



I 90 ANNI DI ANTONIO CARPENEDO, L'INVENTORE DEI FORMAGGI UBRIACHI®

***Il successo di un grande mastro caseario, un concentrato di esperienza, creatività,
visione e intuizione, uniti a un profondo amore per la famiglia e la vita***

Camalò di Povegliano (Treviso), 09 giugno 2023

Antonio Carpenedo, il fondatore dell'azienda trevigiana che porta il suo nome, **festeggia i 90 anni**, e ci arriva con **l'inalterato entusiasmo** degli inizi. Senza dubbio una tra le più influenti e **carismatiche figure dell'agroalimentare italiano**, Carpenedo, uomo del '900, è figlio di quella cultura veneta che affonda le sue radici tra mercanti veneziani e pastori degli altopiani alpini. La sua vita incarna fedelmente i valori classici dell'epoca: coraggio, sacrificio, amore per la propria terra, passione per il lavoro, ardore delle idee. Con le sue creazioni ha **rivoluzionato il concetto stesso della produzione casearia inventando un nuovo modo di consumare il formaggio a tavola**.

Sebbene il suo percorso abbia preso il via molto presto, da autodidatta, nella bottega di alimentari del padre Ernesto, la **grande avventura di affinatore parte nel '76** con la riscoperta di un'antica tradizione contadina diffusa nell'area del Piave; riporre i formaggi sotto le vinacce durante la vendemmia. Fu allora che iniziò la produzione delle **prime forme di formaggio affinate in vino e vinacce** col nome di **Ubriaco®**, un marchio che venne poi registrato e di proprietà esclusiva dell'azienda. Fu così che La Casearia Carpenedo divenne il **primo laboratorio di affinamento caseario riconosciuto in Italia**.

Gli UBRIACHI® de La Casearia Carpenedo, da allora sono diventati un'istituzione e di grande ispirazione per l'intero settore. Formaggi ricchi di storia, capostipiti degli affinati di tutto il mondo, che **raccontano l'essenza del Metodo Carpenedo**, un know-how in grado di elevare la profondità delle caratteristiche gusto-olfattive di due prodotti apparentemente semplici come il formaggio e il vino.

Sono sei i formaggi che rientrano nella gamma degli **UBRIACHI®**, ecco quali: **Briscola al Raboso, Baronerosso al Barbera d'Asti, Capo di Stato, Ubriaco al Prosecco DOC, Ubriaco all'Amarone della Valpolicella DOCG, Ubriaco di Raboso**.

In particolare tra questi, **l'Ubriaco al Raboso, il BaroneRosso e il Barbera d'Asti, insieme all'Ubriaco al Prosecco**, hanno **conquistato rispettivamente argento e bronzo al World Cheese Award 2022**.

I sapori decisi e i contrasti emozionanti rendono indimenticabile l'esperienza sensoriale suscitata da questi formaggi, cui si unisce la grande valenza storica fortemente radicata nella tradizione locale trevigiana. Ma non è tutto, **le vinacce** utilizzate per l'affinamento infatti, vengono costantemente **sottoposte a controlli di un esperto enologo**. **La prima prova di affinamento al Raboso** fatta nel '76 è **ancor oggi in commercio**, segnale importante di quanto la maestria artigiana che sappia riconoscere e valorizzare la materia prima di qualità, vinca la prova del tempo.

Antonio Carpenedo, tra i numerosi premi, in particolare in ambito nazionale ha ricevuto **dall'Accademia della Cucina Italiana il XXVII Premio Dino Villani**, quello **alla carriera nell'ambito dell'Italian Cheese Award**, mentre a livello internazionale, è stato insignito dalla **Gilde Internationale des Fromagers al Musée du Vin di Parigi**, in occasione del 575° capitolo di intronizzazione, del titolo di **Maître Honoris Caseus**; l'associazione, presente in molti paesi del mondo, riconosce la figura professionale del mastro caseario, come esperto del settore lattiero-caseario, dei processi di creazione e conservazione, con la nobile missione di tramandare la cultura casearia al consumatore finale, dando anche la possibilità ai giovani di imparare un mestiere affascinante.

Antonio lo si incontra ancora, con la verve di sempre, in azienda, oggi guidata dai figli Alessandro ed Ernesto anche se è già attiva la quarta generazione coi giovani nipoti.

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