

# Visit



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

# Conegliano Valdobbiadene

Sulla Strada del Prosecco Superiore

Primavera Estate  
Spring Summer

| 2014

## *Una stagione effervescente* *A sparkling season*



**SCOPRIRE | DISCOVER**  
La Conegliano  
cinquecentesca del Cima  
The 16th century  
Conegliano of Cima

**GUSTARE | TASTE**  
I mille sapori dei formaggi  
della Pedemontana trevigiana  
The thousand flavours of the  
cheeses from Treviso's foothills

**VIVERE | EXPERIENCE**  
Da Vino in Villa alla Primavera  
del Prosecco Superiore  
From Vino in Villa to the  
Prosecco Superiore Spring





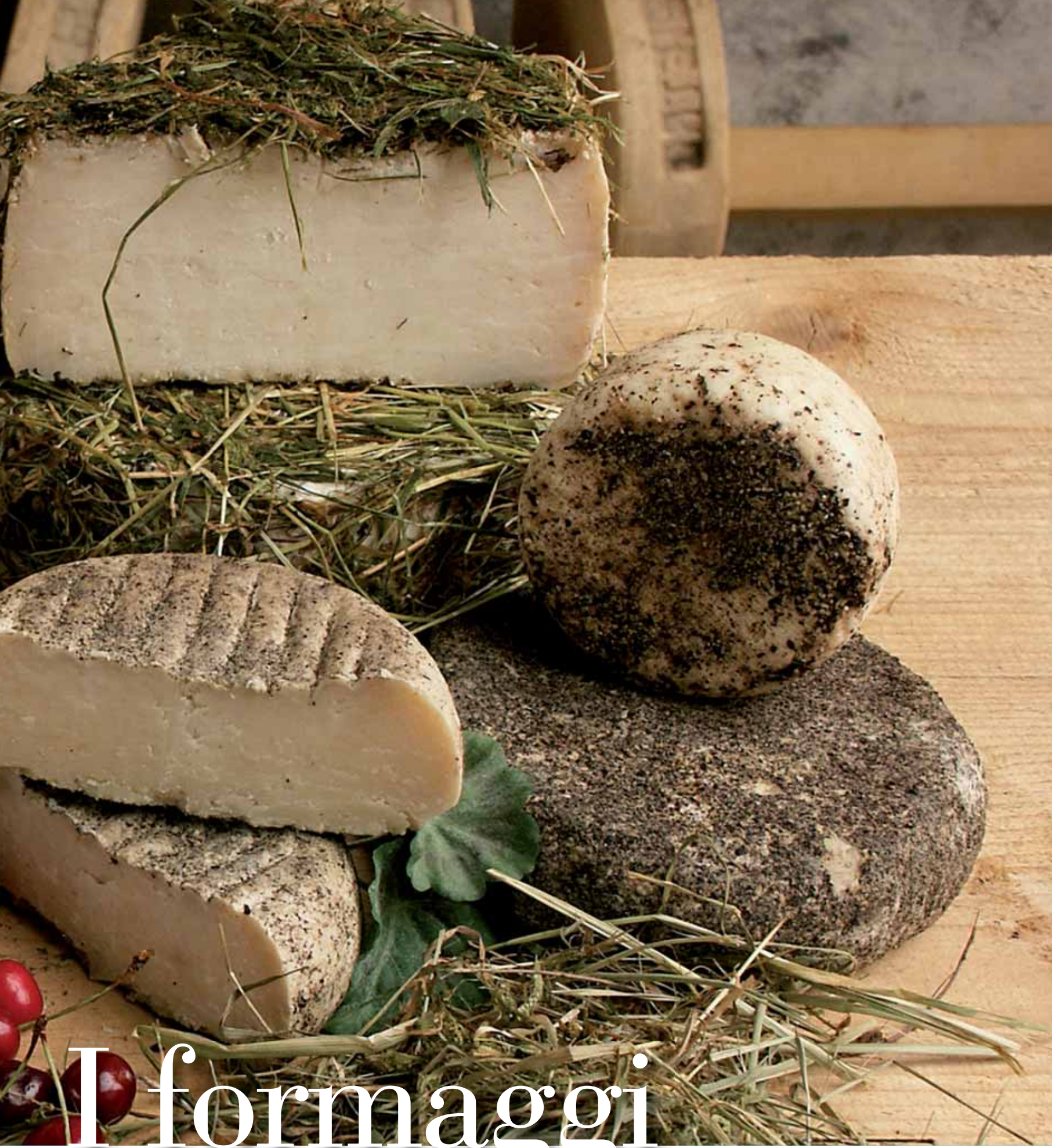
Photo by L'atteria Perenzin

Freschi o stagionati, dalla Casatella al Montasio, sino ai tradizionali Inbriago e Morlacco. Tutta la ricchezza casearia della Pedemontana trevigiana in mille sapori.

*Young or mature, from Casatella to Montasio, and not forgetting the traditional Inbriago and Morlacco: the dairies in Treviso's foothills offer a multitude of wonderful flavours.*

**Di/by Carlo Piccoli** - Presidente dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia/President of the International Academy of the Art of Cheese Making





# I formaggi *della pedemontana*

**Cheeses from the foothills**

Formaggi caprini affinati al fieno, al pepe ed olio  
extravergine e alle foglie di noce  
Goat's milk cheeses matured in hay, in pepper  
and extra virgin olive oil and in walnut leaves





Forme di Montasio/ Montasio cheeses



Il lattoria della pedemontana/“Lattoria della pedemontana” cheese



La fase della stagionatura/The maturation phase



La Marca trevigiana possiede un patrimonio caseario ricchissimo e tutto da riscoprire. Una delle sue zone più dotate da questo punto di vista è sicuramente il territorio della Pedemontana trevigiana, caratterizzato da un suggestivo mix di paesaggi, di arte, di cultura, di sapori, di storia, di vino... e di formaggi. I suoi colli più incantevoli, quelli dell'area fra Conegliano e Valdobbiadene la cui vista lascia senza fiato i viaggiatori, sono conosciuti soprattutto per i dolci pendii e le terrazze coltivate a vigneto che danno vita a quel fresco e spumeggiante vino conosciuto come Prosecco Superiore. Ma anche i formaggi hanno avuto, sin dai tempi antichi, un ruolo importante nella storia di questi luoghi capaci di regalare a buongustai ed appassionati tante tipologie. Anche se le latterie sociali sono oggi quasi del tutto scomparse, rimangono ancora dei piccoli caseifici artigianali che mantengono alta la qualità e il valore di tutto il territorio. Fra i molti prodotti caseari che caratterizzano e valorizzano l'area, un posto di primo piano spetta alla **Casatella** trevigiana Dop, che deve il suo nome al fatto che veniva prodotta in casa ("casada" in dialetto) con il latte appena munto. È un formaggio da consumare fresco, che diventa una crema con il passare dei giorni. Conquista i palati grazie alla dolcezza e alla grande versatilità d'uso: buonissima da sola è ottima anche per ripieni di torte salate a base di Radicchio rosso di Treviso. La Casatella si sposa ottimamente con un vino bianco fresco come il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Abbinamento perfetto che descrive la Marca trevigiana in tutta la sua essenza. Il **Montasio Dop** è un altro fiore all'occhiello della zona. Conosciuto anche aldilà dell'oceano, è un formaggio da consumarsi non prima di 60 giorni come impone il disciplinare, a pasta dura, dal sapore delicato, che si fa più deciso e intenso con la maturazione. Dopo i 12 mesi, i trevigiani lo

**The Treviso** area offers an extraordinary wealth of cheeses that are well worth discovering. One of the most significant zones from this point of view is undoubtedly that of the foothills in the Province of Treviso, characterized by a fascinating combination of landscapes, of art, of culture, of flavours, of history, of wine... and of cheeses. Its most enchanting hillsides – those in the area between Conegliano and Valdobbiadene, the sight of which takes visitors' breath away – are known especially for their gentle slopes and terraced vineyards, which produce the refreshing sparkling wine that goes by the name of Prosecco Superiore. But ever since ancient times cheeses, too, have played an important role in the history of this region, offering a whole host of varieties for gourmets and aficionados to enjoy. Even if the cooperative dairies have now all but disappeared, there are still small artisanal producers who keep quality standards high and give added value to the entire area.

Of the many outstanding cheeses that are characteristic of the area, pride of place belongs perhaps to **Casatella Trevigiana D.O.P.**, which owes its name to the fact that it used to be produced at home ("casada" in dialect) with milk fresh from the cow. It is a cheese that should be eaten young, and which becomes creamy after a few days. It wins tasters over with its gentle flavour and great versatility: excellent on its own, it is also ideal for filling savoury pies made with Radicchio rosso di Treviso. Casatella goes very well indeed with a fresh white wine such as Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, a perfect match of wine and food that expresses the very essence of the Treviso countryside. **Montasio D.O.P.** is another of the zone's feathers in its cap. Also known overseas, this is a cheese to be consumed at least 60 days after being made (as required under its production regulations). It is a hard cheese with a delicate flavour that becomes more assertive and intense as it matures. After 12 months, the locals also use it for grating, and it is perfect with soft polenta, mostarde (Italian





Photo by Lattèria Perenzin

Il formaggio ubriaco/"Drunken" cheese

usano anche come formaggio da grattugia, ed è perfetto con la polenta morbida, mostarde e salse senapate ai fichi o alle pere. Si presenta in forme perfette, né troppo grandi, né troppo piccole, adatte sia alla tavola della famiglia che a quella dei ristoranti ed è apprezzato in tutti i suoi diversi gradi di stagionatura: fresco, con stagionatura di due mesi, mezzano, con stagionatura dai cinque ai dieci mesi, e stagionato dieci mesi.

E' ottimo anche per tutte le età, grazie alla sua digeribilità, ed è particolarmente indicato per i bambini e per gli anziani. Un formaggio affascinante, che lascia chi non lo conosce a bocca

chutneys) and mustard-flavoured fig or pear sauces. The cheeses themselves are medium-sized, ideal for consumption both at home and in restaurants. Montasio can be enjoyed at various degrees of maturity: young (with two months' maturation), medium (with maturation of five to ten months) and mature (ten months' ageing). It is also excellent for people of all ages, thanks to its digestibility, and it is particularly recommend for children and the aged.

A fascinating cheese that always surprises those who are not familiar with it is Ubriaco or "Inbriago". It was created by accident because it was hidden from marauders during wartime



La Casatella trevigiana (Foto Archivio Regione Veneto)  
Casatella Trevigiana (Photo: Archive of the Veneto Region)

aperta è l'**Ubriaco** o "**Inbriago**". Nato per caso perché nascosto dalle razzie in tempo di guerra sotto le vinacce, e lasciato lì. Quando i contadini lo estrassero dal nascondiglio, scoprirono un formaggio che, grazie alle vinacce poggiate sulla crosta, aveva assunto un gusto unico nel suo genere, anche perché nel frattempo era maturato acquisendo sapore. Può essere "ubriacato" con vinacce di vino rosso oppure di vino bianco, a seconda del risultato che si vuole ottenere. Si presta a svariati usi culinari, sia nella preparazione di gustosi stuzzichini per antipasto che come ingrediente per primi o secondi piatti.

Caratteristici inoltre sono i **formaggi d'alpeggio del Monte Cesen**, sopra Valdobbiadene, e dell'**altopiano del Cansiglio**, a nord di Vittorio Veneto. Sono definiti d'alpeggio solo quando si producono formaggi in malghe sopra i 1500 metri. Gustosissimi perché il latte deriva dagli animali liberi al pascolo, che mangiano erba e fiori, e che per questo trasmettono alla pasta del formaggio dei sapori particolari, tipici di montagna. I vini importanti e strutturati sono perfetti con questi formaggi, che hanno un alto grado di aromaticità. Un altro classico delle nostre zone è il **Morlacco**. Prodotto fresco e tendenzialmente cremoso, dal gusto leggermente salato, è ottimo abbinato alla polenta tenera o tagliata a fette e grigliate. Dopo tanti formaggi è bene ricordare anche la **ricotta**, realizzata con il siero recuperato dalla lavorazione del formaggio. Un prodotto magro che, grazie al suo gusto delicato, è usatissimo in cucina per preparazioni dolci e salate. Ottimo sarebbe gustarla ancora calda, con una fetta di pane fresco e marmellata. È l'ideale per fare colazione e piace tanto anche ai bambini.

under grape pomace and then just left there. When the farmers extracted it from its hiding place, they discovered a cheese which, thanks to the grape skins laying on its rind, had taken on a unique taste, partly because it had matured in the meantime and thus acquired greater flavour. It can be "made drunk" with red or white wine pomace, depending on the result one wishes to obtain. It lends itself to various uses in the kitchen, both for the preparation of tasty appetizers and as an ingredient in pasta and rice dishes or main courses.

Other characteristic products are the **cheeses from the Alpine pastures of Mount Cesen**, above Valdobbiadene, and **from the Cansiglio plateau**, to the north of Vittorio Veneto. They are defined as "d'alpeggio" only when the cheeses are produced at dairies at more than 1500 metres above sea level. They are highly flavoured because the milk comes from animals that graze free, eating grass and flowers, which give the cheeses a particular taste, typical of the mountains. Full-bodied, well-structured wines are perfect with these cheeses, which are very aromatic. Another classic cheese of our area is **Morlacco**. A young product that tends towards creaminess and is slightly salty in taste, it is excellent served with polenta that is soft or which has been cut into slices and then grilled. After all these cheeses, it is also worth bearing in mind **ricotta**, made from the whey that is left over after cheese production. It is a lean product which, thanks to its delicate taste, is extremely versatile in the preparation of both sweet and savoury dishes. The ideal way to enjoy it is when it is still warm, with a slice of fresh bread and jam. This makes an outstanding breakfast and children also love it. ■



Consorzio per la tutela  
del Montasio Dop  
[www.formaggiomontasio.net](http://www.formaggiomontasio.net)



Consorzio per la tutela del Formaggio  
Casatella Trevigiana Dop  
[www.casatella.it](http://www.casatella.it)



#### Accademia Internazionale dell'Arte Casearia

Fondata dalla Perenzin Latteria, latteria artigianale a conduzione familiare con più di cent'anni di storia, insieme all'AFR onlus, ha l'obiettivo di trasmettere attraverso corsi aperti a tutti, l'antico mestiere del casaro. L'artigianalità e la qualità come forma di valorizzazione del nostro patrimonio caseario, guidano Carlo Piccoli e i suoi collaboratori in questa esperienza, che ha visto in soli due anni formare più di cento allievi, provenienti da tutta Italia e dall'estero.  
Per info: 0438 21355,  
[accademia.artecasearia@gmail.com](mailto:accademia.artecasearia@gmail.com)  
[www.accademiacasearia.com](http://www.accademiacasearia.com)  
[www.perenzin.com](http://www.perenzin.com)

#### The International Academy of the Art of Cheese Making

Founded by Perenzin Latteria, an artisanal, family-run dairy that is more than a hundred years old, together with the non-profit organization AFR, it aims to reveal – through courses that are open to all – the secrets of the ancient art of cheese making. Craftsmanship and quality as a means for raising the standards of our cheese making heritage: these are the principles that have guided Carlo Piccoli and his colleagues in this experience, which in just two years has led to training more than a hundred students from all over Italy as well as from abroad.  
For information: + 39 0438 21355,  
[accademia.artecasearia@gmail.com](mailto:accademia.artecasearia@gmail.com)  
[www.accademiacasearia.com](http://www.accademiacasearia.com)  
[www.perenzin.com](http://www.perenzin.com)