

PER

PERCORSI ENOGASTRONOMICI DI RICERCA

PERché PER?

PER evocare il nome, **PER**enzin e **PER** esprimere un concetto.

PER è, infatti, un'idea sviluppata attraverso una ricerca approfondita nel territorio del gusto.

La poesia di un viaggio inizia da un sogno: quello di realizzare un **PER**corso olfattivo, degustativo, gastronomico-educativo e bioetico, **PER** invitare a ri-pensare il mondo della latteria e dei formaggi al di là dell'ordinario.

Il progetto vuole riunire in un unico luogo la vendita al dettaglio, la ristorazione, la degustazione, la formazione e l'educazione al mondo del formaggio e del cibo.

Così è nato il pensiero **PER**, che è stato quindi declinato e ampliato in:

BOTTEGA... PER scegliere e acquistare

Specialità, formaggi, salumi, prodotti ortofrutticoli, vini e alimentari di alta qualità

CAFFETTERIA... PER assaporare e scoprire

Dal mattino, al brunch, all'**APERITIVO PER** assaggi con formaggi a tema o **PER** una semplice pausa

RISTORANTE... PER assaggiare e banchettare

Menu prevalentemente a base di formaggi e latticini, con ricette gustose ma equilibrate e salutari, corredate da abbinamenti e informazioni nutrizionali

LOCALI DI STAGIONATURA... PER visitare e apprendere

PERcorsi dedicati **PER** approfondire la conoscenza sulla filiera del formaggio e le diverse fasi di lavorazione

TERRAZZA ESTIVA E SALA RISERVATA... PER rilassarsi e conversare

Disponibili **PER** convegni, corsi di formazione, degustazioni o **PER** una cena intima tra amici

PER sorge accanto allo storico stabilimento di **PER**enzin, che da 4 generazioni traduce la lavorazione dei formaggi in una visione etica, nel rispetto dell'ambiente, dell'uomo e degli animali.

In linea con questo pensiero, l'edificio è stato costruito, **PER** quanto possibile, seguendo un principio eco-sostenibile e scegliendo fornitori a km 0 anche in ambito non alimentare.

Nell'arredamento e nella costruzione sono stati utilizzati materiali riciclati, è stato realizzato un impianto fotovoltaico sui tetti del nuovo e del vecchio fabbricato ed è stato studiato il recupero del calore dal siero residuo delle lavorazioni **PER** ottenere l'acqua calda.

PER un'ottica bio, ecologica ed etica.

INAUGURAZIONE PER fine gennaio.

E **PER** saperne di più...

PERENZIN LATTERIA SRL

Via Cervano, 85 – 31020 S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. 0438 21355 – www.perenzin.com