



## **Profuma di *Vento d'Estate*® l'eccellenza artigiana made in Italy de La Casearia Carpenedo, alle porte della bella stagione**

*Camalò di Povegliano (Treviso), 11 giugno 2024*

Si chiama **Vento d'Estate®** e già nel nome porta con sé tutto il profumo della bella stagione. Un formaggio, a **pasta semi dura**, che esprime tutta la verace personalità della linea dei barricati, prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti delle colline trevigiane, **affinato in barrique di rovere**, che dona un colore erbaceo e naturale in crosta, eseguito con uno **speciale fieno di alta montagna** tagliato a mano, costituito da più di **200 tra fiori, erbe aromatiche ed officinali**.

Nel suo nome, infatti, è racchiusa la restituzione di **un'esperienza sensoriale, vissuta** realmente per una casualità **da Antonio Carpenedo, il visionario fondatore del caseificio**. Era l'estate del 1998 quando con la moglie Giuseppina scende i tornanti di un monte e, davanti a loro, un trattore traina un carro di fieno profumatissimo. Rapito dall'aroma d'erba appena tagliata, Antonio ha un'idea sorprendente: sorpassa il vecchio mezzo, fa cenno all'agricoltore di fermarsi e gli chiede di acquistare un piccolo quantitativo del suo fieno. Il contadino, sorpreso, acconsente e riempie il baule senza volere nulla in cambio. Parte da questo istante il desiderio di trasmettere quel profumo di fieno al formaggio, che diventa così il **Vento d'Estate®**.

Un formaggio dalla storia suggestiva e che proprio per questa sua origine porta con sé un **caleidoscopio di aromi**, sintesi perfetta **dell'eccellenza made in Italy che parte dall'artigianalità più autentica**, quella della tradizione contadina da cui La Casearia Carpenedo ha origine. Perfetto se utilizzato nella preparazione di tagliatelle, o con uovo e biette, o ancora nei tournedos di vitello con cicoria ripassata e zucca, o semplicemente a scaglie sulla carne e accompagnato da un calice di vino aromatico.

Una ulteriore dimostrazione di come **La Casearia Carpenedo** abbia **costruito** il suo **percorso** negli anni con **cuore, visione creativa, originalità e proiezione in avanti** diventando una realtà riconosciuta come **primo laboratorio di affinamento di formaggi in Italia**.

Oggi l'intuito e la passione del fondatore, Antonio Carpenedo, si uniscono alla spinta evolutiva data dai figli Ernesto e Alessandro, e dalle giovani nipoti Giulia e Valentina, tutti, ciascuno col proprio ruolo, impegnati nel cammino verso il futuro, costantemente **orientati all'eccellenza** nel nome della cura, del rispetto e della scrupolosa selezione della **migliore materia prima**.

Una lunga storia di **artigianalità** che oggi si intreccia con **un'incessante attività di ricerca e sperimentazione**, partendo dall'ispirazione alle **antiche tradizioni contadine** ma prestando allo stesso tempo attenzione all'avanzata della tecnologia per **tenere sempre 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 affinato, 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 insieme alle giovani Giulia e Valentina. Con grande impegno e caparbieta 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 – Fax +39 0438.425444

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)