

PECORINO DI FARINDOLA PROTAGONISTA DE “I FATTI VOSTRI” DI RAI 2

DOMANI IL PRODUTTORE MARTINELLI OSPITE NELLA RUBRICA “FORMAGGI D’ITALIA”

Sarà il pecorino di Farindola il protagonista della puntata di domani de I fatti Vostri, in onda su Rai2. Insieme ad Anna Falchi e all’esperto di Coldiretti Manuel Lombardi, alle 12.15 circa, il produttore Pietropaolo Martinelli, consigliere Coldiretti Abruzzo e titolare dell’omonimo caseificio, racconterà i pregi dell’eccellenza abruzzese ricordandone la storia e le caratteristiche. “Il pecorino di Farindola - dice Coldiretti Abruzzo - è un formaggio a latte crudo di pecora della tradizione abruzzese, l’unico in Italia ad essere preparato utilizzando il caglio di maiale che si aggiunge al latte a circa 32 gradi. Si tratta di una delle produzioni casearie più tipiche e caratteristiche della provincia pescarese ed ha una storia antica, infatti viene citato in tanti testi della letteratura antica. Le prime tracce storiche del pecorino di Farindola risalgono all’epoca romana: ne hanno parlato infatti Plinio il Vecchio, Tacito e Marziale descrivendolo come un prodotto di nicchia molto gradito agli imperatori e ai potenti dell’epoca che venivano omaggiati proprio di questo formaggio”.