

GRANA DI PURA PECORA: NELLE GROTTA ROCCA CALASCIO SI SPERIMENTA NUOVO FORMAGGIO

23 Aprile 2019



L'AQUILA - L'ingegno caseario del grana padano, nato nelle abbazie cistercensi, dieci secoli fa. La ricerca scientifica, dieci secoli dopo, dell'Università di Sassari in Sardegna, sulle nuove frontiere di trasformazione del latte di pecora.

L'intraprendenza di un imprenditore abruzzese, appassionato di formaggi. Le grotte di Rocca Calascio, dove le forme senza fretta stagionano, nel ventre di pietra di quella che fu capitale della transumanza.

Nasce da una combinazione di incontri, da una mescolanza di luoghi ed esperienze, il sorprendente Grana di pura pecora, ora prodotto e commercializzato, dopo un lungo girovagare per l'Italia e l'estero, dal signor Gianni Faieta, classe 1951, originario di Collecervino, e che a Rocca Calascio, ha avviato di questa interessante innovazione nella sua Taberna Imperiale.

La tecnica di caseificazione, è del tutto simile a quella adottata per il grana padano o anche per il parmigiano reggiano. Viene però utilizzato non il latte di mucca, ma quello di pecora, che rende il prodotto finale di pari consistenza e granulosità, ma di sapore più dolce e più deciso.

Un formaggio ancora di nicchia, prodotto ogni anno in mille grandi forme, ma che spiega ad Abruzzoweb Faieta, "potrebbe diventare un prodotto tipico e di larga scala, interamente abruzzese, a patto che si investa in tecnologie, e soprattutto incrementando la produzione di latte, visto che di pascoli di assoluta qualità ne abbiamo tantissimi, ma le pecore sono poche, e anche pochi quelli che vogliono fare i pastori".

Non guardare insomma alla tradizione con sterile nostalgia, e astratta ontologia sacerdotale, ma farne il caglio di nuove idee, anche nell'arte del formaggio, le cui prime tracce, può essere utile ricordare, sono state trovate su una mummia risalente a 3.700 anni fa, nella Cina nordoccidentale.

"Il mio passato - racconta Faieta - è stato nel settore dei vini. Poi ho scoperto lo straordinario mondo dei formaggi, l'immenso patrimonio caseario italiano, che fino a vent'anni fa era focalizzato e chiuso nei propri territori di produzione. Ho stretto rapporti con Slow food, partecipato a fiere nazionali e internazionali, ho approfondito le mie conoscenze. Poi nel 2010, dopo il sisma, mi sono innamorato di Rocca Calascio, per l'imponente castello, certo, per la bellezza incantevole del paesaggio. Ma non solo: per le grotte adatte alla stagionatura, capaci di mantenere la giusta e costante umidità e temperatura per tutto il corso dell'anno".

Nella consapevolezza che oramai la transumanza non esiste più, ha perso valore la lana, con l'avvento delle fibre sintetiche, ed anche la carne ovina è poca, e non competitiva. Mentre i formaggi possono avere, se si fanno le scelte giuste, un grande futuro. E così ora il figlio del signor Faieta, Federico, si è trasferito con la compagna a Rocca Calascio, dove gestisce la Taberna Imperiale, che è nello stesso tempo un punto vendita alimentare, un'osteria, un affittacamere. Con annesse, ovviamente, le preziose grotte.

Altro incontro decisivo, quello con la facoltà di Agraria di Sassari, che ha avviato la sperimentazione che ha portato alla nascita del Gran di pura pecora.

“La lavorazione del grana e del parmigiano, autentica eccellenza a livello mondiale, come noto, prevede l’uso del latte di mucca. E funziona più o meno così: c’è la mungitura della sera, poi il latte viene lasciato riposare durante la notte in un recipiente, il grasso che affiora viene rimosso. Al latte scremato, viene aggiunto quello della mungitura della mattina presto. Poi il latte viene subito riscaldato e viene aggiunto il caglio di vitello. La cagliata viene rotta in piccoli chicchi, per la separazione del siero. La pasta è raccolta in un telo, viene portata da alta temperatura. Il prodotto finale sono grosse forme di massimo 40 chili, che vengono fatte stagionare dai 24 mesi fino ai 40 mesi. Ebbene, la stessa procedura, ha scoperto l’Università di Sassari, può essere fatta anche con il latte di pecora, che è solo un pò più grasso”.

“Il prodotto che ne è uscito fuori – prosegue Faieta – lo ritengo eccezionale, e ha subito riscosso grandi apprezzamenti, non solo per il suo essere insolito. Il segreto è soprattutto la stagionatura nelle nostre grotte di Rocca Calascio, dove le forme, un pò più piccole di quelle del grana e parmigiano classico, oscillano dai 20 ai 30 mesi. E’ l’umidità ottimale, a sviluppare le muffe che poi caratterizzano il sapore e la consistenza del nostro formaggio”.

Va detto però che il Grana di pura pecora, viene lavorato in Sardegna, con latte sardo, in Abruzzo arriva solo per l’ultima, seppur decisiva fase. Evenienza che fa storcere il naso ai cultori del centimetro zero. Va detto però che il sogno del signor Faieta è quello di concentrare l’intera filiera nella sua terra, aumentando la produzione, ora di nicchia, creando così lavoro e progresso.

“E’ possibile farlo, ma ci vuole la volontà, ed investimenti adeguati, per caseifici adatti a questa tipologia di produzione, e soprattutto per siti di stagionatura con caratteristiche che si avvicinano a quelle delle nostre grotte. E soprattutto ci vuole la materia prima, il latte, ovvero deve crescere il settore della pastorizia abruzzese, che avrebbe a disposizione pascoli a sufficienza e di straordinaria qualità. Per fare un confronto, in Italia la popolazione ovina è di 7 milioni, in Abruzzo non supera le 350 mila”. Eppure, osserva il signor Faieta, “pensiamo a cosa ha rappresentato, anche per l’Abruzzo, il boom della viticoltura, anche in termini di posti di lavoro, di valore aggiunto, non solo economico. Tutto ciò potrebbe accadere con il formaggio. E questa volta in montagna, nelle aree a maggior rischio di spopolamento”.