



Pecorino di Farindola, il formaggio gentile che usa il caglio di maiale

È definito il “Pecorino delle donne” perchè, da sempre, è prodotto in casa dalle massaie mentre gli uomini si dedicano ai pascoli. Scopriamo una tipicità d’Abruzzo unica per lavorazione e caratteristiche



Pascoli del Gran Sasso d'Italia (Foto © Canva).

Le splendide colline intorno al centro abitato di Penne in provincia di Pescara, lungo il versante sud orientale del **Massiccio del Gran Sasso**, sembrano essere state create appositamente per l'allevamento ovino.

Là, dove il lavoro degli allevatori e degli agricoltori è scandito dal ritmo delle stagioni, incuranti della frenesia dei processi produttivi moderni, il tempo sembra rallentare e la natura detta ancora le sue leggi anche nella produzione di prodotti gastronomici come il **Pecorino di Farindola**.

Pecorino di Farindola, il pecorino abruzzese “delle donne”



Alcune forme di Pecorino di Farindola (Foto © Antonio Lodedo).

In questo contesto, con latte prodotto in zona e seguendo una tradizione più che centenaria, le donne si dedicano ancor oggi alla produzione del **Pecorino di Farindola** noto, infatti, come il “**Pecorino delle donne**” proprio perchè prodotto da sempre in casa dalle massaie mentre gli uomini erano impegnati nei pascoli con il bestiame.



Preparazione caglio di maiale (Ph © A. Lodedo).

Le donne sono le protagoniste anche nella **produzione del caglio di maiale** che caratterizza questo formaggio e lo rende unico in Italia e forse nel mondo. Sono loro che, in occasione della macellazione del suino nel periodo invernale, prelevano la parte interna dello stomaco che viene lavata e messa ad essiccare per poi essere conservata con sale, aceto e vino bianco per circa quaranta giorni prima di essere filtrata e utilizzata come [caglio](#).

Processo produttivo del formaggio di Farindola

Il **Pecorino di Farindola** viene realizzato portando il latte ad una temperatura di circa 35 gradi, aggiungendo il caglio di maiale e attendendo la formazione della cagliata che avviene dopo circa 45 minuti. Questa, rotta in granuli grandi come chicchi di caffè, viene riposta in fiscelle di vimini o plastica e viene pressata per favorire l'uscita del siero.

Le forme così ottenute subiscono una prima salatura con sale grosso per passare, poi, alla **lunga fase della stagionatura** durante la quale verranno girate ogni giorno. Quando inizia a formarsi la crosta, le forme vengono lavate con il siero e **massaggiate delicatamente con olio extra vergine di oliva e aceto**. Se ciò potrebbe apparire come un trattamento estetico, in realtà si tratta un'operazione molto importante perché consente, con metodo naturale, di proteggere il formaggio da agenti atmosferici e parassiti.

Dopo circa 3 mesi di stagionatura, le forme vengono sistemate all'interno di un armadio di legno

che continua a preservare i suoi sentori e appare come uno scrigno, un caveau che custodisce un vero e proprio tesoro.



Fasi della stagionatura del Pecorino di Farindola (Foto © Antonio Lodedo).

Le operazioni di massaggio e lavatura con olio EVO e aceto, proseguono ogni giorno durante **la stagionatura che può durare fino a 12 mesi**, conferendo alla crosta del Pecorino un caratteristico colore che va dal giallo ambrato al marrone scuro.

Caratteristiche organolettiche del Pecorino di Farindola

Il Pecorino di Farindola presenta una pasta semidura, con tendenza a creare delle scaglie nelle versioni più stagionate; occhiatura piccola e diffusa.

Per quanto riguarda il **corredo aromatico**, sia dal punto di vista dei profumi che degli aromi, i sentori di erba e fieno sono predominanti. È sempre presente, ma molto delicatamente, il sentore animale che rende questo Pecorino davvero unico ed elegante. Nelle stagionature più prolungate, emergono note di sottobosco, fungo e muschio che si integrano in una complessità davvero piacevole e ricercata in una **persistenza gusto-olfattiva prolungata**.

Questo tipico formaggio abruzzese presenta il **carattere piccante in lieve misura**, anche nelle lunghe stagionature: è il principale elemento che lo caratterizza e deriva dall'impiego del caglio di maiale.

Già **Presidio Slow Food**, il Pecorino di Farindola è un prodotto straordinario da tutelare, frutto del lavoro di donne e uomini, rimasti fedeli alla propria terra e alle tradizioni che hanno saputo tramandare di generazione in generazione da tempo immemore.

Azienda Agricola Astolfi Gabriele

Tra gli iscritti al [Consorzio](#) abbiamo visitato l'**Azienda Agricola Biologica "Astolfi Raffaele"** situata a Roccafinadamo, nel territorio del Comune di Penne (PE) in C.da Paglierone.

Qui, a circa 700 metri di altitudine, Raffaele Astolfi e sua moglie Luciana si dedicano con devozione e amore alla produzione del **Pecorino di Farindola**, la cui qualità è certificata da innumerevoli premi e riconoscimenti che, da anni, vengono loro tributati.



Raffaele Astolfi e la moglie Luciana (Foto © Antonio Lodedo).

L'ambiente rurale in cui tale realtà è inserita comprende pascoli incontaminati che, da secoli, alimentano le pecore per lo più allevate per la produzione del latte. Sono circa 100 gli ovini presenti in azienda, di [razza Pagliarola](#) (razza locale molto utilizzata in passato e capace di

produrre appena mezzo litro di latte al giorno) e di **razza Lacaune**, capace di produrre anche 2 litri di latte al giorno, ma con componente lipidica inferiore.

L'alimentazione del bestiame è costituita da pascolo, fieno e paglia di sola coltivazione locale con eventuali integrazioni di mais, orzo, grano, fave, crusca di grano e avena.

Azienda Agricola Raffaele Astolfi

Via Colle Paglierone, 4 – Penne (PE), fraz. Roccafinadamo

[Sito web](#)

Data di creazione

12/10/2020

Autore

antonio-lodedo