

## 'PECORINO E PECORINI', FARINDOLA SI LECCA I BAFFI CIBO, VINO ED EVENTI NELLO SPLENDIDO BORGO

5 Agosto 2014



PESCARA – Sarà il convegno 'La rapina della terra e la schiavitù alimentare' ad aprire la settima edizione di Pecorino & Pecorini.

Il seminario, in programma domani, mercoledì 6 agosto, alle ore 10 presso la sala 'Figlia di Jorio' della Provincia di Pescara, sarà anche l'occasione per presentare l'edizione 2014 della rassegna enogastronomica dedicata alla riscoperta dei prodotti tipici locali che si terrà dal 08 al 10 agosto 2014 nel bellissimo centro storico di Farindola (Pescara).

Tre serate a base di divertimento, bellezze paesaggistiche, antichi sapori e buona musica, dove il tradizionale formaggio Pecorino di Farindola sposerà il vino Pecorino autoctono.

Patrocinata da Regione Abruzzo, Provincia di Pescara e Comune di Farindola, la manifestazione si differenzia dalla classica sagra privilegiando un dopo-cena immerso, in un'affascinante dimensione tra gusto, arte e cultura.

Grazie alla presenza di esperti culinari e sommelier, per creare gli appropriati abbinamenti in grado di esaltare le qualità dei vini e dei formaggi presentati, la rassegna propone un vero e proprio percorso emozionale.

Numerose le piazzette degustative allestite nel caratteristico centro montano del pescarese, dove sedici cantine abruzzesi e decine di produttori di miele, olio, confetture, birra artigianale, salumi e dolci tipici offriranno ai visitatori molteplici e suggestive sensazioni.

Il tutto 'condito' da diversi live musicali a tema per ognuna delle tre serate.

In una manifestazione che fa del gusto della tradizione e della riscoperta dei prodotti tipici il suo riferimento principale non poteva mancare una sezione dedicata al rispetto dell'ambiente e all'impiego responsabile delle risorse a tutela della salute dei consumatori. Sono questi i temi al centro del convegno 'La rapina della terra e la schiavitù alimentare'.

Ad approfondirli, nel corso di un workshop aperto al pubblico oltre che agli esperti del settore, saranno: Andrea Ronchitelli, presidente Terra Sana Abruzzo; Domenico Francomanno, Direttore del G.a.l. Terre Pescaresi; Antonello Savini, responsabile dell'azienda agricola Anfra; Ezio Centini, maestro cioccolataio; Luca Labricciosa, presidente dell'Associazione La Zanzara, ideatore di Pecorino & Pecorini.

Protagonista principale sarà Carmine Di Tullio, titolare dell'azienda agricola, che racconterà la sua proficua esperienza relativa alla coltivazione naturale.

Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003  
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Sarà presentato, infine, il lancio dell'asta on-line sul sito di eBay, di quattro tipologie di Pecorino di Farindola stagionato, ad opera del maestro cioccolataio Ezio Centini, per 12 mesi in fave di cacao impastate nel miele e valutate dall'esperta dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio Paola Ippoliti.