

FARINDOLA: TORNA SAGRA DEL PECORINO, SCHILLACI PRESENTE CON LE SUE "MAZZARELLE"

2 Agosto 2019



FARINDOLA – Entra nel vivo a Farindola (Pescara), con una “dedica” al pastore e alla pastorizia, l’edizione 2019 della Sagra del Pecorino, formaggio presidio Slow Food, dopo un anno di stop a causa degli eccessivi costi di organizzazione.

La Sagra, cominciata lo scorso 31 luglio, si chiuderà lunedì 5 agosto.

Tra gli ospiti di questa edizione spicca Marcello Schillaci, simbolo attivo della cucina teramana nella sua Cantina di Porta Romana, con le sue “mazzarelle”, i cannoli e il formaggio fritto.

“Per me è un onore essere presente a una sagra di grande qualità come quella di Farindola – afferma Schillaci ad *AbruzzoWeb* – Si tratta della mia seconda volta sotto questa ‘ala’ del Gran Sasso. In ogni luogo, dunque anche qui, porto la mia esperienza, in questo caso insieme alla Cantina di Trabband di Luciano Lanesi che porta le frittelle, la pizza frita con prosciutto, peperoni, cipollata dolce, oltre al formaggio pecorino”.

“In Abruzzo dobbiamo insistere con i prodotti e gli eventi di grande qualità, perché è un motore promozionale – prosegue lo storico ristoratore, o ‘umile cantiniere’ come ama definirsi – senza mettere da parte il discorso, fondamentale, dei prezzi che devono essere accessibili a tutti”.

Schillaci sarà presente a Tagliacozzo (L’Aquila), il 16, 17 e 18 di agosto con Marco Gialloreti.

Poi 29, 30 e 31 a Giulianova (Teramo), per la rassegna enogastronomica dedicata al mare “Prima secca”, cui prenderanno parte anche chef stellati come Luca Bottura.