

11 Agosto 2023

FARINDOLA - Con una sobria ma emozionante cerimonia, sabato scorso l’Onaf, l’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, ha attribuito a Farindola (Pescara) il titolo di Città del Formaggio 2023.

“Il riconoscimento viene dato a Farindola in quanto sede e capofila del Consorzio, ma in realtà è al pecorino che viene prodotto in nove comuni”, ha spiegato la presidente del Consorzio dei Produttori del Pecorino di Farindola, **Annalisa Marzola**, “un grande lavoro il cui merito va innanzitutto ai produttori ma anche alle istituzioni che ci sostengono”.

Formaggio unico al mondo, perché realizzato da solo caglio di maiale e fatto come da tradizione da sole donne, il pecorino di Farindola è famoso ben oltre i confini abruzzesi e rappresenta una tradizione antica e radicata che si tramanda di generazione in generazione.

Prime notizie legate alla produzione di questo speciale pecorino - al quale *Virtù Quotidiane* ha dedicato **una puntata della serie Viaggio in Abruzzo** - 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.

“Quello di Farindola non ha competitor, è un pecorino unico perché prodotto con caglio di maiale. Non ne conosco un altro con questa caratteristica”, ha detto il consigliere nazionale dell’Onaf **Pier Angelo Battaglini**, che ha spiegato come il riconoscimento serve a “dare un valore a tutto il comprensorio che deve lavorare insieme al Consorzio per valorizzare l’Abruzzo che ha le carte in regola per essere protagonista a livello nazionale”.

Alla cerimonia di consegna della targa da parte di Onaf che è stata apposta all’ingresso del paese, hanno partecipato il sindaco **Ilario Lacchetta**, il presidente onorario del Consorzio di produttori **Ugo Ciavattella**, il vice sindaco **Luca Labricciosa**, il consigliere nazionale dell’Onaf **Oscar Del Barba**, **Tonino Scardone** e **Antonio Di Giulio** della delegazione Onaf dell’Aquila, oltre a Marzola e Battaglini.

Farindola è così entrata 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).