VirtùQuotidiane

AL VINITALY ANCHE I FORMAGGI DI TABERNA IMPERIALE AFFINATI NELLE GROTTE DI ROCCA CALASCIO

10 Marzo 2023

CALASCIO – Ci saranno anche i formaggi di Taberna Imperiale alla prossima edizione del Vinitaly, che *Virtù Quotidiane* seguirà come sempre con speciali dedicati. Dopo l'esperienza nella Special Edition *(nella foto di copertina)* della fiera del vino che nel 2021 si tenne eccezionalmente ad ottobre in una versione ridotta che sancì la ripresa post Covid, l'azienda produttrice degli speciali formaggi, affinati nelle grotte di Rocca Calascio (L'Aquila), parteciperà alla 55esima edizione del Vinitaly in programma a Verona dal 2 al 5 aprile. Il padiglione C del Sol&Agrifood, il salone internazionale dell'agroalimentare di qualità, che si svolge in contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, accoglierà anche i prodotti della famiglia Faieta.

La partecipazione di Taberna Imperiale è legata a quella dell'Accademia delle 5 T, nata alla fine del 2004 per iniziativa di **Guido Stecchi** e **Riccardo Gritti**, come evoluzione di un'idea destinata a mettere insieme le Comunità Montane rappresentative di alcune terre d'eccellenza nella cultura enogastronomica italiana.

Fondamentale nella storia dell’Accademia è la collaborazione con Vinitaly: ha sempre partecipato attivamente al padiglione Sol&Agrifood dedicato all’olio extra vergine d’oliva e ai prodotti tipici, ricevendo anche un premio speciale per la migliore selezione.

“Siamo soci e fondatori dell’Accademia delle 5 T che da anni promuove i produttori del mondo del food –racconta **Federico Faieta** –. Da tempo stiamo puntando molto all’ampliamento del settore commerciale al di fuori dei confini nazionali. Ed è con questo obiettivo che porteremo i nostri formaggi al Vinitaly, li abbiamo portati alla fiera Be2Cheese a Bergamo nei mesi scorsi e li porteremo a Parigi il prossimo anno”.

All’interno dell’area espositiva sono previsti quotidianamente convegni e degustazioni. Taberna Imperiale porterà all’assaggio sia Gran Sasso, il grana di pecora in versione classica, che il Cynara, e cioè con caglio vegetale, vale a dire cagliato con il cardo selvatico, da cui prende anche il nome.

Entrambi vengono affinati all’interno delle grotte ai piedi dell’incantevole castello di Rocca Calascio, una sorta di 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.

LE FOTO