Scritto da Red.
Sabato 05 Novembre 2022 11:18



CALITRI – Gioia a Calitri e non solo per l'importante riconoscimento conferito ad uno dei prodotti di punta del Caseificio D&D ma anche dell'intero territorio.

La notizia – si legge in un comunicato – arriva dal Galles, dove nei giorni scorsi si è svolta la premiazione del World Cheese Awards, il più grande e attesissimo premio del comparto caseario, giunto alla 34a edizione. 4.434 formaggi presentati da 42 paesi e 900 aziende di tutto il mondo, suddivisi in 98 tavoli/categorie, 250 esperti provenienti da 38 nazioni diverse ne hanno studiato l'aspetto, la consistenza, l'aroma e il sapore.

Il caciocavallo irpino stagionato in grotta, frutto del lavoro certosino di Luigi Di Cecca, convinto sostenitore di questa antica tecnica di stagionatura tradizionale (tanto da averne contribuito al riconoscimento di marchio Pat della Regione Campania, fin dai primi anni 2000, *ndr*), ha sbaragliato la concorrenza nella sua categoria. Ben tre grotte di stagionatura nel centro storico di Calitri, tutte autorizzate e contraddistinte da bollo Cee, rimesse a nuovo dopo l'abbandono seguito al terremoto del 1980, oggi ospitano al loro interno migliaia di caciocavalli ai quali, grazie al microclima ideale di temperatura e umidità del sottosuolo, riescono a conferire ulteriori note olfattive e gustative straordinarie, già di per sé eccezionali nella loro versione "giovane".

"Oggi è un giorno da segnare nella storia della nostra azienda – afferma Luigi -. Abbiamo appena centrato il primo posto in questa prestigiosissima competizione internazionale! E naturalmente lo abbiamo fatto con il nostro prodotto di punta!

Ci abbiamo provato in altre edizioni precedenti sfiorando il podio, ma questa volta, grazie al lavoro straordinario dei nostri allevatori e al labor limae dei nostri mastri casari, ci siamo riusciti. Il Premio è tutto merito loro!".