



GRAN SASSO RISERVA E CYNARA, I FORMAGGI DI TABERNA IMPERIALE PROTAGONISTI AL B2CHEESE DI BERGAMO

13 Settembre 2022 

CALASCIO – Il Gran Sasso riserva, il grana di pecora stagionato 30 mesi; il Cynara, il grana di pecora in versione vegetale cagliato con il cardo selvatico. E poi la tradizione della transumanza, patrimonio dell’Unesco e di cui **Gianni e Federico Faieta** sono promotori grazie ai formaggi speciali della Taberna Imperiale. Saranno questi simboli a raccontare l’Abruzzo a B2Cheese, la fiera dedicata al settore caseario che si terrà il 29 e il 30 settembre a Bergamo.

La seconda edizione della manifestazione che nel 2019 (primo anno) aveva registrato la partecipazione di 143 espositori e quasi 2.200 buyer da tutto il mondo, rappresenta per gli affinatori degli speciali formaggi d’Abruzzo una ripartenza dell’attività di promozione sul territorio nazionale e internazionale.

Affinatore dal 1989, Gianni insieme a suo figlio Federico fa stagionare le due tipologie di grana di pecora a Calascio (L’Aquila), all’interno di suggestive grotte dove, che siano giornate bollenti d’estate o gelide serate invernali, a 1.460 metri di altitudine, la temperatura rimane costante tra i 12 e i 15 gradi e l’umidità è stabile al 90 per cento.



Se l’affinamento avviene in Abruzzo, la produzione parte dalla Sardegna. “L’Abruzzo ha appena 200 mila capi di pecore – analizza Gianni Faieta -. Il 70 per cento del latte di pecora prodotto in Italia arriva dalla Sardegna. Diversi anni fa ci siamo incrociati con il consulente lattiero-caseario **Bastianino Piredda**, che fu il primo a sperimentare un sistema innovativo di fare il formaggio, ispirandosi al Parmigiano reggiano, ma con i dovuti accorgimenti, relativi alle differenze tra il latte vaccino e il latte di pecora”. È così che, con la consulenza di Piredda, in una latteria sociale sarda, prendono forma il Gran Sasso, il grana di pecora classico con caglio animale, e il Cynara, a base vegetale che poi vengono affinati nel cuore dell’Abruzzo più antico.

“Abbiamo un prodotto in cui crediamo moltissimo – sottolinea Faieta -. Dopo circa 4 anni di stand-by, abbiamo deciso di riprendere il nostro lavoro di posizionamento sul mercato. La prima occasione sarà la fiera di Bergamo, un appuntamento specifico del settore, dedicato a produttori e operatori. Ci arriviamo con il nostro cavallo di battaglia e con l’intento di



sfruttare questo palco per promuovere sempre di più la transumanza”.

L'edizione 2022 di B2Cheese, che al momento conta una ottantina di espositori, con Taberna Imperiale che è l'unico abruzzese, ospita Forme special edition, una declinazione tecnica della manifestazione Forme con un fitto programma che prevede il 2° Dairy Culture and Civilization forum, il congresso Think Cheese, una serie di convegni e workshop sui grandi temi di indirizzo del settore lattiero-caseario e le nomination di 4 concorsi caseari nazionali.

