



UN'EDIZIONE SPECIALE DEL PECORINO DI FARINDOLA PER I 30 ANNI DEL RITORNO DEL CAMOSCIO D'ABRUZZO SUL GRAN SASSO

4 Agosto 2022 

FARINDOLA – Le erbe raccolte nella Valle d'Angri a Farindola (Pescara) costituiscono una crosta che conferisce tutti i suoi profumi al formaggio per un'edizione speciale del Pecorino di Farindola.

In occasione del trentesimo anniversario del ritorno del camoscio sui monti di Farindola, nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, il consorzio produttori Pecorino di Farindola ha deciso di omaggiare il camoscio d'Abruzzo. Per farlo ha attinto alla sua materia prima, provando a declinarla con sapori nuovi, ma sempre mantenendo tutte le peculiarità e rispettando le fasi di produzione previste dal disciplinare.

“Non vogliamo snaturare il Pecorino di Farindola – spiegano a *Virtù Quotidiane* i membri del I Consorzio -. Abbiamo voluto dedicare al camoscio una versione del Pecorino, partendo sempre dal metodo tradizionale di lavorazione e quindi latte a crudo e caglio di maiale. Ciò che cambia però è la stagionatura”.

Proprio per legare il prodotto ancora di più al territorio, a maggio i produttori hanno raccolto le erbe a un'altitudine di 800 metri, nella Valle d'Angri, lì dove c'è l'area faunistica di Farindola, la prima realizzata nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, inaugurata appunto il 29 luglio 1992, dove grazie a un centinaio di volontari venne reimesso il camoscio d'Abruzzo, a 100 anni dalla scomparsa dell'ultimo esemplare sul Gran Sasso.

Origano selvatico, maggiorana, ginepro sia bacche che foglie, timo, menta, vari tipi di trifogli, pino, finocchio ed erba di prato spontaneo sono state messe nelle madie di legno dove il formaggio affina. “La prima affinatura è stata all'aria – specificano – . Poi abbiamo messo le forme di formaggio, da circa un chilo e mezzo l'una, nelle madie di legno, su un tappeto di queste erbe precedentemente essiccate. Il Pecorino di Farindola viene unto con olio e aceto tutte le settimane e quindi le erbe hanno creato una sorta di panatura. In questo modo queste erbe vanno a conferire profumi particolari al formaggio che si aggiungono a quelli che già lo caratterizzano e che sono legati alle erbe che mangiano le pecore”.

Le sette forme di formaggio affinate con questo metodo sono state aperte nella casera consortile in una degustazione nell'ambito di tutti gli eventi organizzati per il trentesimo anniversario del ritorno del camoscio d'Abruzzo sui monti di Farindola.



LE FOTO

