

31 Ottobre 2018

Trevisanlat

Caciotta dei Prai, specialità veneta dal manto vellutato

Sapore delicato, pasta morbida e profumo di latte. Questo formaggio della tradizione contadina si gusta a tutto tondo, senza scartare nemmeno la parte più esterna



Veneto

La **Caciotta dei Prai** ha un cuore morbido racchiuso in una vellutata crosta bianca. Questo formaggio da tavola dall'anima veneta, si gusta a tutto tondo, senza scartare nemmeno la parte più esterna. Perché è anche la sottile **buccia candida** - che resta avvolta fin dalla lavorazione in una carta pensata per proteggerla - a contribuire al suo gusto caratteristico. La Caciotta dei Prai ha infatti un **gradevole aroma di latte**: la consistenza è tenera ma sostenuta, e la sua pasta si presenta con piccole occhiature di pernice distribuite in modo uniforme.

Il carattere delicato lo rende un formaggio adatto ad ogni occasione. È ottimo degustato con un **aperitivo**, magari abbinato ad un bianco frizzante o lievemente mosso. Ma la Caciotta dei Prai è perfetta anche da portare in tavola o da sperimentare come **farcitura di panini**, regalando il meglio di sé sia cruda che saltata brevemente sulla piastra. In questi casi si può inoltre valorizzare con un buon vino bianco fermo.

In Veneto questo formaggio si lega alla vecchia **tradizione contadina** che lo vedeva prodotto nel periodo invernale, specialmente in prossimità delle feste religiose. In precisi momenti dell'anno prendeva allora forma questa specialità a base di **latte intero** che - con le basse temperature - sviluppava la vellutata muffa bianca, capace di donargli il tipico **gusto armonioso**. E proprio grazie al morbido manto, la Caciotta dei Prai ancora oggi si distingue al primo sguardo tra gli altri formaggi

tradizionali, svelando il suo sapore fresco e un carattere unico.
