



## **La Caseria Carpenedo presenta FESTIVAL CHEESE BOX** *Musica per il palato nella selezione di pepite casearie d'eccellenza racchiuse in uno scrigno goloso pensato per le feste ma non solo*

*Camalò di Povegliano (Treviso), 1 dicembre 2023*

Si chiama **FESTIVAL CHEESE BOX** ed è la nuova soluzione pensata da La Caseria Carpenedo per le feste ma non solo. Uno **scrigno goloso in legno con logo in oro**, che racchiude una **selezione di cinque formaggi** affinati dall'azienda trevigiana, dagli iconici **Blu61®** e **Blugins®**, fino al **Vento d'Estate®**, al **Conciato al Pepe®** e al **Briscola® al Raboso**. Una varietà che consente di preparare fino a **10 piatti degustazione** composti da 5 formaggi ciascuno.

Creazioni nate da una **grande expertise artigiana**, che vi presentiamo nel dettaglio e che si prestano a **originali e sfiziosi abbinamenti** per deliziare anche i palati più esigenti.

**Blu61®** è un erborinato di latte vaccino **affinato al Raboso Passito** e accompagnato da pregiati cranberries in crosta. Ha una pasta cremosa con diffuse venature di colore blu dovute all'erborinatura. È peculiare per la sua eleganza ed armonia: ha un gusto intenso, deciso, equilibrato dal sentore dolce tipico del Raboso passito e queste note, mai invasive, si sposano mirabilmente con i sentori di latte e con l'erborinatura.

**Abbinamento:** ottimo a **fine pasto per la sua unicità, si sposa bene con vini passiti da uve rosse. Piacevole anche degustato da solo o abbinato a risotti o carni o a fondue di crostini di cipolla**

**BluGins®** nasce dall'idea originale di **abbinare i formaggi ai cocktails**. Grazie alla felice collaborazione con Roberto Marton, produttore trevigiano del Roby Marton Gin, nasce questo intrigante erborinato da latte vaccino che sposa perfettamente uno dei distillati più amati al mondo. Un **prodotto contemporaneo dal gusto innovativo**, la cui suadanza e sinuosa cremosità si fondono nella piccante speziatura e balsamica freschezza del Gin. Nella versione Luxury pack, il formaggio viene impreziosito da monete di cioccolato bianco che diventa l'abbinamento ideale per assaggiarlo in versione dessert.

**Abbinamento:** perfetto per **“appetizers” sfiziosi, con un risotto o creativi “unconventional food”**, da provare abbinato a **cocktail a base di Gin. Come dessert abbinato al cioccolato bianco già presente nella confezione con uno shot di gin on the rocks.**

**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 costituito da più di 200 tra fiori, erbe aromatiche ed officinali. Ottimo se accompagnato con del fresco vino aromatico, o laminato sulle carni.

**Abbinamento:** ottimo da abbinare a **salumi italiani e marmellate di pere o mostarde delicate a base di mele. eccellente anche con miele di acacia o di castagno**. Si consigliano vini corposi bianchi con buona aromaticità, in alternativa vini da uve passite ed eventualmente spumanti metodo Charmat

**Conciato al Pepe®** è un formaggio a pasta dura **affinato in barriques con pepe nero**. Una volta stagionato il formaggio viene sigillato in botti di rovere con un mix di pepe. Le botti vengono sottoposte ad un preciso programma di rotazione che consente un perfetto trasferimento dei sapori. La crosta è ruvida dovuta al pepe sminuzzato.

**Abbinamento:** È ideale per accompagnare piatti di carne ed affettati. Si sposa bene soprattutto con vino rosso barricato.

**Briscola al Raboso®** Il suo nome evoca la tradizione contadina del gioco delle carte diffuso nelle vecchie osterie. Formaggio sincero, dalla crosta color vino dato dall'ubriacatura nelle vinacce di vino Raboso, in perfetto equilibrio con la parte speziata che sorprende con sentori di pepe ma anche fruttati da cui emerge la ciliegia.

**Abbinamento:** si consiglia come aperitivo **abbinato ad un calice di Pinot Nero brut rosé**. Si può accompagnare con **piccoli frutti di bosco come lampone e mirtillo**. In cucina tagliato a julienne per impreziosire piatti a base di carne o per un hamburger gourmet.

**Prezzo speciale della box in legno: € 49**

**Per i privati:**

on-line sul sito [www.casoinonline.it](http://www.casoinonline.it) , oppure presso le migliori gastronomie e negozi convenzionati.

**Per le aziende:** contattare la sede de La Casearia Carpenedo: tel 0422 872178 mail [info@lacasearia.com](mailto:info@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 affinatore, 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](mailto:news@carryon.it) – Web: [www.carryon.it](http://www.carryon.it)

**La Casearia Carpenedo**

Via Santandrà, 17

31050 Camalò di Povegliano (TV)

Tel. +39 0422 872178

Mail: [info@lacasearia.com](mailto:info@lacasearia.com) - Web: [www.lacasearia.com](http://www.lacasearia.com)