

L'AQUILA, A SCUOLA DI FORMAGGI LOCALI CON SAPERI&SAPORI NELLA BIRRERIA GRAN SASSO

12 Aprile 2019

di Redazione



L'AQUILA – Al via oggi, alla **birreria Gran Sasso in via Acquasanta**, la rassegna Saperi&Sapori. Dalle 20,30 c'è la possibilità di assistere alla produzione del formaggio di pecora, secondo il metodo tradizionale. Un procedimento spiegato passo passo da **Marco**, giovane appassionato di Filetto. Per l'occasione, oltre ai piatti classici in menù, verrà servito un mendedicato (formaggio fritto) ideato per l'occasione.

“Cerchiamo di far lavorare i piccoli produttori dell'Aquilano”, spiega il titolare **Simone**

Laurenzi. “A partire dalla scelta delle birre artigianali che si appoggia sui birrifici Cafasse di Capitignano e La Monna di Pizzoli, senza disdegnare gli stabilimenti artigianali Fondelatte di Teramo e Majella di Pretoro, nell’entroterra teatino”.

Stesso criterio nella composizione del tagliere che è arricchito con le mozzarelle di **Dino Rossi** direttamente da Ofena, mentre per le carni si fa affidamento alla macelleria Matergia di Montereale.

Saperi&Sapori si propone come un’idea aperta alla cultura enogastronomica e alla cultura del territorio. Sulla stessa scia, lo scorso autunno è stata portata avanti l’iniziativa “Libri in birreria” che, periodicamente, propone una selezione di autori locali, oppure di volumi che hanno per oggetto il territorio abruzzese. Tra questi *Gran Sasso. Memorie di roccia e di neve* (Ricerche & Redazioni, 2018).

Una importante collezione fotografica, appartenente a **Luca Angeletti**, che trova posto su carta stampata per raccontare e divulgare un Gran Sasso diverso da quello di oggi. Il volume mostra una montagna in continua evoluzione, in crescita, dove gli amatori e gli appassionati iniziano a cercare i loro spazi di “gioco” ed esplorazione. Quello spazio che prima è stato delle Alpi e che, con il tempo, ha iniziato a diffondersi anche lungo la spina dorsale d’Italia coinvolgendo e trasformando il Gran Sasso, la più alta elevazione della catena.