

CITTA' SANTANGELO: ALL'EKK I FORMAGGI DELL'AQUILANO

3 Maggio 2011

CITTA' SANT'ANGELO – Inconsueti, a volte bistrattati, ma più magri dei tradizionali formaggi di latte di capra o di pecora, i formaggi di latte vaccino dell'altopiano delle Cinque miglia approdano ad "Ekk – Abruzzo in sintesi".

A due mesi dall'inaugurazione della struttura di via Lungofino a Città Sant'Angelo, l'offerta della Bottega di Ekk Mercato Tipico d'Abruzzo, il mercato di Ekk che divide i prodotti tipici abruzzesi per territori provinciali, si arricchisce con le novità 2011 dell'azienda casearia Giovanni Del Giudice, di Rivisondoli (L'Aquila).

Tra i nuovi ingressi si contraddistinguono prodotti unici e non riproducibili altrove, come l'erborinato a pasta semidura "Blu di Santa Chiara"; l'erborinato "Il Moro", a pasta morbida affinato con rhum e cacao; e le "palle" speziate di formaggio vaccino a pasta molle. Il segreto di questi formaggi è nel latte delle mucche al pascolo in altura, come nel caso dei pascoli negli ex possedimenti del monastero delle Clarisse di Santa Chiara di Sulmona (L'Aquila).

"Nel caso del blu di Santa Chiara richiamiamo il sapore del gorgonzola – spiega il biologo Giovanni Del Giudice, quarta generazione dell'azienda di Rivisondoli – caratterizzandolo con muffe autoctone che si formano in maniera del tutto naturale. Le muffe autoctone si sviluppano nel formaggio lavorato a latte crudo e messo a stagionare in una cantina che mantiene la temperatura costante di 12 gradi e un tasso di umidità quasi al 90%. Anche se in Abruzzo non sono una tradizione consolidata per i formaggi stagionati, i prodotti caseari di latte vaccino sprigionano sentori molto più intensi. Dovremmo ricordarci che in cucina il formaggio ha grandi versatilità e grandi potenzialità di utilizzo".

Anche gli speziati a pasta morbida sono una novità di quest'anno: a forma di palla, vengono stagionati quattro mesi dopo la lavorazione a latte crudo e la miscela con spezie piccanti, dolci e orientali: ecco nascere la palla "Belzebù", la "Venere" (13 spezie fra cui timo, maggiorana, alloro) e la "Orientale", con curry, curcuma e zenzero.

Queste novità vanno ad affiancare prodotti già consolidati nell'offerta dell'azienda Del Giudice, come la robiolina d'Abruzzo con noci e miele; il Lingotto, formaggio stagionato un anno e mezzo tra il dolce e il piccante; e i formaggi affinati nel vino Montepulciano o nelle trebbie della birra, disponibili dalla prossima estate.