

# TORNA PECORINO & PECORINI: FARINDOLA PRONTA A VIAGGIARE NEL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Altro che la solita sagra: è ormai questo il motto di Pecorino & Pecorini, rassegna enogastronomica che giunge alla nona edizione e immerge nuovamente Farindola in tre serate di delizia e divertimento.

Da giovedì 11 a sabato 13 agosto, il borgo ai piedi del Gran Sasso orientale darà vita per tre serate a un viaggio nel gusto e nella tradizione: sapori antichi che si incontrano e si sposano tra i vicoli del centro storico, all'insegna del connubio tra il formaggio Pecorino, tesoro farindolese unico al mondo, e la selezione del miglior vino Pecorino prodotto da 20 cantine della Regione Verde d'Europa.

Ieri mattina, lunedì 9 agosto, condotta dall'esperto di enogastronomia Gianluca Marchesani, la presentazione direttamente dalla splendida cornice dell'Hotel Rigopiano. «Un vero e proprio tour nei sapori della terra d'Abruzzo - ha rimarcato l'organizzatore Luca Labricciosa, presidente dell'Associazione Culturale La Zanzara - arrivati alla nona edizione, Pecorino & Pecorini è divenuto ormai un must tra gli eventi enogastronomici estivi, contraddistinto dall'alta qualità delle degustazioni proposte e dagli spettacoli che animano le piazzette del borgo di Farindola, prediligendo la buona musica a quella più chiassosa. E il pubblico conferma l'apprezzamento: sono già 500 le preventivate vendute attraverso il sito web e i social».

Un percorso degustativo, infatti, attraverserà 4 piazze, ognuna delle quali ospiterà i caseifici del Consorzio di Tutela del Pecorino di Farindola e i maestri della Fondazione Italiana Sommelier, pronti a consigliare l'abbinamento ideale tra vino e formaggio. Tutto accompagnato da esibizioni musicali live, tutte le sere e in tutte le location a partire dalle 21:30.

A un passo dal decennale, la rassegna si prefigge ora lo scopo di allargare sempre più la promozione dell'eccellenza del gusto a livello regionale, mettendo insieme prodotti di ogni provincia abruzzese: «Una funzione promozionale eccellente - ha confermato Fiorenzo Sarto, vice presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino di Farindola - quella che svolge questa manifestazione per il formaggio di riferimento per tutta l'area Vestina pedemontana: una d.o.p unica al mondo, grazie all'impiego del caglio di suino, declamato già duemila anni fa dai poeti romani e oggi sempre più richiesta anche all'estero, in quantità spesso superiori a quelle in cui viene prodotta».

«Da Pescara, a Chieti a Teramo, le cantine che hanno sposato Pecorino & Pecorini sono ormai venti, superando ogni record», ha aggiunto il sommelier Domenico Carpinone, pronto alla mescita con i maestri della Fondazione Italiana Sommelier, «e, soprattutto, a diffondere la cultura del vino a chi parteciperà alle degustazioni, valorizzando sempre più le cantine e questo vitigno antichissimo nelle terre d'Abruzzo, recuperato negli ultimi anni e ora richiestissimo».

Ma i palati fini saranno coccolati da numerose altre tipicità d'eccellenza abruzzese: miele, biscotti, cioccolato e birra artigianali, olio autoctono e pane casereccio di solina e farro: «Questo è il valore aggiunto di Pecorino & Pecorini rispetto ad altre manifestazioni di genere: celebrare il cibo e avvicinarlo l'uomo al gusto ancor prima di pensarne la commercializzazione», - ha sottolineato Ezio Centini, maestro cioccolatiere autore dell'unicità nell'unicità: affinare il formaggio di Farindola in fave di cacao, producendo forme dal sapore introvabile, assaggiabili soltanto durante le tre serate dell'11, 12, e 13 agosto.

Tra storia e leggenda, infine, l'apertura di Pecorino & Pecorini sarà affidata nuovamente al Viaggio del Formaggio: giovedì alle 22:30, dalla casera consortile, verrà rievocato il percorso che il Pecorino percorre dai pascoli sui monti fino alla tavola, con una folkloristica sfilata che attraverserà tutto il paese e terminerà in piazza Marconi, culminando nell'Oro della Vita, sorpresa inedita di quest'anno.

## Le cantine

Cantina Wilma (Chieti), Cantina Galasso (Loreto Aprutino-PE), Cantine Bosco Nestore (Nocchiano-PE), Cantina Collefrisio (Frisa-CH), Masseria Coste di Brenta (Camicie-CH), Azienda agricola Ciavolich (Miglianico-CH), Chiusa Grande (Nocchiano-PE), Azienda agricola Costantini (Città Sant'Angelo-PE), Azienda agricola Centorame (Atri-TE), Cantina Anfra (Pineto-TE), Tenuta I Fauri (Chieti), Azienda agricola Contesa (Collecervino-PE), Tenute Barone di Valforte (Silvi-TE), Cantine Mucci (Torino di Sangro-CH), Azienda agricola San Lorenzo (Castilenti-TE), Cantina sociale Sincarpa (Torrevecchia Teatina-CH), Tocco Vini

(Alanno-PE), Azienda vinicola Torre Zambra (Villamagna-CH), Casal Thaulero (Ortona-CH).

## **Il Pecorino di Farindola**

Azienda agricola D'Agostino Daniele, Azienda agricola Astolfi Raffaele, Azienda agricola Martinelli Pietro Paolo, Azienda agricola Marcella Mirko, Cooperativa Agricola Masseria del Parco.

## **Le tipicità**

Olio Azienda agricola Cantagallo Marcello, Oleificio Gentile, Miele Le delizie dell'orso, Salumi Azienda agricola Di Mascio, Biscotti artigianali Kucino, Panificio Villa Cupoli, Birrificio Lacu, Centini Chocolate.

## **Le band**

Piazza Marconi

Giovedì 11 agosto, ore 22:30 GLI AMICI MIEI-R'n'R, Surf, Rockabilly, Ska;

Venerdì 12 agosto, ore 22:30 DESPERADOS-Tribute band Mannarino

Sabato 13 agosto, ore 22:30 MADE IN ITALY-Rock cover italiane

Tutte le sere live music in piazza Mazzocca, piazzale Trieste e largo S.Cesidio dalle 21:15.

## **APPecorino**

Pecorino & Pecorini diventa anche un'applicazione per dispositivi iOS e Android: basterà scaricarla gratuitamente da AppStore di Apple e PlayStore di Google per vivere l'applicazione in modalità multimediale. Arrivati a Farindola attivate il Bluetooth e, grazie alla tecnologia iBeacon, il vostro smartphone e il vostro tablet rileveranno automaticamente tutte le piazze che ospitano Pecorino & Pecorini, informandovi al vostro passaggio sulle aziende e i prodotti in degustazione e sugli eventi in programma. Oltre a tutte le informazioni, attivando il GPS troverete anche la mappa interattiva dei ristoranti partners.

Per tutti i dettagli sono a disposizione il sito internet [www.pecorinoepecorini.com](http://www.pecorinoepecorini.com) e la pagina Facebook Pecorino & Pecorini.