



Il Blu61® premiato dal Gambero Rosso

Uno dei prodotti di punta de La Casearia Carpenedo, nato per celebrare un grande amore, nella guida TOP ITALIAN FOOD del Gambero Rosso

Camalò di Povegliano (Treviso), 17 aprile 2023

Un nuovo straordinario risultato si aggiunge al già ricco palmarès del **Blu61®**, punta di diamante dei prodotti de La Casearia Carpenedo, che è stato inserito nella guida **Top Italian Food 2023** del **Gambero Rosso**, il volume che da oltre 5 anni, seleziona le migliori aziende, rappresentative della più alta qualità Made in Italy del settore agroalimentare, promuovendole anche all'estero.

Il Blu61® è una delle **creazioni iconiche** dell'azienda trevigiana, le sue origini sanno di famiglia, e vita vissuta con amore. Nasce infatti **per celebrare l'unione** tra il fondatore dell'azienda, **Antonio Carpenedo e sua moglie Giuseppina, sposi nel 1961**.

Il Blu61® è un **erborinato di latte vaccino** pastorizzato, **affinato in vino Raboso passito veneto IGT** con un top di mirtilli rossi in crosta. Peculiare per la sua eleganza ed armonia, ha una pasta cremosa con venature diffuse di colore verde-blu dovute all'erborinatura, sprigiona una sorprendente **sinfonia di profumi** e ha un gusto intenso ma equilibrato e mai pungente, nel sapore di frutti rossi e nella struttura dal sentore tipicamente dolce del Raboso passito. **Si abbina bene con vini passiti rossi.**

Con l'occasione annunciamo che l'azienda sarà presente a **Tuttofood Milano, dall'8 all'11 maggio, Pad. 4 Stand D 32** e durante le giornate sarà possibile degustare tra gli altri formaggi, anche proprio il pruliremiato Blu61®

La Casearia Carpenedo ha **costruito il suo percorso** negli anni con **cuore, visione creativa, originalità e grande visione**. La sua è una lunga storia di **artigianalità** cui oggi si unisce **una intensa attività di ricerca e sperimentazione**, puntando sempre all'eccellenza nel segno del rispetto e selezione della **migliore materia prima**, partendo dall'ispirazione alle **antiche tradizioni contadine** ma allo stesso tempo **tenendo il passo con l'innovazione**.

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 Casagramme 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