



La Casearia Carpenedo si conferma azienda vincente sul podio dei grandi concorsi internazionali di settore. Ben 6 riconoscimenti all'edizione 2022 del WORLD CHEESE AWARDS

Camalò di Povegliano (Treviso), 04 novembre 2022

Sono questi, mesi di grandi e ripetuti risultati per La Casearia Carpenedo, che mantiene salda la sua posizione privilegiata sui podi dei grandi concorsi internazionali di settore.

Dopo i due Ori mondiali ottenuti all'International Cheese&Diary Award a Nantwich (UK) infatti, arrivano ora ben **sei altri riconoscimenti** di pregio **dall'edizione 2022 del WORLD CHEESE AWARDS**, il concorso internazionale di formaggi più prestigioso e riconosciuto al mondo, tenutosi a Wales in Galles, che quest'anno ha raggiunto il record di oltre 4000 formaggi in gara da 42 paesi.

Questa volta sul podio gli storici formaggi ubriachi; **un argento rispettivamente all' Ubriaco al Raboso e al BaroneRosso al Barbera d'Asti**, un bronzo all'Ubriaco al Prosecco, mentre un **inedito premio**, medaglia di Bronzo, é stato assegnato per la prima volta al **Perlagrigia sotto cenere al Tartufo**, altro **storico formaggio aromatizzato**. **Una grande riconferma** infine alle punte di diamante dell'azienda trevigiana, **gli iconici erborinati BLU61®**, affinato al Raboso Passito e **BASAJO®**, erborinato di latte crudo ovino affinato in pregiato vino passito bianco e uva passa, entrambi premiati con medaglia di Bronzo.

*“La nostra forza sta in una squadra solida che lavora in armonia – commenta **Alessandro Carpenedo** – e dove ciascun ruolo gioca una parte fondamentale nel raggiungimento dell'eccellenza.”*

Dietro a simili risultati c'è un lungo percorso di crescita, un expertise di oltre 60 anni nell'arte dell'affinamento per la quale l'azienda é stata pioniera ed oggi resta il primo laboratorio riconosciuto in Italia. Una storia di grande artigianalità che parte dalle antiche tradizioni contadine e con profondo rispetto e selezione della migliore materia prima, sa proiettarsi in avanti intrecciandosi con un continuo lavoro di ricerca e sperimentazione.

Per le descrizioni approfondite dei formaggi rimandiamo al sito ufficiale:

<https://www.lacasearia.com/it/>

La Casearia Carpenedo

La Casearia Carpenedo, riconosciuta come primo laboratorio di affinamento di formaggi in Italia, nasce dalla grande visione creativa del suo fondatore Antonio Carpenedo, fin da bambino animato da una fortissima passione. Quella sviluppata da Carpenedo, lavorando materie prime selezionate con cura e regalando profumi e sentori unici, è una vera e propria arte, una narrazione ogni volta diversa, frutto di una estrema sensibilità e amore per la famiglia e per la vita. La storia dell'azienda ha inizio nei primi del 1900 quando suo padre Ernesto Carpenedo iniziò come “casoin” (in dialetto veneto, pizzicagnolo), in un negozio di alimentari a Preganziol (Treviso). Il figlio cresce nella bottega del padre e negli anni '60 inizia a gestire un piccolo caseificio in provincia di Treviso dove con l'aiuto di un amico tecnico casaro impara l'arte del formaggio da autodidatta. Nel 1965 Antonio fu uno dei primi ad esportare fuori dalla provincia di Treviso e poi in altre regioni la “Casata Carpenedo” oggi conosciuta ed apprezzata come Casatella Trevigiana Dop. Il '76 segna l'inizio di un'altra avvincente sfida, quella di affinare, con la riscoperta di un'antica tradizione contadina della zona del Piave, ossia riporre il formaggio sotto le vinacce durante la vendemmia. Fu allora che si iniziarono a produrre le prime forme di formaggio affinato in vino e vinaccia con il nome di Ubriaco, che divenne un marchio registrato di proprietà esclusiva dell'azienda. Da allora Antonio esprime a pieno la sua innata creatività e forte visione trasformando l'azienda nel primo laboratorio di affinamento caseario riconosciuto in Italia. Dall'utilizzo delle vinacce, passa alla sperimentazione di nuovi ingredienti come fieno, foglie di noce, pepe, spezie, birra, liquori e molti altri che oggi compongono il vasto repertorio dei “*Formaggi di Cantina*”. Oggi l'azienda è guidata dai figli Ernesto, Direttore di Produzione ed Alessandro, Direttore Commerciale che con grande impegno e caparbietà sono riusciti ad inserirsi nel mercato internazionale, tanto che i loro prodotti oggi sono presenti in 25 paesi nel mondo.

Ufficio Stampa La Casearia Carpenedo

Carry On srl

Tel. +39 0438.24007 - Lorella Casagrande mobile +39 328 8255852

Mail: news@carryon.it – Web: www.carryon.it

La Casearia Carpenedo

Via Santandrà, 17 - 31050 Camalò di Povegliano (TV)

Tel. +39 0422 872178

Mail: info@lacasearia.com - Web: www.lacasearia.com