Un Oscar al cheese bar Per

er-72bed9fe

Un cheese bar da Oscar. Un tempio dedicato al formaggio in tutte le sue forme e sfumature. Questa la vera essenza del “PER - Percorsi Enogastronomici di Ricerca” che agli Italian Cheese Awards 2016 si è aggiudicato il premio speciale per la “Miglior Selezione di Formaggi”.
Un risultato prestigioso che conferma ancora una volta l’identità del Cheese Bar quale punto di riferimento per la valorizzazione della cultura gastronomica locale, uno spazio gourmet che mescola cultura, profumi, sensazioni e storie, regalando a chi lo visita un appagamento totale nel mondo dell’arte casearia.

*Erika Piccoli ed Emanuela Perenzin**«Questo premio ha un grande significato per la nostra famiglia, che da quattro generazioni lavora i formaggi in maniera artigianale. - afferma* **Emanuela Perenzin** *- Dopo tanti riconoscimenti a livello internazionale, ci fa davvero piacere oggi ricevere questo Oscar che premia il nostro impegno nel promuovere la cultura gastronomica del territorio, in una kermesse come Formaggio in Villa così importante in Italia ma soprattutto in Veneto»*.

Il PER nasce infatti dalla volontà della famiglia Perenzin di proporre al pubblico una vasta selezione di formaggi d’eccellenza, creando un filo diretto dal produttore al consumatore in cui l’arte casearia è la protagonista indiscussa di un’esperienza che trova la sua sublimazione in cucina, dove prodotti del territorio fanno da contraltare a formaggi speciali, esaltandone le caratteristiche organolettiche.

Proprio per questa sue peculiarità, che si esplicano nell’innovativa formula “tavola-bottega”, la giuria presente a Formaggio in Villa ha voluto conferirgli l’ambita statuetta, consacrando come migliore la variegata proposta di specialità casearie che ogni giorno turisti ed appassionati possono acquistare, scoprire e degustare.

Il Cheese Bar oltre a proporre in vendita le più diverse tipologie di formaggi, tra cui i tradizionali affinati di capra, gli ubriachi e le ricotte, i caprini e i formaggi vaccini bio, si contraddistingue come un luogo all’insegna del gusto e della sperimentazione, con sala degustazioni, terrazza estiva e locale di stagionatura. Uno spazio tout court dalla colazione al dopo cena dedicato ai gourmand, una catena

del gusto che parte dalla latteria per arrivare al bancone, per approdare poi in cucina e in tavola.

www.perperenzin.com