Casearia Carpenedo fa incetta di premi ai mondiali del formaggio

formaggio-blu61-casearia-carpenedo-ambientata-f6fb00fc

Casearia Carpenedo, azienda fondata nel 1976 a Camalò di Povegliano, Treviso, è uno dei maggiori interpreti dell'arte di affinamento dei formaggi; un lungo lavoro di studio, sperimentazione e ricerca, in cui la tradizione si mescola con la libera interpretazione personale.

Un'arte, che parte dalla selezione di semplici formaggi tradizionali e da materie prime eccellenti, per creare formaggi ricchi di profumi e sentori unici; per palati raffinati.

Queste creazioni casearie sono state apprezzate da numerose giurie nazionali e internazionali negli ultimi anni; ed è successo anche di recente al World Cheese Awards di Londra, dove oltre 250 esperti degustatori hanno assegnato ben tre medaglie d’argento e una di bronzo ai formaggi affinati della Casearia Carpenedo, che hanno riportato ancora una volta un segno distintivo all’eccellenza italiana nel mondo.

A Londra la medaglia d’argento è andata al Toma Blu alle Erbe, formaggio erborinato a pasta semidura, affinato in barrique con fieno ed erbe aromatiche, già vincitore a Cases Veneti 2005 e con il “Diploma di Qualità” attribuitogli da Slow Food e Onaf al concorso 'Infiniti Blu 2014'. Argento anche al Gran Monteo, formaggio vaccino a pasta morbida dal gusto delicato e fondente e al Baronerosso di Capra, specialità casearia a pasta bianca, semidura, leggermente friabile, affinata nella vinaccia di Barbera d’Asti Docg.

Risultato eccellente anche per il Blu’61 a cui la giuria ha assegnato la medaglia di bronzo; un formaggio di razza che unisce amore e passione, l’amore quello di Giuseppina e Antonio Carpenedo e la passione esaltata sia dal sapore aromatico e intenso dell’affinamento nel vino Raboso Passito che dai mirtilli rossi (cranberries).

“Dopo anni di lavoro e di ricerca – afferma Alessandro Carpenedo – siamo orgogliosi che gli esperti internazionali abbiano percepito l’eccellenza e l’unicità della nostra produzione. – E continua – Dedico a mio padre Antonio, i nostri successi, vera anima dell’azienda, un visionario che trasmette alle sue creazioni i sapori e i profumi delle sue personali esperienze di vita, rimodellandole secondo la propria creatività, che intreccia assieme tradizione e sperimentazione”.

Dall’impiego di erbe e spezie alla ricerca di nuovi ingredienti come vinacce, fieno, foglie di noce, birra e liquori, le creazioni d’eccellenza prodotte dalla Casearia Carpenedo sono frutto di esperienze e di racconti di vita; formaggi che hanno una storia da raccontare, in cui le più antiche tradizioni casearie si intrecciano ad innovative proposte di gusto.

Da piccolo negozio di bottega oggi La Casearia Carpenedo rappresenta un punto di riferimento della qualità italiana dei formaggi, una realtà che con sapienza e impegno ha saputo collocare con successo la propria produzione sul mercato italiano e internazionale, da New York a Londra, da Roma a Monaco.

www.lacasearia.com