

Labitato di Farindola, di origini medievali, è adagiato sulle pendici del Gran Sasso,



La Piana del Voltigno e della Valle d'Angri,

meno nota rispetto al versante teramano del Gran Sasso, abbraccia quasi tutta la zona orientale del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, includendo comuni pescaresi e aquilani. La fascia pedemontana ha goduto di una spontanea ricolonizzazione della vegetazione termofila. La Riserva Naturale è stata istituita nel 1989 ed è la più grande d'Abruzzo. Caratteristica dell'altopiano è la presenza del Vallone d'Angri, un vero e proprio canyon che lo affianca e rende il paesaggio particolarmente impervio e selvaggio.

Nell'esplosione di colori tipica di queste stagioni possiamo incontrare boschi di faggio e di acero e bellissimi fiori come la peonia, il giglio rosso e una particolare orchidea detta 'pianta della discordia'. Diverso, ma altrettanto interessante, è il paesaggio invernale che offre lunghi piani innevati anche oltre i mille metri. Suggestivi sono i laghetti carsici che si formano con il progressivo scioglimento delle nevi e che scompaiono d'estate, ad eccezione del Lago Sfondo, così nominato per la credenza popolare che lo crede privo di fondo.

La Riserva ha una particolare attrattiva per gli escursionisti,

alla sinistra del fiume Tavo. Dal borgo parte una fitta rete di sentieri che si addentrano fra rigogliose foreste di querce e faggi, che raggiungono 800-900 metri di altitudine, e suggestive praterie di alta quota. È in questo ambiente che nasce il famoso *Caprino di Farindola*, un formaggio cremoso, bianco come la

neve, dal profumo delicatamente pungente che anticipa il sapore gradevolmente acidulo.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.



Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

L'Enogastronomia

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Gli Sport

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.

Un'altra specialità casearia di Farindola è il pecorino, la cui singolarità risiede nel tipo di caglio utilizzato, lo stomaco del maiale, che conferisce una particolare leggerezza all'impasto. Il formaggio che si ottiene con questo tipo di lavorazione è unico. Ha un profumo intenso e deciso e un sapore pieno, corposo, ricco di aromi dovuti all'alimentazione degli ovini a base di erbe dei pascoli e di flora delle siepi.