



PECORINO & PECORINI AL DECENNALE: DA FARINDOLA LA SFIDA RESILIENTE PER RILANCIARE IL TERRITORIO

9 Agosto 2017 

FARINDOLA – Altro che la solita sagra: è ormai questo il motto di Pecorino & Pecorini, rassegna enogastronomica che quest'anno festeggia il decennale e immerge nuovamente Farindola (Pescara) in tre serate di delizia e divertimento e si propone come “sfida resiliente e positiva” per il rilancio di un territorio tristemente segnato.

Da venerdì 11 a domenica 13 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. Una kermesse apprezzata, lo scorso anno, dalle circa 5mila persone che hanno affollato Farindola in 3 serate.

Un format improntato all'alta qualità, al centro anche del convegno che questa mattina, mercoledì 9 agosto, si è tenuto sul lungomare di Pescara, al Saturno Beach Club. “Accoglienza e qualità: strumenti per lo sviluppo del turismo abruzzese”, è il titolo del dibattito, moderato dall'esperto enogastronomo **Gianluca Marchesani**, che ha visto 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 – ha rimarcato **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 d'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. Eventi come questo propongono un modello nuovo che possa dare quello slancio che il turismo regionale non ha mai avuto, dedicato sia agli stranieri che a quegli abruzzesi che non conoscono bene l'Abruzzo. È assurdo che il solo il 7% del PIL regionale sia prodotto dal turismo: bisogna andare oltre la semplice scampagnata e accompagnare la visita turistica con attività quali degustazioni e visite guidate nei borghi o escursioni in trekking o a cavallo”.

Una filosofia che supera il low-cost e punta all'offerta d'eccellenza, così come ha insegnato



con successo l'esempio dell'Hotel Rigopiano, la cui ferita rimane nei cuori di tutti i farindolesi e a cui viene 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: è stato Angelo D'Ottavio, presidente del Circuito di Credito Commerciale Abrex, partner della manifestazione e in rappresentanza del Gal-Dmc Terre Pescaresi, a sottolineare che "manifestazioni come Pecorino & Pecorini vanno sostenute per guardare con ottimismo a un futuro positivo: sono una sfida resiliente per il rilancio di territori, segnati da maltempo e catastrofi, come quelli di Rigopiano e Farindola, e da replicare in tanti borghi d'Abruzzo".

A testimoniare la volontà di risorgere, **Federica Giuliani**, rappresentante del tour operator Wolftour e della Cooperativa TU.TE.VE (Turismo Terre Vestine), ha sottolineato la partecipazione tra le attività partner dell'evento de La Cuccumella, ristorante e ostello recentemente riaperto da 7 ex dipendenti dell'Hotel Rigopiano, rimasti senza lavoro dopo la tragica valanga del 18 gennaio: "Eventi come Pecorino & Pecorini sono l'emblema di un territorio che vuole rinascere - ha concluso la giovane operatrice turistica - e anche grazie a queste manifestazioni che le 5 camere de La Cuccumella sono prenotate fino al 20 agosto, soprattutto da stranieri".

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 & Pecorini offre un percorso degustativo attraverso il centro storico di Farindola.

Quattro piazze ospiteranno i caseifici del Consorzio di Tutela del Pecorino di Farindola e 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 e 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, verrà rievocato il percorso 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.

LE CANTINE

Cantina Galasso (Loreto Aprutino-PE), Cantina Collefrisio (Frisa-CH), Masseria Coste di Brenta (Camicie-CH), Azienda agricola Ciavolich (Miglianico-CH), Chiusa Grande (Nocciano-PE), Azienda agricola Costantini (Città Sant'Angelo-PE), Azienda agricola Centorame (Atri-TE), Cantina Anfra (Pineto-TE), Tenuta I Fauri (Chieti), Azienda agricola Contesa (Collecorvino-PE), Tenute Barone di Valforte (Silvi-TE), Cantine Mucci (Torino di Sangro-CH), Azienda agricola San Lorenzo (Castilenti-TE), Cantina sociale Sincarpa (Torrevecchia Teatina-CH), Azienda vinicola Torre Zambra (Villamagna-CH), Casal Thaulero (Ortona-CH), Vini Marchesi de Cordano (Loreto Aprutino-PE), Azienda Agricola Torri Cantine (Torano Nuovo-TE), Citra Vini (Ortona-CH), Azienda vinicola Cascina del Colle (Villamagna-CH), Tenimenti Gianluca Orsini (Chieti), Marramiero Vini (Rosciano-PE).

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 Colle Ranieri.

LE BAND

Piazza Marconi

Venerdì 11 agosto, ore 22:30 GIANLUCAVOX WITH JOS&FAB-Tribute band David Bowie & Pink Floyd;

Sabato 12 agosto, ore 22:30 PRENDILA COSÌ-Tribute band Lucio Battisti

Domenica 13 agosto, ore 22:30 NONAME -Rock, elettronica, pop, cover italiane e internazionali

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 attivate il Bluetooth e, grazie alla tecnologia iBeacon, il vostro smartphone e il vostro tablet rileveranno automaticamente tutte le piazze che ospitano Pecorino & Pecorini, informandovi al vostro passaggio sulle aziende e i prodotti in degustazione e sugli eventi in programma. Oltre a tutte le informazioni, attivando il GPS troverete anche la mappa interattiva dei ristoranti partners.