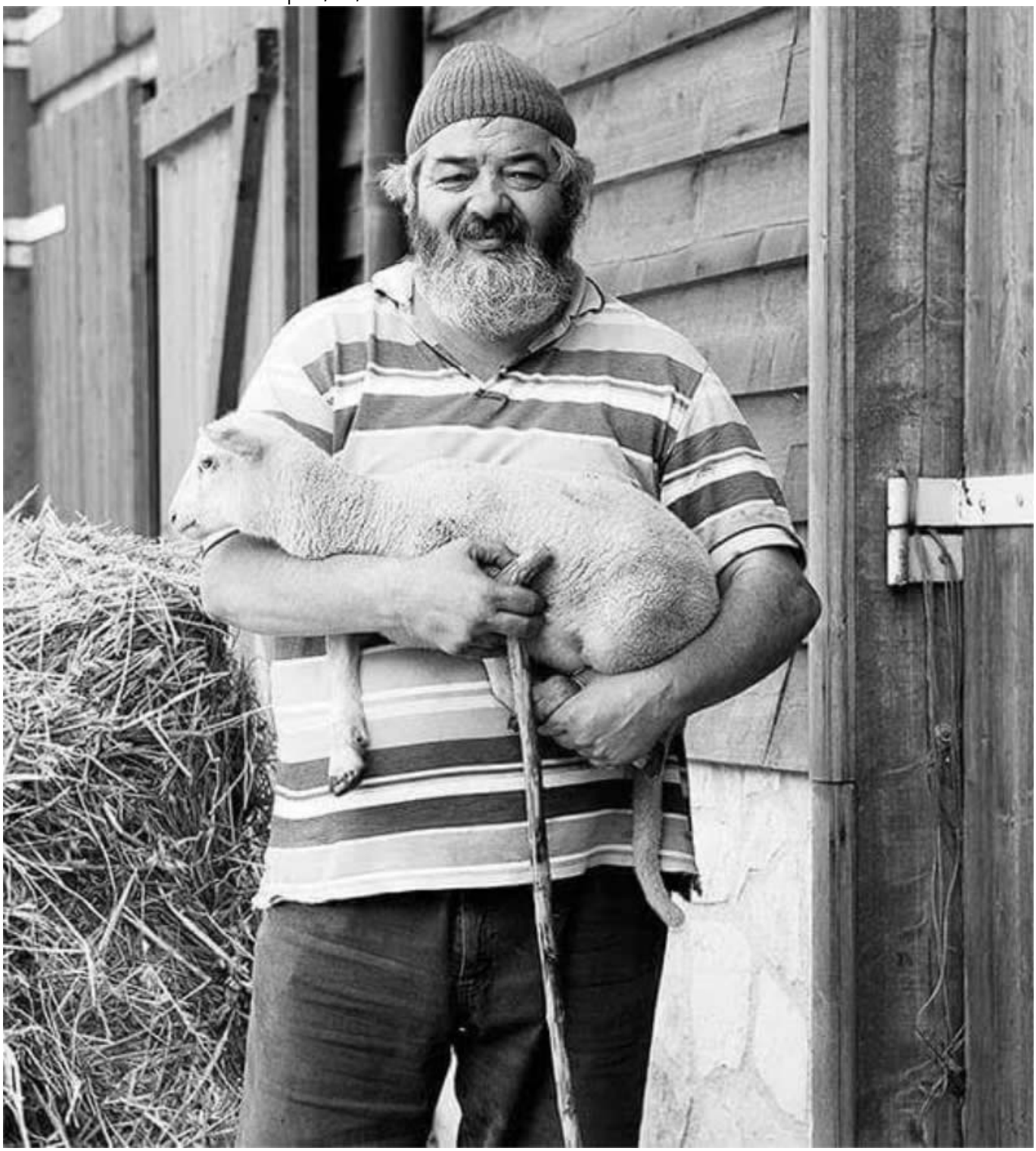
Bio Agriturismo Valle Scannese, una perla verde tra le montagne abruzzesi

scritto da Adriana Siciliano | 12/10/2016



Ci sono posti dove la natura è ancora incontaminata e

la pazienza e il rispetto fedele delle tradizioni, regalano prodotti genuini che ci riportano indietro nel tempo. Uno di questi paradisi è il Bio Agriturismo Valle Scannese di Gregorio Rotolo a Scanno (AQ). Qui il racconto della nostra visita.

Gregorio Rotolo titolare del **Bio Agriturismo Valle Scannese** scappava da scuola per trascorrere il tempo con le sue amate pecore. Oggi, maestro di formaggi della terra abruzzese, ci regala prodotti dal sapore unico e genuino, ottenuti grazie a delle antiche ricette ereditate dai pastori o dai briganti, che consumavano formaggio durante i loro spostamenti tra le montagne del centro Italia.

Un altro viaggio alla ricerca dei migliori prodotti del nostro Paese mi ha condotto da Gregorio, un uomo tutto d'un pezzo, alto, dal fisico importante ma di una semplicità ed immediatezza che ti colpiscono fin dalla prima stretta di mano.

La Valle del Sagittario, all'interno del **Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise** è il polmone verde del centro Italia ed ospita diverse specie di fauna e flora ormai rare. Qui, dove il tempo sembra essersi fermato e la natura regala aria pulita, pascoli e praterie verdeggianti si trova il **Bio Agriturismo Valle Scannese**, in località Scanno (AQ), di Gregorio Rotolo, dimora tranquilla ed incontaminata di mucche, capre e pecore con le quali vengono prodotti i formaggi ma anche gli insaccati.

Il rispetto della Natura

L'elemento fondamentale, che distingue e caratterizza ciò che produce Gregorio, è lo scorrere lento del tempo, il ritmo nel quale vivono gli animali, che pascolano fino a 2000 metri di altezza, alimentati su pascoli polifiti e con fieni scelti. Nessuna forzatura nel voler produrre quantità eccessive di latte, ma solo tanta passione e tanta pazienza nel pieno rispetto dei tempi della natura.

I **formaggi** sono poi realizzati con latte crudo, conservando tutte le caratteristiche nutrizionali di quello appena munto ed anche il gusto delle erbe abruzzesi rimane inalterato, ritrovandosi con un finale elegante ma persistente nel palato attento di coloro che li degustano.

Varie le stanze di **affinamento dei formaggi**, dove si trovano i caciocavalli, il pecorino, le caciotte e le barrique, piccole botti di rovere, al momento vuote, che tra qualche mese ospiteranno *il* ***Caciocavallo Barricato***, caciocavallo affinato in botte con crusca. Ben una quindicina i formaggi prodotti, tutti diversi ma gustosi.

La degustazione presso il Bio Agriturismo Valle Scannese

Senza perderci troppo in chiacchiere, sono stata invitata da Gregorio alla degustazione.

Il ristorante, caldo e accogliente, rifinito in legno, ha degli ampi finestroni sulla vallata. Il tempo di sedermi, gettare uno sguardo fuori, sulle montagne irte e maestose e sono già al primo assaggio.

Il ***Gregoriano***, un pecorino dalla forma schiacciata che acquista morbidezza con la stagionatura; accompagnato con pane integrale e marmellate di frutti rossi.

La ***Ricotta a scorza nera***, che ha avuto ben tre premi nel 2005 e nel 2007, viene stagionata per

circa tre mesi e si ricopre di una muffa naturale che la protegge e la rende morbida all'interno, una vera delizia!

Il ***Pecorino****,* dalla lunga stagionatura, (fino a due anni), ottimo con il miele e con un buon vino bianco secco.

Il ***Trittico***, che contiene appunto le tre tipologie di latte, mucca, pecora, capra ha forma cilindrica e può pesare circa 25 kg; viene stagionato per un anno e mezzo.

Una vera scoperta è stato poi il ***Prosciutto di pecora***, un prodotto unico, molto raro e dal sapore dolce e delicato.

Per finire *lo yogurt*, dalla giusta consistenza e non molto acido.

Ringrazio Gregorio per la sua dedizione, il suo modo di essere e per avermi regalato sensazioni uniche che rimangono nel cuore!