

29 Luglio 2018

Terrantica

Caciotta di Raiano: un dolce assaggio dal cuore dell'Abruzzo

Pasta morbida e aroma delicato, questo formaggio si lega alla Valle Peligna e il suo sapore racconta di questa terra in cui natura e tradizione dialogano da sempre



Abruzzo

Nel cuore dell'Abruzzo nasce un formaggio dal sapore dolce e il carattere delicatissimo. È la **Caciotta di Raiano** che, sotto il marchio [Terrantica](#) [1], è fatta unicamente con latte abruzzese intero e pastorizzato, caglio e fermenti lattici. **Ingredienti semplici** che, uniti alla giusta stagionatura e a un tocco di esperienza locale, sanno donare a questa specialità sapore e consistenza senza uguali. E non è un caso se il suo aroma, privo di retrogusto, si abbina alla perfezione ai diversi sapori della terra d'Abruzzo.

La Caciotta di Raiano è un formaggio a **pasta tenera** ottenuta dopo una **media stagionatura**. Ha una forma cilindrica e colore giallo paglierino, mentre la pasta è compatta e priva di occhiature. La sua patria è **Raiano** (L'Aquila), piccolo centro dell'entroterra abruzzese, nel cuore della Valle Peligna. Si tratta di un territorio dalla **vocazione agroalimentare** e dalla **natura variegata** e protetta. Proprio in quest'area, infatti, s'intrecciano il parco Nazionale d'Abruzzo, il parco della Majella e il parco Sirente-Velino. Qui Terrantica produce le tradizionali caciotte accanto a diverse varietà di formaggi (anche a pasta molle o filata) di latte vaccino e di pecora.

Il filo conduttore resta la scelta accurata degli ingredienti, e il rispetto dell'**artigianalità** che sa donare a ogni Caciotta di Raiano un sapore unico. La stessa lavorazione con cui si ottiene questa specialità è inoltre impiegata per realizzare le **varianti** al tartufo e al peperoncino. Durante il

processo, in questi casi, viene aggiunto **preparato al tartufo**, oppure **peperoncino spezzettato**. La pasta resta compatta, la forma è cilindrica, mentre il sapore dolce della Caciotta di Raiano viene impreziosito da questi due aromi che hanno tutta l'intensità della terra d'Abruzzo.

Links

[1] <http://www.ansape-terrantica.it/prodotti/caciotta.htm>