

26 Luglio 2023

FARINDOLA - Farindola (Pescara) diventa Città del Formaggio 2023. Ad insignire il comune identificato con il Pecorino, formaggio unico al mondo, perché realizzato da solo caglio di maiale e fatto come da tradizione da sole donne, sarà l'Onaf, l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio che ha scelto di premiare il lavoro del Consorzio del Pecorino di Farindola volto a tenere in vita questa antica e radicata tradizione.

Prime notizie legate alla produzione di questo speciale pecorino risalgono ad alcuni scritti dell'epoca imperiale romana, dove Plinio il Vecchio cita “il formaggio dei Vestini” e in maniera più dettagliata Marziale nel “De Agricoltura” fornisce un'esauriente descrizione del modo di produzione e delle zone di origine, identificate nella parte sud orientale del Gran Sasso.

“È una grande soddisfazione per il Consorzio dei Produttori del Pecorino di Farindola ricevere il titolo di Città del Formaggio 2023. Dopo la segnalazione della delegazione regionale Onaf de L'Aquila, la sezione nazionale dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio ha scelto di conferire questo prestigioso riconoscimento che rappresenta un grande traguardo per tutto il Consorzio e i 9 Comuni aderenti, e cioè Farindola, Arsita, Bisenti, Carpineto della Nora, Castelli, Civitella Casanova, Montebello di Bertona, Penne e Villa Celiera”, commenta a *Virtù Quotidiane* la presidente del Consorzio dei Produttori del Pecorino di Farindola, **Annalisa Marzola**.

La cerimonia di consegna della targa da parte di Onaf che verrà apposta all'ingresso del paese, si terrà sabato 5 agosto, dalle 19,30 nella sala consiliare del Comune. L'evento vedrà i saluti del sindaco **Ilario Lacchetta**, e gli interventi di Marzola, **Ugo Ciavattella** presidente onorario del consorzio, **Luca Labricciosa**, vicesindaco, **Pier Angelo Battaglino**, consigliere nazionale Onaf, **Tonino Scardone** e **Antonio Di Giulio** della delegazione Onaf dell'Aquila.

“Il 5 agosto - va avanti la presidente - Farindola con il suo famoso Pecorino, entrerà quindi ufficialmente a far parte della rete nazionale delle città del formaggio Onaf d'Italia, riservata alle produzioni casearie d'eccellenza e di grande importanza culturale. Un traguardo significativo per 'La Terra del Pecorino', per i suoi comuni, ma soprattutto per tutti i produttori che con testardaggine e tenacia continuano a portare avanti una tradizione radicata in una terra che sa di casa”.

Città del formaggio del 2023 oltre a Farindola sono Alvignano (Caserta), Genova, Istrana (Treviso), Morbegno (Sondrio); Valle di Nera (Perugia, Godrano (Palermo), Manciano (Grosseto), Picinisco (Frosinone).