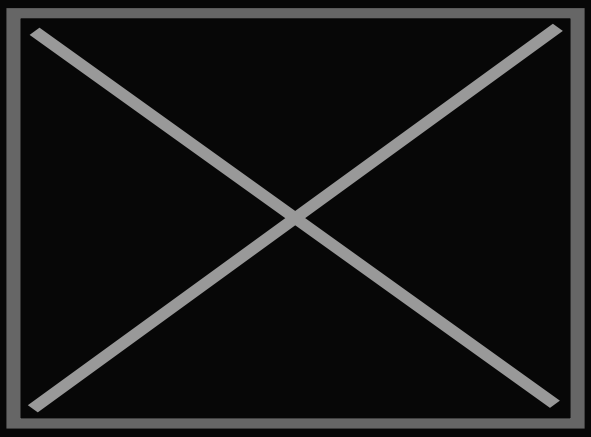
I Caprini sulla “Via della Seta” della Perenzin Latteria

capra-traminer-ad4d729b

Legare la propria terra e prodotti come l’uva, le olive e le noci che venivano scambiati - fin dall’antichità - lungo la “Via della Seta”, al celebre percorso che univa il nostro mondo con quello dell’Estremo Oriente. E’ stato presentato in anteprima al Cibus di Parma, il Salone internazionale dell'alimentazione, da **Perenzin Latteria** il progetto **Caprini “Via della Seta”**. L’azienda artigianale di San Pietro di Feletto (TV) ha reso così omaggio a quattro delle sue migliori interpretazioni di formaggio di capra dove i profumi e i sapori di un territorio unico che va dalle Dolomiti ai boschi della Serenissima del Montello, dalle Colline del Prosecco Superiore al Piave fino alla Laguna di Venezia, si fondono con i tesori gastronomici di un tempo.

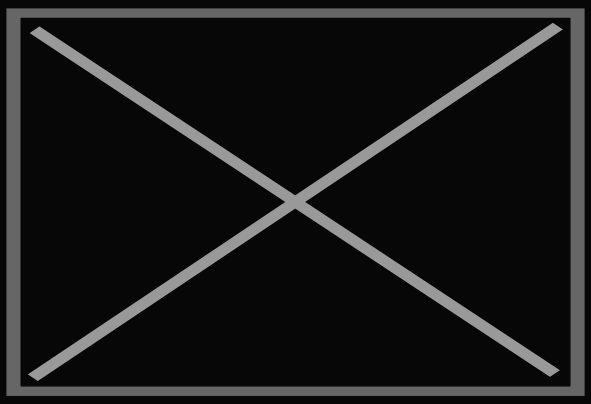
Vincitore di molti riconoscimenti come uno dei migliori formaggi dell’ultimo triennio, il **Caprino affinato al Traminer** è un prodotto che unisce il latte di capra che nasce dai verdi pascoli del Veneto con l’uva Traminer delle Dolomiti del Trentino Alto Adige. Dal sapore duraturo al palato, le vinacce conferiscono al formaggio un gusto dolce e rotondo. Il Caprino al Traminer è stato abbinato al **Marzemino Colli Trevigiani Vino Passito della vicina cantina Le Manzane**. Dal colore rosso granato e un caratteristico profumo di more, ha un retrogusto amarognolo che lo rende piacevole e mai stucchevole.



E se dal Trentino Alto Adige proviene l’uva, è da Belluno che arriva il fieno biologico naturale che avvolge il Caprino dal caratteristico aroma di erba asciugata al sole e della terra da cui nasce, e che annualmente rifornisce le stalle della Latteria. Il **Caprino affinato in fieno** è un formaggio dal sapore deciso, avvolto da ciò che veniva utilizzato dai contadini del passato per nascondere dagli sguardi indiscreti del vicino le proprie prelibatezze. Il Caprino al fieno è stato abbinato al **Prosecco Dop Treviso Tranquillo Nono Pin della cantina di Corbanese (TV)** di Sara Meneguz. Le uve provengono da terreni di marna calcarea che donano note minerali e buona sapidità. Il risultato è un vino di buona struttura, persistenza e una vivacità spontanea.



Cosa accadrebbe se al latte di capra si unissero il pepe nero del Vietnam e un pregiato olio d’oliva, alimenti che venivano scambiati lungo la “Via della Seta”? Nasce così il **Caprino affinato in pepe Tellicherry & olio extravergine d’oliva**, un altro formaggio dal sapore forte e deciso, ma delicatamente speziato e piccante. La tradizionale forma circolare, con i grani scuri a confezionarla, ha una croccante crosta che ne conserva intatto tutto il profumo. Il Caprino al pepe è stato abbinato al Pinot Nero Doc Collio della cantina Ca’ Ronesca di Dolegna del Collio (Go). Dall’intenso profumo di ciliegie e frutti di bosco maturi, al palato è pieno e fruttato. Un vino deciso ed elegante, caldo ed equilibrato con un buon finale persistente.



Infine ancora un ritorno all’antica tecnica di avvolgere il

Caprino nelle foglie di noce, una metodologia che veniva usata per proteggere le forme di formaggio sia durante il loro lungo viaggio verso Oriente, sia durante il loro processo di stagionatura. Allo stesso tempo, grazie alla presenza del tannino, le foglie proteggevano il prodotto dalla muffa. Il **Caprino affinato in foglia di noce** ha un corpo duro, ma facile da sciogliere e un gusto che richiama aromi di natura e foreste bagnate dalle piogge.

I caprini vengono venduti **nelle enoteche, nei locali, nei ristoranti, nelle gastronomie e nei migliori negozi specializzati** in prodotti tipici.

Perenzin Latteria nasce nel 1898 da un’idea di **Domenico Perenzin** e, dopo oltre un secolo di vita, vede oggi la quarta generazione alla guida dell’azienda, con Emanuela Perenzin (ad dal 1991). Da sempre, lavora il latte di vacca, a cui si sono poi affiancati quello di capra (dal 1999) e quello di bufala (dal 2010). Produce formaggi tradizionali e biologici, pluripremiati nei concorsi sia italiani che internazionali. L’azienda distribuisce in tutta Italia ed esporta in Europa, Usa, Canada e Australia.

Qualche dato:
- 1,8 milioni di litri di latte lavorati ogni anno;
- 32 mila forme di formaggio prodotte ogni anno;
- produzione: latte di capra 54%, latte biologico 61%, prodotto esportato 20%;
- fatturato 2017: 3,2 milioni di euro.