



La Casearia Carpenedo ai grandi eventi gourmand di settembre Cheese a Bra (Cn) e Caseus a Piazzola sul Brenta (Ve)

Camalò di Povegliano (Treviso), 05 settembre 2023

La Casearia Carpenedo è pronta per affrontare i grandi appuntamenti di settembre dedicati a tutti gli appassionati gourmand.

Si parte dal Piemonte con **Cheese**, l'ormai consolidato evento di **Slow Food** dedicato ai formaggi a latte crudo, programmato a **Bra (Cuneo)** dal **15 al 18 settembre**. Si prosegue poi tornando in Veneto con **Caseus**, il più importante evento regionale di prodotti caseari, giunto quest'anno alla sua **XIX edizione**, dal **30 settembre al 1 ottobre** nella tradizionale sede di **Villa Contarini a Piazzola Sul Brenta (Venezia)**.

Ecco cosa proporrà l'azienda in **degustazione** nelle due occasioni: a **Cheese** andranno in scena i grandi **formaggi a latte crudo** con **Ubriaco®** all'**Amarone Docg** e al **Prosecco Doc** e **Basajo®** mentre a **Caseus** i grandi classici con **l'Ubriaco®** al **Raboso**, il **Vento d'Estate®** e il **Conciato al Pepe®**.

L'Ubriaco all'Amarone della Valpolicella DOCG® è un formaggio di latte vaccino crudo a pasta dura affinato in **Amarone della Valpolicella DOCG Classico** e vinaccia. Al naso ha sentori di latte d'alpeggio, burro e le inconfondibili note di frutta matura e secca, liquirizia e caffè dell'Amarone.

L'Ubriaco al Prosecco Doc® è un formaggio di latte vaccino sottoposto a precise **sessioni di immersioni in vinacce di Glera e vino Prosecco**, seguite da periodi di riposo e asciugatura, tutte fasi necessarie per conferirgli i caratteristici profumi e i sapori. Presenta note fresche ed agrumate date dal vino Prosecco che si fondono con delicato profumo fruttato e vegetale tipico del latte provenienti da allevamenti del territorio.

Il Basajo® è un formaggio puro, sincero, senza compromessi, dall'impatto gustativo di grande complessità e piacevolezza, **felice incontro di contrasti** tra la **forza del latte di pecora e la dolcezza del vino passito**. E' un erborinato a pasta cremosa di latte crudo ovino, dal gusto carezzevole al palato, fondente in bocca per l'affinamento in pregiato vino passito bianco. Prima del confezionamento infatti vengono aggiunti **in crosta acini passiti di pregiata uva bianca cilena**.

L'Ubriaco al Raboso® è la prima creazione di Antonio Carpenedo datata 1976, quella che ha dato origine al **marchio Ubriaco**, di **proprietà esclusiva dell'azienda**. Rappresenta l'essenza della maestria del suo fondatore, che ha saputo esaltare una tradizione contadina genuina, di sani principi e amore per la materia prima. Realizzato con latte vaccino pastorizzato, ha pasta compatta semidura dalle note fruttate di mora selvatica e marasca, e gusto leggermente piccante. **La crosta presenta il caratteristico color vinaccia dato dall'ubriacatura**.

Il Vento d'Estate® è un formaggio a **pasta dura**, prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti delle colline trevigiane **affinato in barrique di rovere con fieno di alta montagna** tagliato a mano e composta da oltre 120 diverse tipologie di erbe aromatiche ed officinali.

Il Conciato al Pepe® prodotto con latte vaccino pastorizzato, viene adeguatamente stagionato e quindi sigillato in botti di rovere con un mix di grani di pepe. Le botti seguono poi un preciso programma di rotazione per permettere una perfetta trasformazione e trasferimento dei sapori. La crosta è scura e ruvida per la presenza di consistente pepe sminuzzato.

La Casearia Carpenedo ha **costruito il suo percorso** negli anni con grande **visione creativa, originalità e proiezione in avanti**. La sua è una lunga storia di **autentica maestria artigiana** che oggi incontra **un'incessante attività di ricerca e sperimentazione**, puntando sempre all'eccellenza, nel rispetto e ispirazione delle **antiche tradizioni contadine** ma strizzando l'occhio all'avanzata della tecnologia e cercando di **tenere il passo dell'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 sono presenti in 25 paesi nel mondo.

Ufficio Stampa La Casearia Carpenedo

Carry On srl

Tel. +39 0438.24007

Lorella Casagrande mobile ph +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