



IL PECORINO DI FARINDOLA SIMBOLO DELL'ABRUZZO CHE RESISTE AL SISMA DIVENTA TESTIMONIAL DELLA RIPRESA

7 Ottobre 2018 

FARINDOLA – Nei paesi svuotati e con il turismo in lenta ripresa si registra ancora un crollo del 70% delle vendite che sta soffocando l'economia locale, a partire dagli agricoltori e gli allevatori che sono rimasti nonostante le difficoltà.

È quanto afferma un'analisi della Coldiretti in occasione dell'apertura del più grande mercato degli agricoltori, dei pastori e degli allevatori terremotati di Lazio, Marche, Umbria e Abruzzo al Villaggio della Coldiretti al Circo Massimo a Roma per fare un bilancio a due anni dalle scosse che hanno colpito fortemente anche l'economia agricola abruzzese.

“In Abruzzo siamo ancora lontani dal ritorno alla normalità – dice Coldiretti Abruzzo – il turismo nelle zone colpite dal terremoto stenta a ripartire, mentre si scontano i ritardi della ricostruzione. Il risultato è il crollo delle vendite dei prodotti locali che gli agricoltori, a prezzo di mille difficoltà, sono comunque riusciti a salvare dalla macerie garantendo la continuità produttiva e, con essa, una speranza di ripresa in un territorio a prevalente economia agricola. In difficoltà in Abruzzo ci sono ancora tantissime aziende in difficoltà e altrettanti allevamenti da cui si ottengono specialità di pregio famose in tutto il mondo. Lenta è inoltre la ripresa per i 42 agriturismi che operano nel cratere sismico”.

Ancora tante difficoltà ma anche tanta voglia di ricominciare. E a testimoniare la voglia di ripresa nonostante le tantissime avversità e le conseguenze del terremoto, sul palco del Villaggio contadino di Roma è stato proprio un produttore abruzzese: **Pietropaolo Martinelli**, 39 anni, titolare dell'omonima azienda che produce il pregiato Pecorino di Farindola.

“Ricordo come fosse ieri il giorno in cui sono crollate le stalle dell'azienda uccidendo 400 capi tra agnelli e ovini in lattazione – ha raccontato il giovane produttore di Farindola – mi dissi che era tutto finito, non vedevo prospettive per il futuro. Ma poi, grazie al sostegno e alla richiesta della famiglia e dei miei 15 dipendenti che, con la chiusura dell'azienda, avrebbero perso il lavoro, ho deciso di rimbocarmi le maniche e continuare quel sogno intrapreso 15 anni prima”.

“Da allora sono passati quasi due anni e non mancano le difficoltà – ha aggiunto – non tutto è stato ricostruito, ma abbiamo ancora la stessa volontà di rinascita e ci impegniamo ogni giorno per andare avanti con ottimismo e prospettive di futuro anche grazie alle opportunità



collegate alla vendita diretta che, nei mercati di Campagna Amica ci permette di raccontare la nostra storia”.

Una volontà di ferro che garantisce la speranza di futuro per una eccellenza che merita di essere valorizzata e tutelata.

“Il pecorino di Farindola risale all’epoca romana e viene citato in numeri testi storici – dice Coldiretti Abruzzo – Prodotto in quantità limitata, è l’unico realizzato con caglio suino e, per tradizione, nel corso del processo produttivo deve essere maneggiato soltanto da mani femminili. Da qui, il soprannome di ‘pecorino delle donne’”.