

## IL PECORINO AL CIOCCOLATO ORA SI COMPRA SU EBAY L'IDEA DI UN GENIO DI BISENTI

7 Agosto 2014



PESCARA - È partita ieri l'asta sul sito internet Ebay.it per vendere un prodotto "assolutamente unico nel suo genere", realizzato in Abruzzo, il pecorino stagionato per dodici mesi in fave di cacao e miele, ideato dal cioccolataio Ezio Centini, di Bisenti (Teramo).

Per sei giorni è possibile acquistare varie pezzature di prodotto, per cui cambia anche il prezzo di partenza di ogni pezzo, ma le quantità sono limitate, come ha annunciato oggi lo stesso Centini nella conferenza lancio della manifestazione 'Pecorino & Pecorini' che si terrà da venerdì a domenica a Farindola (Pescara), ed è incentrata proprio su questo formaggio, che è presidio.

Il formaggio in vendita su Ebay è il frutto di "una sperimentazione realizzata con quattro aziende diverse, per un totale di otto forme di pecorino" e il prodotto finale varia quindi da forma a forma.

La lavorazione con le fave di cacao e il miele è stata "complessa" e questa tecnica porta, spiega Centini, ad "un miglioramento notevole e netto della maturazione del formaggio, che vive un nuovo assestamento.

Anche i palati più semplici distinguono, assaggiando il prodotto finito, se si tratta di animali da pascolo o da fieno", assicura il cioccolataio che da 15 anni esplora il settore.

Ha cominciato "caratterizzando i cioccolatini con il pecorino" ed è "arrivato al pecorino al cacao, per cui lavorando sugli intenti i risultati arrivano", dice. È soddisfatto del risultato raggiunto, che di certo farà gola agli intenditori, su Ebay, e a chi volesse riproporre il pecorino al cacao, ma "si tratta di un formaggio per tutti", assicura.

Di certo la tecnica seguita (di cui non è affatto geloso, anzi, è pronto a condividerla), esalta "i pregi e i difetti di questo formaggio".

In futuro, annuncia, la sperimentazione proseguirà, provando a portarla avanti "per soli sei mesi" e ci sono già accordi con una azienda per andare avanti su questa strada.