Caseificio Fratelli Castellan esce dai confini del territorio

20230223092906castellanhead-947b11d6

Dopo il rilancio nel 2017 di Fonte Margherita, di cui è tutt'ora amministratore delegato, e di Melegatti, **Denis Moro ha individuato nel Caseificio Fratelli Castellan di Ponte di Piave (TV) un'altra azienda storica del veneto con delle potenzialità da valorizzare.**

L'azienda, produttrice di formaggi freschi, racchiude tutti gli elementi che rendono **unico e irripetibile l'agroalimentare italiano di qualità**. É una realtà storica, nata nel 1919, lavora con metodo artigianale latte del territorio che proviene da allevamenti situati al massimo a 35-40 km di distanza dallo stabilimento con cui produce referenze di fascia premium (stracchino, ricotta, robiola, ecc.).

"Partendo da queste basi – afferma l'amministratore delegato **Denis Moro** – *stiamo sviluppando un'azienda multicanale e multiprodotto"*. Fratelli Castellan distribuisce infatti sia in Gdo, con un marchio dedicato, che nell'Horeca, con i brand Caseificio Fratelli Castellan e Latteria Turnaria, attraverso una rete vendita diretta. **Sarà presto aperto anche il canale estero dove c'è una buona domanda di alta gastronomia italiana**. I primi contatti porteranno i prodotti del caseificio trevigiano principalmente in **Belgio, Germania e UK.**

Le specialità fresche di Fratelli Castellan sono lo **stracchino**, nella versione classica, biologica e senza lattosio, la **robiola**, la **ricotta**, la **caciotta** e la **Casatella Trevigiana Dop**, il primo formaggio fresco a pasta molle in Italia a ricevere la Denominazione di Origine Protetta (il Caseificio è anche uno dei soci promotori del Consorzio di tutela). Tutti i prodotti sono **anche disponibili con la certificazione bio.**

"Facciamo del servizio un punto chiave della nostra offerta – prosegue Moro – ***consegniamo in due giorni nel Sud Italia e in Germania****. Con questi prodotti freschi di alta qualità ci rivolgiamo a tutta la ristorazione che fa della* ***valorizzazione delle referenze dei territori*** *un punto di distintività del proprio menù, alle gastronomie di alta qualità e riscontriamo* ***molto interesse dalle focaccerie*** *che*

fanno anche somministrazione del prodotto farcito”. Obiettivi di crescita? *“+10% annuo nel prossimo triennio, ma con una crescita equilibrata”.*