

IL PECORINO PESCARESE PROTAGONISTA DELLA TRASMISSIONE "GEO&GEO"

15 Gennaio 2013



CEPAGATTI - Il pecorino abruzzese, le polpette cacio e uovo, la pasta alla chitarra e la tipica 'callara' che veniva usata dai pastori per cucinare la carne di pecora saranno i protagonisti della puntata di domani 16 gennaio di *Geo&Geo*, la nota trasmissione condotta da Sveva Sagramola in onda alle 17.30 su Rai3.

Nel corso della puntata, dedicata all'Abruzzo e realizzata con la collaborazione di Coldiretti, la puntata parlerà delle terre della transumanza soffermandosi sul comune di Cepagatti (Pescara), il cui antico tratturo veniva usato per trasferire intere greggi verso il tavoliere delle Puglie, da cui poi risalivano trascorso l'inverno.

In studio, la produttrice Carla Lazzarini e le figlie Federica e Francesca racconteranno in diretta "la storia" di una antica tradizione attraverso il prodotto caseario più amato e conosciuto: il pecorino.

Pecorino fresco, stagionato, sottocrusca, sottograno, ma anche altri formaggi che non è usuale produrre con il latte di pecora come caciocavallo, fiordilatte e ogni genere di prodotto caseario abruzzese in una puntata per promuovere una regione ricca di tradizioni, agricoltura e cultura enogastronomica.

"Una importante opportunità per valorizzare le nostre produzioni e la storia della nostra pastorizia - dice Simone Ciampoli, direttore di Coldiretti Pescara - la promozione del made in Italy è al centro del progetto di Coldiretti per la creazione della filiera agricola italiana e si arricchisce di ogni occasione capace di comunicare come l'agricoltura sia attenta ai valori di un territorio e della sua storia".

Nel corso della puntata anche della storia della pastorizia abruzzese con particolare riferimento alla transumanza e ai tratturi, larghi sentieri erbosi, pietrosi o in terra battuta, sempre a fondo naturale, originatisi dal passaggio e dal calpestio degli armenti.