



COOP al Caterraduno 2017 di Senigallia con il “Pecorino della Solidarietà”: a gennaio scorso donate 100 pecore all’Azienda Agricola Martinelli di Farindola, produttore storico di pecorino entrato nella linea dei prodotti a marchio Coop “Fior Fiore”. Ora il Pecorino della Solidarietà arriva sulla tavola del Caterraduno.

La solidarietà passa anche attraverso la donazione di 100 pecore e arriva sulla tavola della Cena organizzata in occasione dell’edizione 2017 del Caterraduno a Senigallia. È quanto ha deciso di fare Coop intervenendo lo scorso gennaio concretamente a sostegno dell’Azienda Agricola Martinelli di Farindola, fornitore storico del pecorino entrato nella linea dei prodotti a marchio Coop “Fior Fiore” che raccolgono il meglio della cultura gastronomica italiana. L’azienda danneggiata dagli eventi climatici ha visto crollare sotto il peso della neve due stalle, perdendo così più di 350 capi del proprio allevamento e dovendo interrompere la produzione. Tra l’altro è proprio quell’azienda citata nelle telefonate della Prefettura di Pescara il cui crollo la funzionaria ha erroneamente confuso con quello tragico dell’Albergo Rigopiano.

Nato come “Presidio Slow Food” e dunque salvato dall’estinzione, il Pecorino di Farindola ha raggiunto il grande pubblico grazie alla diffusione in Coop nella linea “Fior Fiore” ed è un’autentica eccellenza agroalimentare del nostro Paese. È un pecorino particolare, perché preparato (caso unico in Italia e forse nel mondo) utilizzando il caglio di maiale, che gli conferisce aroma e sapori particolari. Si produce in quantità limitatissime in una ristretta area del versante orientale del Gran Sasso da pecore ancora allevate allo stato brado, la tradizione vuole che sia lavorato solo da personale femminile. Le origini di questo pecorino risalgono infatti all’epoca dei Romani, quando gli uomini erano impegnati in altre mansioni e le donne si occupavano del gregge e della produzione del formaggio: ancora oggi, ogni forma riporta il nome della donna che lo ha lavorato. Altra particolarità: è stagionato dentro a madie di legno di faggio naturale e girato a mano una volta a settimana, dopo averlo massaggiato con olio extravergine e aceto rosso.

L’interruzione della produzione ha reso difficile per qualche mese trovare il Pecorino di Farindola sugli scaffali, ma l’intervento di Coop permetterà di riavviare prima la produzione del latte e di accorciare i tempi per poter riprendere l’attività di rifornimento. Un modo per far ripartire un pezzo importante del patrimonio alimentare del territorio abruzzese.

Inoltre l’attività di Coop sul versante ricostruzione post terremoto ha permesso di raccogliere negli oltre 1100 punti vendita e tramite il proprio operatore di telefonia mobile CoopVoce oltre 1.700.000 euro da destinare a specifici interventi. Il primo già realizzato è la nuova scuola elementare antisismica di Norcia inaugurata a aprile in grado di accogliere 225 bambini.

Roma, 31 maggio 2017

Per informazioni:

Silvia Mastagni – responsabile ufficio stampa Coop

silvia.mastagni@ancc.coop.it