

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. Praticiamo 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

fotovoltaici e solari per raggiungere un'autosufficienza energetica che consentirà di produrre energia green e la sostenibilità dell'impresa che, come tutte, oggi si trova a dover sostenere costi energetici elevati", ha aggiunto Manuela.