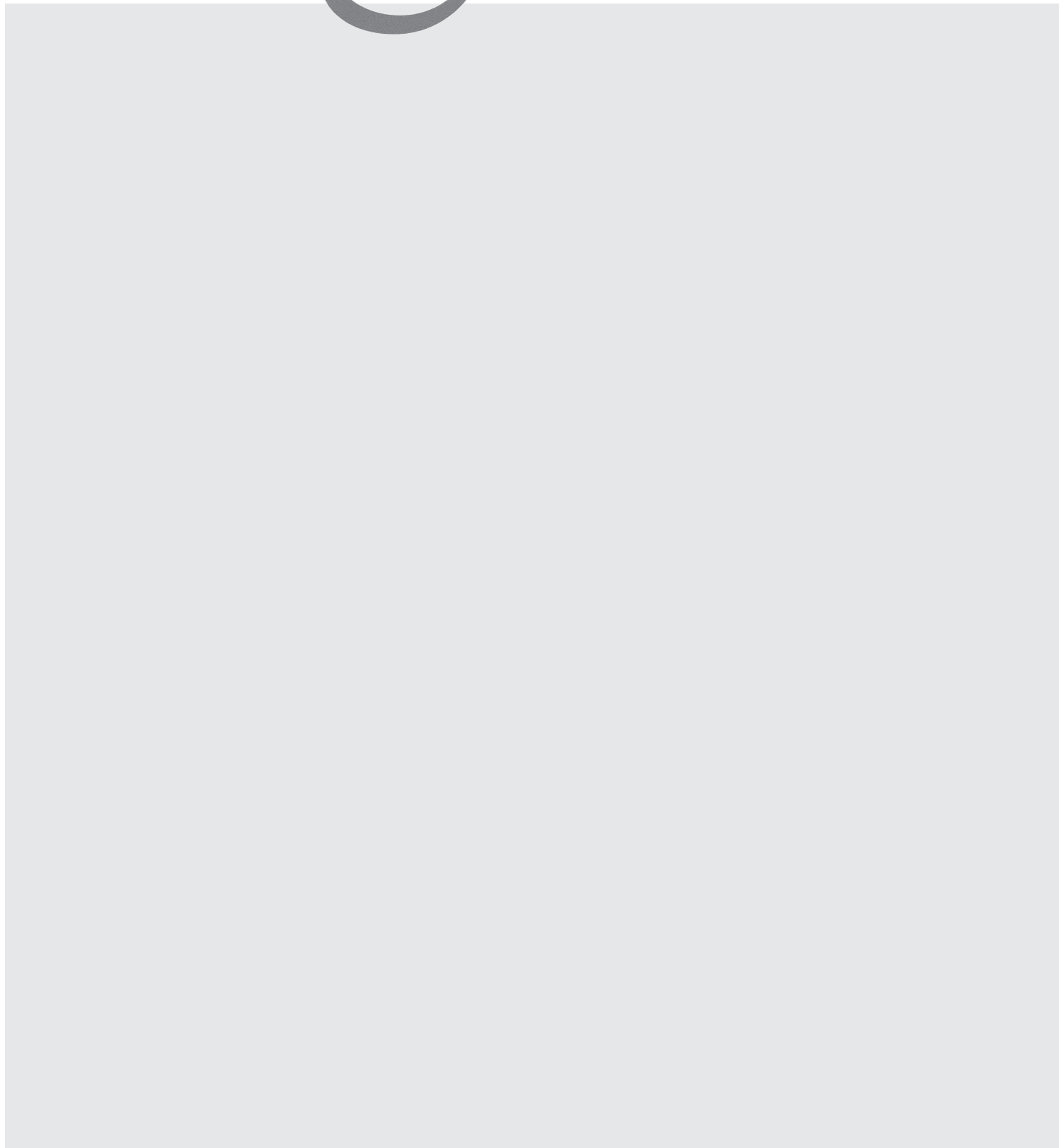


# Case & Country <sup>Class</sup>

N. 161 - Febbraio 2007 - Mensile  
Case&Country € 4,50

Il piacere di vivere e viaggiare la campagna

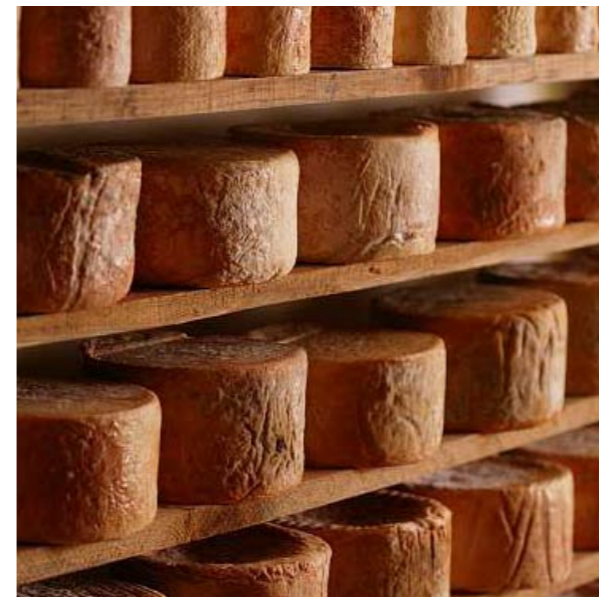


# MAGNIFICO QUANDO È UBRIACO

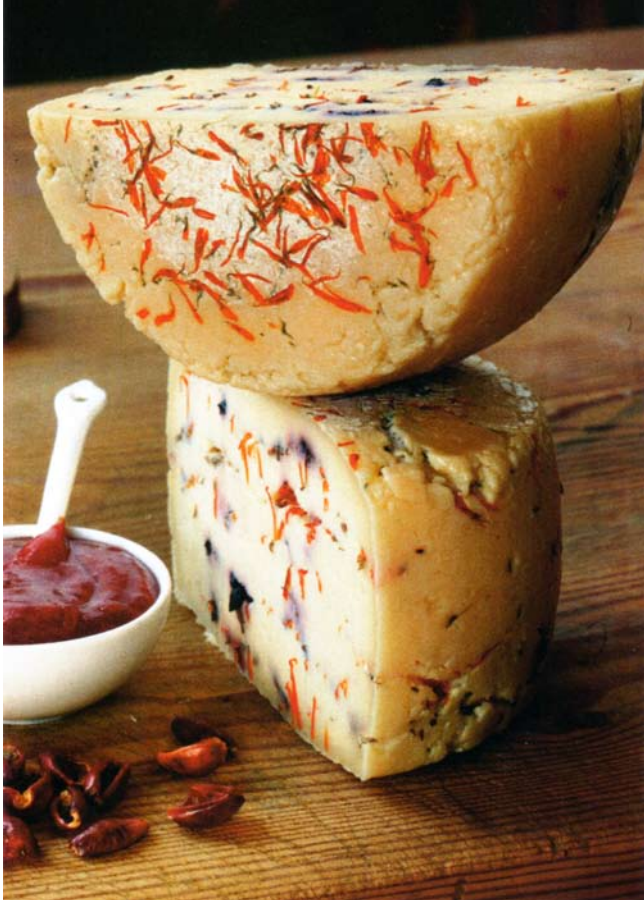
Riprendono le tradizioni medievali, hanno sapori forti, aromatici, ma anche delicati. Sono i formaggi che si producono in un'antica latteria del Trevigiano e che spopolano anche a Londra e New York

DI ANGELA SCIPIONI • FOTO DI ADRIANO BACCHELLA

Incidere la crosta di un buon formaggio, ammirare il suo cuore puro, lasciare che i suoi sapori si sprigionino sul palato è come iniziare a leggere un capolavoro. Si cerca di individuare quali elementi hanno contribuito a un simile risultato, quali trame si sono intrecciate per arrivare a una conclusione così armoniosa, quale mano ha saputo trascrivere il racconto di una storia unica. Meditando a occhi chiusi, si possono immaginare i protagonisti che hanno plasmato il gusto, la tradizione e la natura in un prodotto genuino, ma sempre in evoluzione. Così si riconoscono i sapori tratti dai pascoli della pianura veneta e racchiusi nelle prelibatezze prodotte dalla Latteria Perenzin, a San Pietro di Felleto, nel Trevigiano. L'antica tradizione casearia artigianale della famiglia Perenzin, seguita con passione per la quarta generazione da Emanuela Perenzin e dal marito Carlo Piccoli, si esprime attraverso le nuances della natura, che abbraccia il formaggio sin dalla sua nascita da latte puro caprino e vaccino, certificato bio. Oggi i prodotti Perenzin sono protagonisti anche del reparto gourmet dei magazzini londinesi Harrod's e di manifestazioni come *Fancy Food* di New York. «I nostri prodotti sono addirittura più apprezzati all'estero, dove il consumatore è molto attento alla qualità», commenta Emanuela. La storia si può assaporare nel Castel, una libera interpretazione del formaggio medievale, ottenuto dalla lavorazione a latte crudo. Delizioso allo stato puro, il suo gusto si esalta quando è accompagnato da un filo di miele di castagno e da un calice di vino passito. Forse il più celebre latticino del Veneto, il Montasio dop, soddisfa sia chi apprezza il delicato sapore di un formaggio fresco sia gli appassionati di gusti più aromatici e decisi. Allo stato fresco, la sua pasta si presenta bianca e compatta con la caratteristica occhiatura omogenea, trasformandosi con la stagionatura in una consistenza granulosa e



In alto, da sinistra, il formaggio Castel, detto Medievale, e un libretto del latte del 1936. Sopra, Carlo Piccoli, marito di Emanuela Perenzin della Latteria Perenzin. A sinistra, le caciocotte ubriache, i panarelli passiti e le caciocotte di capra al fieno e al pepe nero.



## GUSTI CAMPESTRI

A sinistra, il formaggio ai fiori di calendula con la salsa alla rosa canina. Sotto, forme di Montasio in fase di stagionatura. In basso, a sinistra, le pere accompagnano il Montasio stagionato.



friabile. Saperi sorprendenti nascono quando la tradizione incontra la fantasia. Giovani caciotte affinate, dopo la prima stagionatura, possono intraprendere strade diverse. Alcune vengono lavate e massaggiate delicatamente con olio extravergine d'oliva ligure e poi passate nei grani di pepe nero schiacciati. Altre maturano avvolte nel fieno o nelle profumate foglie di noci. Il formaggio Ciock, invece, nasce dalla vecchia usanza di nascondere le forme in grossi recipienti di mosto in fermentazione. Ubriacato nel mosto di Novello, Cabernet, Marzemino o Prosecco locale, il formaggio acquista un sapore davvero inebriante. Ancora un altro sapore particolare si ottiene quando si adopera il mosto del più prezioso Traminer. Come per tutta la produzione, anche nella scelta del mosto si segue una regola fondamentale per non confondere il palato: quella di non mescolare mai diversi tipi di uva. Servito in composizione autunnale con castagne, radicchio e melograno, il formaggio ubriaco è esaltato al ristorante Da Andreetta, a Rolle, dove la carta dei formaggi del Triveneto conta 30 tipologie. Inoltre, all'inizio di febbraio, i formaggi locali incontreranno la cucina creativa in una serata al ristorante Da Gigetto di Miane, dove, nella carta dei dessert, è proposta la crème brûlée al Castel.

• **Latteria Perenzin**, via Cervano 85, San Pietro di Feletto (Tv), Fraz. Bagnolo, tel. 0438/21355, [www.perenzin.com](http://www.perenzin.com); **Ristorante (bed&breakfast) Da Andreetta Terrazza di Rolle**, via Enotria 7, Cison di Valmarino (Tv), loc. Rolle, tel. 0438/85761. **Ristorante Da Gigetto**, via Alcide De Gasperi 4, Miane (Tv), tel. 0438/960020.