



Una stagione di grandi riconoscimenti per i formaggi Carpenedo
Dal World Cheese Award al Wine Hunter di Merano, dal premio Golosario al
Luxury Food&Beverage Quality Award

Camalò di Povegliano (Treviso), 8 novembre 2023

E' questa una stagione molto felice, che sta regalando numerosi prestigiosi riconoscimenti ai formaggi de La Casearia Carpenedo sia internazionali che sul territorio nazionale.

Partiamo dall'estero: alla 35° edizione del **WORLD CHEESE AWARD 2023**, il più importante concorso per il settore a livello mondiale appena conclusosi in Norvegia, e dove un panel di giudici che viene rinnovato ogni anno, ha assaggiato **4000 formaggi provenienti da oltre 40 paesi**, il **Basajo®** conquista il **Supergold** e si distingue come miglior formaggio del tavolo, mentre **due argenti** vanno a: **Speziato al Tartufo®** e **Vento d'Estate®** e **tre bronzi** rispettivamente al **Blu61®**, **Ubriaco al Raboso®** e **Dolomitico®**.

In Italia, il **Platinum del WINE HUNTER AWARD 2023** per la sezione Food è stato assegnato al **Blugins®** che **insieme al Blu61® ha conquistato anche la Medaglia d'Oro**. *Excellence is an Attitude* si legge nel claim del prestigioso premio che ogni anno seleziona prodotti vinicoli, culinari, birre e distillati nazionali ed internazionali. Ed è proprio l'eccellenza italiana dietro la quale stanno l'indiscutibile maestria e la passione artigiana che queste creazioni vogliono esprimere. Stiamo parlando di due tra i prodotti iconici dell'azienda trevigiana, dove visione, creatività e amore per ciò che si crea, uniti al profondo senso di famiglia, sono sempre stati motore e guida.

Al **LUXURY FOOD&BEVERAGE QUALITY AWARD**, concorso che premia i migliori prodotti di alta gamma delle aziende del settore alimentare italiano, le referenze candidate sono state testate e giudicate da una qualificata giuria di professionisti del settore della ristorazione e dai migliori chef italiani tra i quali citiamo; Alessandro Pipero, Andrea Berton, Enrico Cerea, Giancarlo Morelli, Giuseppe d'Errico, Gennaro Esposito che hanno assegnato **all'Ubriaco al Prosecco® il premio come miglior formaggio della categoria "pasta semi dura"**.

E ancora all'edizione 2023 di **GOLOSARIA**, dove erano presenti tutte realtà che si sono affermate nel segno della **distinzione**, l'azienda trevigiana ha ricevuto il **Premio Golosario** come campione della qualità italiana, declinata in una ricerca costante capace di rendere innovativo un prodotto della tradizione.

Unire cuore e grande visione e lavorare nel tempo guidati da una passione incrollabile e da una profonda maestria artigiana è il fil rouge che da sempre distingue la filosofia de La Casearia Carpenedo, una realtà che ha saputo nel contempo allinearsi alla modernità tenendo il passo con l'innovazione grazie ad una intensa attività di ricerca e sperimentazione.

www.lacasearia.com

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 caparbia 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