ha raccontato in un'intervista a *Virtù Quotidiane* durante Chance|Change-Fiera del lavoro e dell'innovazione organizzata dalla cooperativa sociale Realize.

"Stiamo facendo una serie di investimenti per integrare la dotazione aziendale di impianti

www.virtuquotidiane.it Il canestrato di Castel del Monte, la nipote di Giulio Petronio: pascoli del Gran Sasso patrimonio unico per il nostro formaggio

Virtù**Q**uotidiane

