

Scolastici mostra l' azienda Un Open Day nella natura

Weekend di degustazioni di prodotti tipici e di escursioni a Pieve Torina LA PROMOZIONE PIEVE TORINA Primo Open Day dei Caseifici agricoli. Oggi e domani è in programma la manifestazione pensata per promuovere l' Italia dei formaggi. Nelle Marche, l' evento assume una duplice valenza: riaccendere il turismo gastronomico nell' area dei Monti Sibillini dopo il terremoto. All' iniziativa, che vede l' Università di Macerata impegnata come partner scientifico, ha aderito l' azienda agricola Scolastici di Pieve Torina. Le cinque generazioni Realtà che da cinque generazioni si dedica all' allevamento delle pecore Sopravvissane, razza autoctona della zona destinata altrimenti all' estinzione, danneggiata ma non scoraggiata dal sisma del 2016. «Si tratta di un' opportunità di promozione importante da cogliere - afferma il giovane titolare Marco Scolastici, 30 anni -, nell' ultimo periodo abbiamo avuto delle difficoltà legate al ripristino della viabilità del Santuario di Macereto e l' Open Day è anche per questo un altro segnale di ritorno alla normalità». L' estate 2018, infatti, non ha brillato per gesti di solidarietà: «Devo ammettere che lo scorso anno abbiamo riscontrato un flusso turistico maggiore, tra curiosi e chi effettivamente voleva portare un gesto concreto di solidarietà anche nell' acquisto dei prodotti - aggiunge -, in questo senso l' invito è a partecipare: settembre è uno dei mesi migliori per vivere la montagna». Subito dopo il placarsi delle scosse, rilevati i danni e le inagibilità alle abitazioni e alle stalle, la famiglia Scolastici ha optato per la realizzazione di nuove strutture in legno, giudicate più funzionali sia per il benessere degli animali che del personale. «Viviamo ancora nei moduli forniti per le aziende come la nostra, avendo scelto di non abbandonare questo luogo - racconta Scolastici -, le stalle in legno permettono invece di affrontare in maniera migliore la neve e le escursioni termiche». Gestita con metodo biologico (tutti i prodotti sono certificati e garantiti dall' Istituto di **Certificazione Etica e Ambientale**) e Presidio Slow Food, l' azienda segue direttamente l' intera



filiera, dalla trasformazione del latte subito dopo la mungitura (nel piccolo laboratorio aziendale), alla stagionatura di pecorini e della ricotta salata ottenuti. «Possediamo circa 800 pecore - spiega -, di queste 100 sono di razza Sopravvissana in selezione: grazie alle Università di Camerino e Perugia, infatti, stiamo effettuando un processo che affianchi al latte anche il recupero della lana e della carne. A questi capi, si aggiungono 80 vacche da carne e 50 asini». La prima edizione La prima edizione dei Caseifici agricoli Open Day, dunque, offrirà a migliaia di consumatori l'occasione di degustare e acquistare sul luogo di produzione formaggi autentici e salubri. Non solo l'acquisto di un prodotto, pur di qualità, ma il pieno coinvolgimento nell'ormai storica vocazione dell'azienda e di chi ci lavora. L'idea di Scolastici è di offrire davvero un'accoglienza a 360 gradi, garantendo l'ospitalità in tenda (come la sua yurta) ai turisti giornalieri o a quelli impegnati nel percorrere il Grande Anello dei Sibillini: «Le visite guidate permettono di spiegare ai nostri ospiti cosa facciamo nei laboratori - precisa ancora Scolastici -, inoltre, nel fine settimana avremo una dimostrazione della lavorazione artigianale del formaggio. Chi vuole, può anche degustare i prodotti insieme a un calice di vino (il tutto a 10 euro)». a. moz. © RIPRODUZIONE RISERVATA.