

FRANCESCO SANTARELLI, A VALLESINDOLA DI BAGNO UN NUOVO CASEIFICIO SOGNO DI UNA VITA

17 Febbraio 2023



L'AQUILA - Una passione che si tramanda di generazione in generazione fino al salto di qualità, con la trasformazione in ditta a tutti gli effetti e la realizzazione di un laboratorio in cui realizzare il formaggio che, in fondo, in famiglia si è sempre fatto ma per uso domestico e qualche amico. **Francesco Santarelli** a Vallesindola di Bagno, forse una delle frazioni più piccole dell'Aquila, nel 2022 ha aperto il suo caseificio con annesso punto vendita.

L'azienda agricola che porta il suo nome vede impegnata un po' tutta la famiglia, a partire da mamma **Giuliana**, zio **Lucio** e la compagna **Silvia**, ma a condurre le greggi, che nella bella stagione vivono solo al pascolo, è lui in prima persona: 38 anni, diplomato agrotecnico,

Francesco che sin da quando portava i pantaloni corti seguiva il nonno che possedeva una manciata di pecore, oggi di capi ne ha ben 250.

In stalla durante l'inverno e all'aria aperta dalla primavera, le pecore di razza comisana si nutrono solo di foraggio che l'azienda autoproduce, restituendo prodotti genuini e dal sapore delicato: ricotte, primo sale, stracchino, semistagionato e stagionato. A cui si aggiungono alcune che sono ancora delle sperimentazioni, come il pecorino con il peperoncino e con il tartufo.

Una passione, quella di Francesco, cresciuta anno dopo anno e che tuttora non smette di avere ambizioni di espansione aziendale. I prodotti del suo laboratorio artigianale, dove mette in pratica i segreti appresi dalla nonna **Iolanda**, sono stati protagonisti di una serata alla Caffetteria Da Lorenzo, sulla via Marsicana a Civita di Bagno, dove si sono incontrati con i vini di Vigna di More, l'azienda che **Adriana Tronca** ha messo su a Goriano Valli (L'Aquila) una ventina d'anni fa distinguendosi subito per una serie di metodo classico di particolare qualità.

È stato un incontro tra due produttori decisamente a chilometro zero che hanno scommesso e continuano a farlo sul territorio abruzzese. Dalla materia prima di Francesco, le sapienti mani di **Giulia Bonanni** dalla cucina hanno proposto un soufflè di ricotta con julienne di carciofi croccanti, un tortino di orzotto ai porri con cuore caldo di stracchino stagionato, una polentina con fonduta di pecorino e guancialed e una tarte di cioccolato fondente. In abbinamento gli spumanti metodo classico "Santagiusta" di annate e sboccature differenti e con il dolce il "Lamata", un pinot nero 2019.

LE FOTO













