



Il BriscolaBio® e il Dolomitico® de La Casearia Carpenedo ai nastri di partenza del MERANO WINE FESTIVAL

Gourmet Arena 4 – 8 novembre 2022 – Merano (BZ)

Camalò di Povegliano (Treviso), 18 ottobre 2022

La Casearia Carpenedo il primo laboratorio di affinamento formaggi riconosciuto in Italia, rinnova la sua partecipazione al **Merano Wine Festival**, la cui 31a edizione porta il titolo evocativo di: *“Respiro e grido della terra”*.

L'azienda trevigiana, nella sua **postazione** presso la **Gourmet Arena**, presenterà in assaggio due **fra le sue eccellenze. Il Briscola Bio® e il Dolomitico®**, entrambi premiati dalla manifestazione con la **Medaglia d'Oro**, mentre il **Dolomitico®** é **in corsa** anche per il **Platinum WineHunter Award!**

L'appuntamento meranese sarà l'occasione per poter conoscere, tramite l'assaggio ed il confronto diretto col produttore, tutto il valore di queste creazioni, frutto di oltre 60 anni di expertise nell'arte dell'affinamento, un connubio vincente di antica tradizione e ricerca, che sa comunicare in tutto il mondo l'eccellenza made in Italy. Vi aspettiamo!

Il Briscola Bio al Raboso® è il **primo formaggio Biologico** nato in casa Carpenedo, già Medaglia d'Argento al World Cheese Award 2021.

Viene ottenuto utilizzando **vino biologico Raboso del Piave** (un vitigno autoctono veneto a bacca rossa dalla storia millenaria) e **latte vaccino biologico della provincia di Treviso**. Un'eccellenza a filiera chiusa, dalla produzione del formaggio, fino al suo affinamento. Già il nome si rende testimone della tavola popolare più verace: torna infatti alla mente il tradizionale gioco delle carte nelle vecchie osterie, dove lo schietto vino locale, sorseggiato tra una partita e l'altra, era accompagnato da un pezzo di formaggio latteria. **Antonio Carpenedo**, con questo Ubriaco® **ha voluto omaggiare un mondo antico ed evocativo**, che ha segnato la crescita culturale del nostro paese e oggi resiste all'inesorabile avanzata della modernità. Delicato e al contempo piccante, esprime sincere sfumature vinose che lo rendono ideale nell'abbinamento con un bicchiere di vino rosso corposo, ma anche piacevole per aperitivi sfiziosi. Si consiglia, ad esempio, fuso su crostini di pane caldi o su bacon croccante e uova, ma anche come farcitura su una lasagna al radicchio rosso o nella mantecatura di risotti alla rapa rossa.

Dolomitico®

Affinato alla birra doppio malto, questo formaggio porta con sé una storia di amicizia e talento. Era l'estate del 1997: durante una scampagnata sulle Dolomiti, Antonio Carpenedo conobbe per caso un mastro birraio che colpì la sua curiosità, introducendolo in un mondo a lui quasi completamente sconosciuto, quello della birra. Una birra fatta con passione, sposando prodotti locali come l'orzo e l'acqua di montagna, creata con la pazienza di chi sa attendere il momento giusto assecondando i

ritmi della natura. È qui che Antonio si riconosce e decide di trasferire al suo formaggio il sapore di questa birra dolomitica. Nasce così il Dolomitico® un erborinato di latte vaccino pastorizzato affinato alla birra doppio malto, sottoposto a stagionatura per almeno 50 giorni, che presenta un perfetto connubio di morbidezza e densità. Al palato regala una piacevole cremosità, al naso stupisce per il suo odore lattico che rimanda ai lieviti della birra e si mescola finemente al malto decisamente pronunciato in crosta e perfettamente equilibrato in pasta, dove le fermentazioni conferiscono un caratteristico sentore d'orzo.

Abbinamento: facile da degustare in punta di dita, perfetto connubio di morbidezza e densità. Il consiglio è di gustarlo in antipasto con salumi di suino e birra lager, in fondue con verdure, con vino bianco sapido o spumante secco. Sulla pizza o freschissime insalate con frutta secca, agrumi e mela verde.

La Casearia Carpenedo ha **costruito il suo percorso** negli anni con **cuore, visione creativa, originalità e proiezione in avanti**. La sua è una lunga storia di expertise e sapienza **artigiana** che oggi si intreccia con **un'incessante attività di ricerca e sperimentazione**, puntando sempre all'eccellenza, nel nome della cura e rispetto nella selezione della **migliore materia prima**, partendo dall'ispirazione alle **antiche tradizioni contadine** ma allo stesso tempo 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 oggi sono presenti in 25 paesi nel mondo.

Ufficio Stampa La Casearia Carpenedo

Carry On srl

Tel. +39 0438.24007 - Lorella Casagrande mob 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