



PECORINO E PECORINI, A FARINDOLA UNDICI ANNI DI GUSTO DELLA TRADIZIONE

3 Agosto 2018 

FARINDOLA – “Altro che la solita sagra”: è questo il motto di Pecorino & Pecorini, rassegna enogastronomica che quest’anno è arrivata all’undicesima edizione, immergendo Farindola (Pescara) in tre serate di delizia e divertimento.

Da venerdì 10 a domenica 12 agosto, il borgo ai piedi del Gran Sasso orientale darà vita, per tre serate, a un viaggio nel gusto e nella tradizione: sapori antichi che si incontrano e si sposano tra i vicoli del centro storico, all’insegna del connubio tra il formaggio Pecorino, tesoro farindolese unico al mondo, e la selezione del miglior vino Pecorino prodotto da oltre 20 cantine della regione.

Un format improntato all’alta qualità, al centro anche del convegno che lunedì 6 agosto alle 10,30, si terrà sul lungomare di Pescara, al Saturno Beach Club.

“Aree interne e montagna: la valorizzazione enogastronomica e turistica”, è il dibattito, moderato dall’esperto enogastronomo **Gianluca Marchesani**, che vedrà gli operatori del settore turistico discutere le possibilità di sviluppo derivanti da un’accoglienza orientata all’eccellenza, dalle cime del Gran Sasso fino alle rive dell’Adriatico.

“Pecorino & Pecorini – dice in una nota **Luca Labricciosa**, presidente dell’associazione culturale La Zanzara, organizzatrice dell’evento – è l’esempio di ciò che dovrebbe essere l’esperienza globale da far vivere a chi visita i borghi d’Abruzzo: un tour del centro storico di Farindola accompagnato dalle degustazioni dei prodotti più tipici del territorio, mentre nei ristoranti e nelle strutture alberghiere ci sarà un’accoglienza vera e propria, mirata a far innamorare i turisti dei luoghi e delle persone. Un turismo di alta qualità, ben lontano da modelli purtroppo attuali che lasciano il turista privo di un itinerario, libero anche di creare danni all’ambiente e al paesaggio”.

Una filosofia che supera il low-cost e punta all’offerta d’eccellenza, così come ha insegnato l’esempio dell’Hotel Rigopiano, la cui ferita rimane nei cuori di tutti i farindolesi e a cui è stata simbolicamente dedicata l’edizione del decennale di Pecorino & Pecorini.

Un modello capace di lasciare un ricordo migliore a chi visita l’Abruzzo e un riscontro economico migliore agli operatori dei territori visitati. Tematiche condivise anche dagli altri relatori del convegno: Angelo D’Ottavio, presidente del Circuito di Credito Commerciale



Abrex, partner della manifestazione, e dai rappresentanti del Gal-Dmc Terre Pescaresi e del Tour Operator Wolftour.

IL PROGRAMMA DI PECORINO & PECORINI

Divenuto ormai un must tra gli eventi enogastronomici estivi, contraddistinto dall'alta qualità delle degustazioni proposte e dagli spettacoli che animano le piazzette del borgo di Farindola, prediligendo la buona musica a quella più chiassosa, Pecorino & Pecorino offre un percorso di degustazione attraverso il centro storico di Farindola.

Quattro piazze ospiteranno i caseifici del Consorzio di Tutela del Pecorino di Farindola e i maestri sommelier professionisti pronti a consigliare l'abbinamento ideale tra vino e formaggio. Tutto accompagnato da esibizioni musicali live, ogni sera e in tutte le location a partire dalle 21:15.

I palati più fini saranno coccolati da numerose altre tipicità d'eccellenza abruzzese: miele, biscotti, cioccolato, birre artigianali, olio autoctono e pane casereccio. E per i più golosi, i ristoranti convenzionati con l'evento offriranno menù a tema.

Tra storia e leggenda, infine, l'apertura di Pecorino & Pecorini sarà affidata nuovamente al Viaggio del Formaggio: venerdì alle 22,30, dalla casera consortile, sarà narrato il viaggio che il Pecorino percorre dai pascoli sui monti fino alla tavola, con una folkloristica sfilata che attraverserà tutto il paese e terminerà in piazza Marconi, culminando in un cerimoniale celebrato dal maestro cioccolatiere **Ezio Centini**.

Sempre a cura del maestro Centini e del Consorzio di Tutela nelle persone di **Ugo Ciavattella** e **Fiorenzo Sarto**, si terrà una degustazione di formaggio stagionato nelle fave di cacao e miele.

Le cantine

Cantina Galasso (Loreto Aprutino-PE), Cantina Collefrisio (Frisa-CH), Azienda agricola Ciavolich (Miglianico-CH), Chiusa Grande (Nocciano-PE), Azienda agricola Costantini (Città Sant'Angelo-PE), Azienda agricola Centorame (Casoli di Atri-TE), Cantina Anfra (Pineto-TE), Tenuta I Fauri (Chieti), Azienda agricola Contesa (Collecorvino-PE), Cantine Mucci (Torino di Sangro-CH), Azienda vinicola Torre Zambra (Villamagna-CH), Casal Thaulero (Ortona-CH), Azienda Agricola Torri Cantine (Torano Nuovo-TE), Citra Vini (Ortona-CH), Tenimenti Gianluca Orsini (Chieti), Cantina Orsogna (Orsogna-CH), Speranza Vini (Rosciano-PE), Pasetti Vini (Francavilla al Mare-CH), Azienda Agricola Tocco Vini (Alanno-PE), Cantina Wilma (Chieti).



Il Pecorino di Farindola

Azienda agricola D'Agostino Daniele, Azienda agricola Astolfi Raffaele, Azienda agricola Martinelli Pietro Paolo, Azienda agricola Marcella Mirko, Cooperativa Agricola Masseria del Parco.

Le tipicità

Olio Azienda agricola Cantagallo Marcello, Oleificio Gentile, Salumi Azienda agricola Di Mascio, Panificio Villa Cupoli, Panificio Vecchio Forno, Birrificio Lacu, Centini Chocolate, Miele apicoltura Luciano Di Martino.

Le band

Piazza Marconi

Venerdì 11 agosto, ore 22,30 NONAME -Rock, elettronica, pop, cover italiane e internazionali;

Sabato 12 agosto, ore 22,30 GIANLUCAVOX WITH DALLA-BATTISTI-Tribute band Lucio Dalla e Battisti;

Domenica 13 agosto, ore 22,30 RINO E GLI ALTRI – Tribute band di Rino Gaetano;

Tutte le sere live music in piazza Mazzocca, piazzale Trieste e largo S.Cesidio dalle 21,15.

APPecorino

Pecorino & Pecorini diventa anche un'applicazione per dispositivi iOS e Android: basterà scaricarla gratuitamente da AppStore di Apple e PlayStore di Google per vivere l'applicazione in modalità multimediale. Arrivati a Farindola, attivando il Bluetooth e, grazie alla tecnologia iBeacon, il proprio smartphone o il proprio tablet, rileverà automaticamente tutte le piazze che ospitano Pecorino & Pecorini, informandovi durante il passaggio, delle aziende e i prodotti in degustazione e sugli eventi in programma. Oltre a tutte le informazioni, attivando il GPS è possibile trovare anche la mappa interattiva dei ristoranti partners.