

VINITALY, IL GRANA DI PECORA DI TABERNA IMPERIALE PROTAGONISTA ASSOLUTO

17 Ottobre 2021



CALASCIO – Il Grana di pecora della Taberna imperiale protagonista assoluto dell'area biodiversità e tipicità del Vinitaly Special Edition (che *Virtù Quotidiane* segue con dirette video e approfondimenti sul posto).

A presentare il prodotto esclusivo che si rifà a uno dei più celebri formaggi italiani è **Federico Faieta**, che prosegue l'attività avviata dal padre **Gianni**, visionario selezionatore e affinatore di formaggi, che nelle grotte ai piedi dell'incantevole castello di Rocca Calascio (L'Aquila), affinano ormai dal 2011 forme di Gran Sasso.

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.