



CYNARA, IL GRANA GRAN SASSO DI TABERNA IMPERIALE È A CAGLIO VEGETALE

12 Maggio 2021 

CALASCIO – Si chiama Gran Sasso Cynara ed è l'ultima novità di Taberna Imperiale, il progetto del pescarese **Gianni Faieta**, visionario selezionatore e affinatore di formaggi, affiancato dal figlio **Federico**. Nelle grotte ai piedi dell'incantevole castello di Rocca Calascio (L'Aquila), padre e figlio affinano ormai dal 2011 forme di Gran Sasso, il grana d'Abruzzo per eccellenza.

Lì dentro, in quel frigorifero naturale 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.

Una condizione perfetta che permette l'affinamento degli speciali formaggi della Taberna, il grana di pecora di cui Gianni Faieta controlla tutta la filiera. Rocca Calascio è sede ideale per sviluppare una filosofia casearia che racconta l'Abruzzo, non solo per via delle condizioni microclimatiche che si creano nella grotta della Taberna, ma per l'identità stessa di questo luogo incantato, punto di riferimento per la transumanza che connetteva la nostra regione al Tavoliere delle Puglie.

Per la produzione 2021 Taberna Imperiale, che a Calascio oltre alle grotte di stagionatura ha anche un'osteria e una bottega di prodotti tipici, ha sviluppato una novità che sarà assaggiabile solo tra due anni e mezzo.

“Quest'anno – anticipa a *Virtù Quotidiane*, Federico, affinatore di seconda generazione – abbiamo iniziato la produzione del nostro Grana di Pecora, con caglio vegetale, anziché animale. La tecnica è la stessa del Grana Gran Sasso classico, così come il luogo di affinamento e i tempi di stagionatura che durano 30 mesi. L'unica diversità sta nel fatto che il Cynara viene cagliato con il cardo selvatico, da cui prende anche il nome. È un formaggio certificato biologico senza lattosio, proprio per via della stagionatura a 30 mesi”.

Per via del Covid le forme sono appena state portate nelle grotte, ma in tempi normali l'affinamento comincia a marzo. Per i primi anni verranno prodotte circa cento forme all'anno, ma l'obiettivo di padre e figlio è di arrivare a un migliaio.

“Cynara ha un sapore morbido, untuoso – spiega Federico-. È un grana di pecora, ma non ha quella piccantezza del pecorino classico”.



LE FOTO



pubbliredazionale