

Progetto Pecunia, l'allevatore Marronaro: "Così valorizziamo la lana delle nostre pecore"

2 Febbraio 2024



L'AQUILA – "In passato la pecora veniva allevata innanzitutto per utilizzare la sua lana, che veniva lavorata con finalità tessili. Da quando non è stato più così ha iniziato a rappresentare un problema, per cui con il progetto 'Pecunia' noi allevatori la consegniamo al Parco nazionale del Gran Sasso e dei monti della Laga che la fa filare a Biella e ce la restituisce in gomitoli che noi possiamo commercializzare".

L'azienda agricola Fratelli Marronaro di Pizzoli (L'Aquila), famosa soprattutto per il formaggio pecorino, ha aderito all'**iniziativa nata per valorizzare la lana prodotta nell'area protetta** con l'obiettivo di incrementare il valore economico della lana.

Lo ha raccontato in un'intervista a *Virtù Quotidiane* durante Chance|Change-Fiera del lavoro e dell'innovazione organizzata dalla cooperativa sociale Realize, **Alessandro Marronaro**, terza generazione dell'azienda.

"Abbiamo un allevamento di 700 pecore, condotte in modo semi brado cioè pascolano per la

gran parte dell'anno e in estate facciamo la transumanza verticale al passo delle Capannelle", ha ricordato. "La mungitura avviene due volte al giorno e il latte viene trasformato nel nostro caseificio aziendale".

Dal primo sale ai 36 mesi di stagionatura, l'azienda Marronaro produce un'ampia gamma di formaggi: "Abbiamo anche delle varianti, come il pecorino con lo zafferano, il peperoncino, noci e tartufo. E ci divertiamo con gli affinamenti, come la stagionatura nelle vinacce di montepulciano - che ha riscosso successo anche per come si presenta - o quella nel fieno, raccolto a mano in montagna".

"La metodologia di lavorazione è la stessa di sempre", ha aggiunto Marronaro, "mentre le quantità sono aumentate quindi la tecnologia e i mezzi si sono evoluti, al posto di rame e fuscelle in legno oggi abbiamo strumenti di acciaio e plastica".