

# Emanuela

---

*Incontriamo Emanuela nella spaziosa e accogliente sede, suo ambiente congeniale, a due passi dalla vecchia latteria, dove fin da piccola è cresciuta tra bidoni di latte e forme di formaggio, oggetti che hanno plasmato le sue scelte e delineato il suo futuro.*

*“Per me è stato naturale proseguire l’attività dei miei genitori” ci dice con l’occasione.*

*Figlia, moglie e madre, ma prima di tutto donna tenace, riesce a conciliare i vari ruoli inestricabilmente legati tra loro, con amore e fiducia. Il suo fare gentile e il suo conversare tranquillo ci accompagna attraverso la porta, dapprima socchiusa e poi sempre più ampia, che ci conduce nella storia della sua famiglia, un patrimonio di saperi amorevolmente custodito da quattro generazioni. Emanuela, assieme al marito Carlo, è impegnata a salvaguardare*



---

*(colloquio biografico curato da Associazione Medi@età)*

*e innovare l'attività casearia, è attenta e curiosa all'evolversi dei gusti e delle abitudini delle persone e si fa contaminare senza paura da nuove proposte e idee per far incontrare il piacere con la qualità dei prodotti. È un bell'esempio di imprenditorialità senza interruzione di continuità, dove passione, saperi e competenze si incrociano per creare e tramandare esperienza e conoscenza nel territorio.*

## PER... saperi e sapori antichi e moderni

### È il momento di fare memoria ...

Un dato certo sulla nascita della nostra azienda ci giunge dagli Stati Uniti, da un libro che un cugino di mio papà Domenico che ora ha 75 anni, ha scritto e nel quale racconta la storia della sua vita. Nato negli USA, figlio di un fratello di mio nonno, italiano sia di madre che di padre, nel libro ha inserito anche una piccola parte in cui narra la storia della famiglia di suo papà, emigrata negli Stati Uniti nel 1906. Sicuramente già prima di tale data esisteva una specie di latteria con la raccolta e la lavorazione del latte in quanto il papà di Domenico, prima di emigrare negli USA andava a raccogliere il latte per l'azienda di famiglia.

I documenti cartacei più importanti che possiedo, risalgono agli anni trenta, quando mio nonno, partecipando ad un concorso a Bruxelles, ha vinto un premio molto importante e per questo motivo, per due generazioni, il nome della nostra azienda è stato: "Premiata Latteria Perenzin".

Abbiamo recuperato anche alcuni libretti del latte, risalenti agli anni 1930-1936, dove compare il nome del bisnonno Domenico, papà di mio nonno.

La prima latteria probabilmente era a Tarzo, a metà di un colle dove ora c'è una casa privata.

La famiglia di mio nonno era composta da 5-6 fratelli (comprese le sorelle).

Nel 1930 mio nonno Angelo si è trasferito nelle Mire, tra Refrontolo e San Pietro di Feletto, dove ha avviato una sua latteria.

La proprietà in effetti era della famiglia De Polo, ma la gestione era dei Perenzin. Da questo momento nascono i ricordi, anche nei racconti di mio papà e delle mie zie che citano tra l'altro un rivolo di acqua di fonte che scorreva all'interno della latteria e che serviva a tenere al fresco il latte, i formaggi, il burro, la panna...

Lì sono rimasti fino al '56. In seguito mio nonno ha deciso di costruire una sua latteria qui a Bagnolo. La prima denuncia dei redditi che ho trovato risale al 1958, dunque si può ipotizzare che la produzione sia iniziata in quegli anni.

Inizialmente accanto alla latteria c'era anche la stalla con i maiali. Quando ero piccolina non andavo in stalla perché avevo paura, però ricordo bene il nonno che accudiva i maiali, era una persona molto elegante, raffinata anche nel vestire: lo vedevi con stivali e abbigliamento da stalla e dopo mezz'ora vestito come un signore, in modo perfetto, cappotto, borsalino, sciarpa.

Poi negli anni l'allevamento è diventato meno importante, io credo che fosse più a uso familiare che commerciale. Tenevano i maiali perché così li alimentavano con il siero della latteria. La stalla col tempo è diventata magazzino

di stagionatura dei formaggi, infatti l'attività principale della famiglia era la produzione del formaggio e del burro.

Mi viene in mente un particolare curioso: quando ammazzavano il maiale, mi mandavano a prendere "la misura dei salami". Mi davano un sacco di juta con dentro un pezzo di legno e io mi domandavo perché non prendessero un metro! Questo era un espediente per allontanare i bambini da uno spettacolo cruento.

### ... e di essere orgogliosi di questa storia

All'inizio della sua attività mio nonno ha preso il premio per il burro. L'altro giorno un mio cugino di Tarzo, con cui ci sentiamo perché abbiamo in comune la passione di raccogliere i ricordi e ci raccontiamo le novità, mi diceva: "Mi hanno detto che tuo nonno era bravissimo a produrre il burro, mentre l'altra famiglia Perenzin era brava nel fare il formaggio".

Nei libretti, dove venivano segnati da una parte le consegne del latte e dall'altra il ritiro del prodotto lavorato, risultava che il burro era molto più importante del formaggio. Alla fine del mese si facevano i conti. La lettera B contrassegnava il burro e la F il formaggio; il ritiro del burro poteva avvenire anche sei-sette volte, a fronte di un solo ritiro del formaggio. Anche il valore era più alto, al contrario di oggi. Il burro in quegli anni era pregiato, sicuramente il prodotto più importante.

Il formaggio prodotto da mio nonno si chiamava "San Pietro di Feletto", infatti molto spesso i formaggi di latteria prendono il nome dalla località di provenienza. Si usavano degli stampi di alluminio in cui era inciso il nome "San Pietro di Feletto", che servivano a marchiare la forma. Con l'uso l'alluminio si è spaccato e i due pezzi, non potendo più identificare la latteria, sono serviti a contraddistinguere due diversi tipi di formaggio: il pezzo in cui sta scritto "San Pietro" è andato a contrassegnare un formaggio tipo Montasio a pasta dura e quello che porta l'incisione "Feletto" è a pasta morbida che va consumato fresco, a 20-30 giorni di stagionatura. Questi due tipi di formaggi esistevano già intorno agli anni sessanta-settanta.

A me piace recuperare questi oggetti che ci danno una mappa del passato: sto scovando tutto quello che trovo nelle stanze vecchie ed è una scoperta continua; spero di recuperare gli originali di questi marchi!

C'è da dire che nel negozio, oltre ai nostri formaggi, dovevi tenere prodotti diversificati come ad esempio il gorgonzola e il Bel Paese, il dado, i formaggini, i biscotti, per poter soddisfare la clientela, in base alle esigenze delle persone che venivano a comprare in quegli anni.

Un altro bel ricordo della famiglia è la collezione della corrispondenza tra mio nonno e i suoi fratelli (una sorella e un fratello) che abitavano negli Stati Uniti. È chiaro che io ho solo le lettere di ritorno, ma da quelle si poteva intuire

cosa mio nonno aveva scritto, la sua voglia di costruire la nuova latteria e la discordia che c'era in famiglia. Ce n'è una dalla quale si deduce che il nonno chiedeva ai fratelli se gli mandavano del denaro per costruire il nuovo edificio, ma era il 1931 e anche negli Stati Uniti c'era la crisi.

Il fratello "americano" di mio nonno Antonio Perenzin, decide di tornare a casa per chiarire i contrasti sorti in merito all'eredità. Arriva a Genova con la nave, va prima in val D'Aosta a visitare la famiglia di sua moglie. Purtroppo, proprio sulla porta di casa dei parenti della moglie, viene colto da malore e muore. Erano gli anni 50-60. Tragedia nella tragedia: era venuto per sistemare le cose, ma le cose si erano ulteriormente complicate. Il figlio maggiore Domenico assieme alla mamma arrivano a loro volta dagli USA per il funerale e per sistemare definitivamente gli affari di famiglia.

Mio nonno aveva tre figli e due figlie. Inizialmente lavoravano tutti in latteria, poi le donne si sono sposate e quando lui è morto, nei primi anni settanta, l'azienda è stata rilevata da due dei figli: Rocco e mio papà Egidio.

Mio padre era una persona socievole, gli piaceva sorvegliare "l'ombra de vin" con gli amici: era un amicone.

Ricordo che mi diceva spesso: *"I zavato i co' i' passa bisogna ciaparli"* (I fringuelli quando passano bisogna prenderli), nel senso di non lasciarsi scappare l'occasione ed essere attenti ai bisogni del cliente.

Era il più giovane dei fratelli e tutti lo ricordavano come molto birichino. Le sue marachelle sono entrate nella storia della famiglia, come quella volta che barattò la medaglia d'oro vinta dal nonno a Bruxelles, con una fionda, oppure quando distrusse la stalla dei maiali facendo retromarcia con il camioncino del latte (aveva 12 anni...).

Papà si occupava della parte commerciale, lo zio della raccolta latte, e in latteria avevano il casaro che produceva il formaggio. Mia mamma Ivana ha sempre avuto parte attiva ed è stata una figura molto importante nell'azienda.

Inizialmente si trattava di un piccolo commercio circoscritto all'area locale. Poi l'incontro con un commerciante che gli richiese un tipo speciale di formaggio, si rivelò particolarmente fortunato, per cui sono seguiti anni floridi e redditizi.

### La produzione di formaggio ieri e oggi

La raccolta del latte negli anni 20/30 avveniva con una bicicletta con il carretto dietro; mia zia racconta che si facevano aiutare da un cane quando la strada era particolarmente ripida. L'estrazione del formaggio veniva fatta con le tele e una stecca che ti permetteva di raccogliere tutta la cagliata e di rovesciarla nelle fascere. Si lavorava in due persone, l'una di fronte all'altra, ma non era raro il caso in cui una sola persona tenendo la tela con i denti estraesse il

formaggio. Oggi moderni camion dotati di pompa permettono di raccogliere il latte senza sforzo e i recipienti per la lavorazione sono posti in alto per cui la cagliata scende per caduta e va direttamente negli stampi: questi sono dotati del planetario che rompe e mescola automaticamente la pasta con risparmio di tempo e fatica.

La ricetta di produzione (con caglio, latte, sale e quant'altro) è più o meno la stessa. Chiaramente col tempo si è affinata e diversificata perché mentre una volta si producevano uno, due tipi di formaggio, oltre al burro, oggi si producono formaggi di tipologie diverse per accontentare un pubblico sempre più attento ed esigente.

Attualmente lavoriamo vari tipi di latte: di mucca, di bufala, di capra, oltre a fare diversi affinamenti: con il fieno, il pepe, la foglia del noce e le ubriacature. Queste tecniche risalgono a qualche centinaio di anni fa, ancora da prima che esistessero le latterie; erano metodi di conservazione utilizzati dai contadini e sono diventati per noi sistemi per diversificare la produzione: ora l'affinamento migliora l'aspetto organolettico del formaggio, creando nuovi profumi e sapori.

In azienda a livello produttivo non usiamo computer, come certi Caseifici industriali. L'innovazione più recente è arrivata con la prima macchina confezionatrice, che ci permette di richiudere la ricotta in una vaschetta sigillata, in modo che possa durare venti-trenta giorni anziché cinque: è stato un passo importante.

I nostri formaggi ora come una volta non hanno trattamenti e quindi "fanno facilmente la muffa" e questa è una cosa naturale. Quando i clienti me lo fanno presente rispondo: "*... e manco mal che 'l fa la muffa!*" vuol dire che hai acquistato un formaggio che è naturale". Per toglierla è sufficiente lavare la parte sotto l'acqua corrente del rubinetto con lo spazzolino.

La conoscenza è cambiata negli anni, le persone sono più informate e consapevoli perciò, anche se la forma di formaggio non è visivamente perfetta, la gente lo acquista perché capisce che è una reazione naturale.

### Scelta naturale: entro in azienda

Il mio inserimento è stato spontaneo: ho cominciato fin da piccola riempiendo le bottiglie di latte, poi aiutando in negozio, quindi è stato naturale per me scegliere anche il tipo di studi. Sono ragioniera, per cui ho seguito da subito la parte amministrativa e commerciale. Ho sempre lavorato volentieri, oggi il mio ruolo all'interno dell'azienda è molteplice in quanto la struttura aziendale è un po' più complessa.

Io ero fidanzata con Carlo quando un dipendente è andato in pensione. Essendoci un posto vacante, ho chiesto a Carlo se gli poteva interessare e lui, elettricista, ha accettato di entrare in azienda. Nel frattempo ci siamo anche sposati.

Carlo è una persona molto passionale, crede fermamente in quello che fa e si entusiasma facilmente per il suo lavoro. All'inizio anche lui ha fatto la gavetta, raccolta latte e lavori in latteria, anche molto pesanti. Poi pian piano è passato in negozio e infine alcuni anni fa, quando i miei hanno deciso di ritirarsi, abbiamo costituito insieme una società che ha rilevato l'azienda di famiglia. Ogni generazione della mia famiglia ha apportato qualcosa di nuovo: prima il mio bisnonno raccoglieva il latte, poi mio nonno ha costruito la prima latteria di proprietà qui a Bagnolo e vinto la medaglia d'oro, i miei genitori hanno allargato l'attività e rinnovato il negozio, investendo e rischiando ma con successo.

### Innovare e diversificare nel segno della tradizione

Ci sono state tre svolte nella nostra gestione.

La prima è stata attorno al 2000 quando abbiamo cominciato a lavorare il latte di capra. In quel momento il mercato di riferimento era il nostro negozio e un po' di commercio all'ingrosso, poi abbiamo incontrato un produttore di latte di capra che ci ha proposto il suo latte. Prima di accettare abbiamo sondato il mercato, chiedendo informazioni ai commercianti e ai distributori che conoscevamo per capire se avesse senso aprirsi a questa nuova prospettiva. Abbiamo appreso da un distributore di prodotti bio, con cui noi già lavoravamo, che era un mercato molto interessante a patto che il latte fosse biologico. Abbiamo quindi chiesto al produttore di latte di capra di trasformare il suo allevamento in produzione biologica. Questi ha accettato e nel giro di sei mesi è riuscito facilmente a convertire la sua azienda, in quanto il suo allevamento è situato in una zona dell'alta valle del Piave, zona incontaminata in cui non c'erano né vigneti, né fabbriche, e anche l'analisi dei terreni ha confermato l'assenza di sostanze inquinanti. Così sono riusciti ad avere velocemente la certificazione e abbiamo iniziato a lavorare il loro latte di capra.

Il primo anno ritiravamo il latte di una stalla... e in breve tempo le stalle sono diventate tre.

Stavano crescendo forse un po' troppo rispetto al nostro giro di vendita. Per questo ci sono stati anni difficili, abbiamo sofferto perché ci eravamo comunque impegnati a ritirare il latte e producevamo tanto formaggio che, non essendo venduto fresco, diventava molto stagionato. Ci siamo ingegnati un po' per capire come ovviare a questo inconveniente e intanto abbiamo sperimentato affinamenti particolari e formaggi diversi.

La produzione dei formaggi di capra (i freschissimi e quindi la robiola, il primo sale, la ricotta) era destinata al mercato italiano specializzato nel biologico. Abbiamo girato tutta l'Italia, nei negozi più importanti, proponendo i nostri formaggi in degustazione. Il cliente arrivava e si rendeva conto che tu eri il produttore e non il promoter del supermercato. Era bellissimo, trovavi gente che ti abbracciava e ti diceva: finalmente ho trovato un formaggio di capra

buono. Soprattutto le mamme dei bambini intolleranti ci ringraziavano, perché finalmente per i loro figli avevano trovato un prodotto che, oltre a far bene, era anche di gusto gradevole.

Fino ad allora il formaggio di capra in commercio era fatto da piccoli produttori di latte che si preparavano la ricotta, il formaggio, magari biologici e certificati. Ma non essendo professionisti, il risultato, sia a livello organolettico, cioè di sapore, sia sotto l'aspetto dell'imballo e della conservazione, alle volte lasciava a desiderare.

Il consumatore bio di quegli anni era abituato a mangiare cose dal sapore non sempre gustoso e brutte da vedere, ad esempio la mela rovinata, perché sembrava che il biologico dovesse essere per forza così, ma non è del tutto vero perché, se io ho un materia prima che è certificata bio, non devo necessariamente fare un prodotto insipido, non piacevole da mangiare, lo posso fare anche buono; durerà meno, perché non ha conservanti e sarà più delicato, però se lo so fare il formaggio deve uscire buono.

L'importante poi è istruire il negoziante a vendere il tuo prodotto: suo compito è consigliare, illustrandone caratteristiche e bontà. È stato un bel periodo, erano gli anni 2001-2003: Genova, Milano, Bologna, Vicenza, Verona, Udine, Trieste... nelle grosse città negli ultimi anni hanno aperto molti negozi biologici.

Pur se impegnativa e faticosa, perché ci si recava anche lontano e si risolveva tutto in una giornata, è stata per noi un'esperienza bella e interessante perché avevamo il feedback diretto del consumatore.

## Ci muoviamo oltre i confini

Nel 2006, seconda svolta della nostra gestione, abbiamo deciso di andare alla fiera internazionale Anuga di Colonia, più per vedere che cosa succedeva che con la convinzione che sarebbe successo qualcosa. L'avevamo già vista più volte come visitatori. Pur sapendo che avevamo un formaggio di buona qualità che era apprezzato in Italia, ci siamo ulteriormente resi conto della bontà della nostra produzione confrontandoci con l'estero. Gli acquirenti stranieri erano entusiasti dei nostri prodotti! Dopo quella fiera abbiamo cominciato ad esportare. Pensavamo che fosse complicato, in realtà non era così difficile, bastava un po' di coraggio: Stati Uniti, Canada, Europa quindi Germania, Austria, Olanda, Belgio, Francia, Gran Bretagna, adesso anche in Australia, dove il nostro formaggio è molto ricercato perché ci sono parecchi veneti e il "Montasio" è il ricordo della loro origine.

## P.E.R.: Percorsi Enogastronomici di Ricerca

La terza svolta è stata la più impegnativa a livello economico. La nuova sede in cui ci troviamo è nata da una serie di circostanze.

Ci sono sempre più spesso persone che vogliono venire a visitare il caseificio e a degustare i formaggi.

C'è una continua ricerca di conoscenza. Nella sede vecchia non era possibile accogliere le persone, si è manifestata quindi la necessità di avere uno spazio per questo nuovo mercato di riferimento.

Abbiamo iniziato a girare la Svizzera dove c'è una zona meravigliosa, un circuito di cinque caseifici dimostrativi, quasi tutti nati proprio per mostrare al turista la lavorazione del formaggio. La Svizzera ne è la patria per eccellenza, tu giri e vedi prati, vacche, case di campagna... Siamo stati anche in Francia, negli Stati Uniti, in Germania, ecc. Abbiamo visto parecchi locali e cominciato a metterci in testa di fare qualcosa anche qui. Poi si è presentata la possibilità di avere dei contributi tramite il Piano di Sviluppo Rurale, abbiamo fatto la domanda, così quasi per scherzo, ce l'hanno accettata e quindi abbiamo detto: ora dobbiamo costruire!

Abbiamo cominciato ad immaginare questa scatola partendo dalla sala di degustazione e dal negozio, poi abbiamo riflettuto: dato che abbiamo in programma la "sala degustazione" che in sostanza è un ristorante, perché non la facciamo grande, in modo che risponda alle esigenze di un'area più vasta? Da cosa nasce cosa... e ne è uscita questa struttura.

Quando l'idea è diventata progetto concreto, abbiamo valutato se scegliere la "casa clima", ma il costo era molto più alto e quindi abbiamo raggiunto un compromesso: abbiamo scelto di costruire con i mattoni bio provenienti dalla Germania, che sono fatti in modo da far traspirare la casa e isolarla meglio; gli intonaci dentro e fuori sono naturali e abbiamo messo un impianto fotovoltaico. Per scegliere l'arredamento abbiamo messo in concorrenza alcune aziende: due ci avevano proposto progetti di un negozio bello, ma tipo pasticceria, gelateria, che non rispondeva per niente alle nostre esigenze. Un altro architetto aveva proposte interessanti, ma molto spaziali e avveniristiche.

Volevamo un negozio entrando nel quale i clienti si sentissero in un posto naturale, non forzato, dove stessero bene e dove sentissero la naturalità. Per questo abbiamo scelto la soluzione dove il legno la fa da padrone.

Per la costruzione ci siamo rivolti a lavoratori e fornitori locali: l'impresario, l'elettricista, l'idraulico, il falegname. Abbiamo pensato di dare da lavorare alla nostra gente perché lo riteniamo sano e coerente con il "chilometro zero". È stata una bella scelta a livello di principio.

## Donna, moglie, madre e imprenditrice

Io vengo da una famiglia dove si è sempre lavorato. Per questo non è stato per me uno sforzo particolare il fatto di allevare i miei figli mentre ero al lavoro. Già il giorno dopo aver partorito ero in ufficio con la carrozzina a fianco; li allattavo, li cambiavo, tutto in modo naturale. Non è stato difficile.

Forse i miei figli, quando sono diventati grandicelli, avrebbero avuto bisogno



di essere seguiti di più, può essere che gli sia mancato qualcosa, ma non me lo hanno mai fatto notare.

Io sono convinta che l'importante è trasmettergli il tuo affetto e il buon esempio. Forse le mamme che stanno a casa, tenendo i figli in un guscio, fanno sì che poi essi non siano pronti a uscire di casa. Penso che i miei figli, che hanno sempre vissuto i nostri problemi insieme a noi, si rendano conto che il mondo non è fatto solo di favole, nuvolette, cose belle. Almeno spero!

Matteo, il più grande che ha 22 anni, mi sembra ben avviato, a livello caratteriale è un po' sulle nuvole, però quando gli chiedi qualcosa lavora, fa, si impegna, ha buone idee, mette del suo quando ci sono cose da fare. Mi è tanto dispiaciuto che quando abbiamo aperto il nuovo locale lui fosse in Francia a fare l'Erasmus... ancora mi ingrosso quando ci penso. Adesso è ritornato ed è all'Università di Udine a studiare tecnologie alimentari. Non ha avuto difficoltà nella scelta, è stato lineare, conosceva la meta. Erika ha 19 anni, ha appena finito le superiori e adesso deve scegliere la sua strada. Lei forse è rimasta più fuori dall'azienda, perché da quando aveva otto anni ha giocato a pallavolo anche a livello agonistico e quindi il suo mondo non era la casa o l'azienda, ma la pallavolo: ora la sua difficoltà è la scelta della scuola; anche se ancora indecisa, sembra avviata ad una facoltà che le sarà utile per il suo inserimento in azienda.

### Attività formativa ed educativa, voce preziosa dei PERcorsi

Tutto è nato da un viaggio che mio marito ha fatto a Chipilo in Messico tre-quattro anni fa. Chipilo è una cittadina fondata da abitanti di Segusino che sono partiti a metà dell'800 in cinquecento e più persone per andare in Messico a trovare fortuna e sono arrivati in questo posto che era "maledetto da Dio". Con il cipiglio dei veneti sono riusciti a fondare il paese e a vivere anche in modo decoroso.

Questa cittadina però è rimasta sempre molto chiusa, la loro lingua è il dialetto di Segusino! Chiaramente parlano anche lo spagnolo che è la lingua ufficiale del Messico.

Non si aprivano al mondo, i matrimoni misti erano malvisti. Questo modo di vivere li ha tenuti indietro anche a livello tecnologico. È una zona con molte vacche, molto latte e latterie; un'altra risorsa sono il legno e i mobili. Carlo è stato invitato a fare dei corsi pratici sulla produzione del formaggio assieme a un falegname per il discorso di falegnameria ed è andato a Chipilo tre-quattro volte. Questi corsi sono stati organizzati dall'associazione famiglie rurali (A.F.R.) la quale, vedendo il risultato del lavoro di Carlo, che è capace di trasmettere subito la sua passione e il suo fervore e ha attivato queste persone per natura molto statiche e sopite nel loro modo di operare, ha pensato: perché non facciamo qualcosa qui?

È nata dunque l'Accademia Internazionale di Arte Casearia che ha sede qui

nell'aula didattica di PER.

Vi possono partecipare persone provenienti da paesi diversi, persone che hanno una malga, una stalla e magari vogliono avere una formazione per migliorare il loro prodotto. Non è una scuola, si tratta di corsi che hanno il pregio di essere brevi, così anche chi ha già un'azienda avviata può partecipare senza grandi interruzioni.

Gli "allievi" di mattina lavorano in latteria: un'azienda ci ha fornito una piccola polivalente tipo quelle da malga dove i corsisti fanno delle lezioni specifiche di lavorazione del formaggio. Di pomeriggio c'è la teoria: un giorno viene l'esperto in allevamento, un giorno quello in degustazione, un giorno quello in marketing, quindi nell'arco dei sei giorni ogni pomeriggio hanno una lezione diversa e se sono veramente interessati ne escono con delle nozioni molto utili.

Abbiamo avuto anche tante richieste di formazione di un solo giorno per persone non del mestiere che vogliono conoscere come si fanno i formaggi, gli abbinamenti, ecc. L'idea è quella di una mattina in latteria "per mettere le mani in pasta" e una breve lezione sul mondo del formaggio nel pomeriggio.

Oltre a ciò la nostra azienda cura in modo particolare i rapporti con le scuole, moltissimi bambini e ragazzi hanno visitato la nostra latteria e imparato a degustare il formaggio; è un aspetto importantissimo perché la cultura alimentare parte dalla famiglia e dalla scuola. Spero che tutti questi ragazzi diventino un giorno consumatori consapevoli.

È bello e istruttivo seguire i ragazzini delle scuole. Una volta sono venuti qui i bambini dell'asilo e anche loro hanno fatto la degustazione con cubetti di formaggio di capra e di vacca per cominciare a sentire la differenza. Abbiamo chiesto se avevano domande e in breve avevamo la fila di bambini al microfono a porre domande anche pertinenti.

Un giorno arriva per la visita una scolaresca di quarta-quinta elementare: In genere nel gruppo di bambini c'è chi è trascinato, chi si distrae e chi invece è interessato. Spesso la prima cosa che dicono è "Che puzza!", ma va bene, ci sta, perché un bambino esprime quello che sente e la prima cosa che sente è l'odore. Un giorno stiamo facendo la dimostrazione e la degustazione, quando un ragazzino molto attento chiede: "Senta signor Carlo, ma lei che carrello grande ha per andare al supermercato a prendere tutto quel latte che le serve per riempire la caldaia?". Ecco, pur sapendo che il latte viene dalla vacca, per il bambino d'oggi il supermercato rappresenta il punto principale di riferimento. Non è importante che abbia visto la stalla e la mungitura direttamente, è proprio il contatto con la realtà delle cose che stiamo perdendo e per lui la realtà è il supermercato o il Centro Commerciale.

---

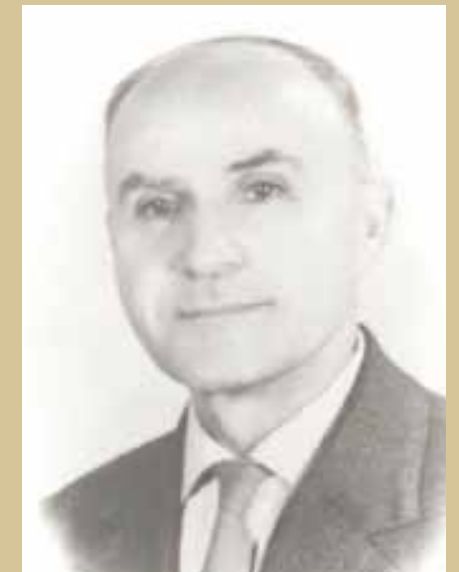
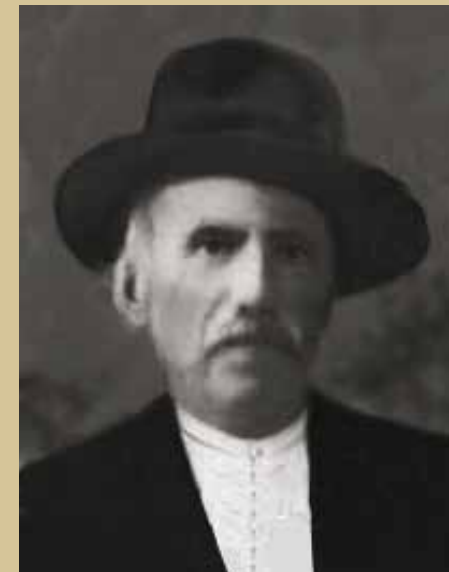
## Quale futuro?

Sono piuttosto preoccupata per il futuro, in quanto da imprenditrice non vedo a breve via di miglioramento. La crisi attuale ci limita fortemente sia dal punto di vista di aggravio delle spese sia per mancanza di sostegno alla crescita e all'occupazione da parte delle istituzioni.

Il mio pensiero attuale è di ridurre al minimo il personale, i costi e tutto quello che in qualche modo è insostenibile, via gli sprechi e le cose non importanti. Questo è un principio che abbiamo sempre avuto, ma ultimamente lo ribadiamo più apertamente.

Molti mi dicono che è stata una pazzia fare questo investimento in tempo di crisi, un po' do loro ragione, ma in fondo sono convinta che, come diceva Albert Einstein: "La vita è come una bicicletta, per mantenerti in equilibrio devi muoverti!".

*Bisnonno Domenico*



*Nonno Angelo*

*Libretto 1936*



*Latteria Perenzin vince un premio a Bruxelles (anni 30)*





*Papà Egidio  
raccoglie il latte  
(1970)*



*Zio Rocco  
raccoglie il latte  
(1978)*



*Emanuela e Carlo  
ricevono il Premio  
Dino Villani 2012*





---

Questo colloquio biografico è un estratto dal volume **Specchi di Vita** a cura dell'Associazione di volontariato **Medi@età**, Vittorio Veneto.

Diciotto uomini e donne del nostro territorio ci raccontano storie di saperi, socialità e servizio che, uscendo dalla sfera domestica e personale, diventano termine di conoscenza, di confronto e di "riflessione" e ci aiutano a ritrovare i valori positivi da cui ripartire.

Più che modelli sono guide che ci accompagnano nella scelta di cose buone e belle e ci invitano a guardare dentro di noi per rinnovare il nostro atteggiamento.

Tradizione e modernità, passato e futuro si intrecciano in questi scorci di vita, ci offrono nuove prospettive e ci aiutano ad ampliare la nostra definizione di umanità.

Associazione di volontariato **Medi@età**  
Via San Gottardo, 91 – 31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 474747 – Fax 0438 950438  
Cell. 338 1961456 – [info@mediaeta.org](mailto:info@mediaeta.org)  
[www.mediaeta.org](http://www.mediaeta.org)