

## MARTINELLI PORTA IL PECORINO DI FARINDOLA A “FORMAGGI D’ITALIA” SU RAI DUE



23 Febbraio 2022

FARINDOLA - Il pecorino di Farindola è stato la star della rubrica I formaggi d’Italia, in onda questa mattina su Rai 2 nella trasmissione I fatti vostri. Insieme ad **Anna Falchi** e all’esperto

di Coldiretti **Manuel Lombardi**, il produttore **Pietropaolo Martinelli**, consigliere Coldiretti Abruzzo e titolare dell'omonimo caseificio, ha raccontato i pregi dell'eccellenza abruzzese ricordandone la storia e le caratteristiche.

“Il pecorino di Farindola – dice Coldiretti Abruzzo – è un formaggio a latte crudo di pecora della tradizione abruzzese, l'unico in Italia ad essere preparato utilizzando il caglio di maiale che si aggiunge al latte a circa 32 gradi. Si tratta di una delle produzioni casearie più tipiche e caratteristiche dell'area vestina ed ha una storia antica, infatti viene citato in tanti testi della letteratura antica. Le prime tracce storiche del pecorino di Farindola risalgono all'epoca romana: ne hanno parlato infatti Plinio il Vecchio, Tacito e Marziale descrivendolo come un prodotto di nicchia molto gradito agli imperatori e ai potenti dell'epoca che venivano omaggiati proprio di questo formaggio”.

Così, di fronte ai formaggi provenienti da tutta Italia, la star del giorno è stato il pecorino di Farindola, che Martinelli ha “raccontato” insieme a Lombardi mostrando alla Falchi il procedimento che lo rende unico. Dopo essersi soffermato sull'utilizzo del caglio animale, Martinelli ha illustrato l'importanza della spazzolatura per prevenire le muffe, dell'ungitura dopo un mese e mezzo di maturazione e della spillatura che consente il “controllo” della qualità della forma.

“La spazzolatura avviene con spazzola e acqua calda e permette di riportare la forma al colore naturale eliminando la prima muffa e preparando il formaggio al trattamento con olio extravergine – ha spiegato Martinelli – . Al momento della spazzolatura il formaggio ha infatti formato la crosta e questo permette di spennarlo con olio e aceto per far continuare la stagionatura. Mentre l'olio è necessario per prevenire la formazione di muffe, l'uso dell'aceto, che è un antibatterico naturale, serve per prevenire la mosca del formaggio”.

“Altro discorso per la spillatura – ha aggiunto il produttore – viene fatta durante tutta la stagionatura e consiste nell'inserimento di uno spillone all'interno della forma per verificare, attraverso l'odore e il sapore della pasta se la stagionatura sta procedendo bene”.

Un tuffo nella tradizione casearia dell'area vestina ma anche un modo per promuovere

l'Abruzzo e le sue tipicità in un momento di grande sofferenza per tutto il settore lattiero caseario fortemente penalizzato dall'emergenza Covid e dall'aumento del costo dell'energia.