



COMUNICATO STAMPA

**Gli extra vergine del Frantoio Gaudenzi di Trevi
in degustazione nel Cheese Bar
della Latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro in Feletto (TV)**

Sabato 21 aprile 2012

Trevi,

Ci sono degli incontri che immediatamente fanno scattare una comunione di intenti, perché ci sono degli uomini che fanno subito riconoscersi tra loro. Quando Francesco Gaudenzi e Carlo Piccoli - il “mastro casaro” della Latteria Perenzin ed esperto assaggiatore di formaggio con diploma ONAF – si sono incontrati non c’è voluto molto ai due per capire di essere sulla stessa linea d’onda. A farli incontrare è stato Andrea Antiga dell’omonima azienda di Treviso, che seleziona e distribuisce prodotti agroalimentari di eccellenza.

Qualità, comunicazione e promozione della qualità sono i tratti che accomunano Francesco e Carlo, il primo produttore di olio e il secondo di formaggi ed entrambi con premi e riconoscimenti nazionali e internazionali alle spalle.

Per questo è nata l’idea di una presentazione delle cinque selezioni di extra vergine del frantoio all’interno della Bottega del Gusto della Latteria Perenzin, che dal 2006 commercializza gli oli della famiglia Gaudenzi grazie appunto alla collaborazione con Antiga srl.

Un vero e proprio PER (ossia un Percorso Enogastronomico di Ricerca) che Carlo Piccoli e la moglie Emanuela Perenzin hanno ideato per permettere ai propri clienti di “capire” e “conoscere” prima di acquistare. Esattamente come le introduzioni all’olio extra vergine di oliva che Francesco Gaudenzi, insieme alla moglie Rossana e al figlio Stefano, organizzano da anni presso il proprio frantoio.

Sabato 21 aprile dunque la Marca Trevigiana ospiterà un prodotto umbro, e Francesco e Stefano Gaudenzi saranno presenti per accompagnare gli ospiti in un percorso di conoscenza dell’olio e delle selezioni del frantoio. I visitatori potranno assaggiare e gustare l’extra vergine Gaudenzi semplicemente sul pane, oppure potranno anche usufruire di un punto didattico che tra le 11.00 e le 12.30 e poi di nuovo tra le 15.00 e le 17.00 darà loro modo di penetrare più a fondo nello straordinario mondo dell’olio e delle sue tecniche di assaggio. Nel punto didattico Francesco e Stefano porteranno tutte e 5 le selezioni di extra vergine, e insegneranno a degustare l’olio e a percepire le sensazioni olfattive prima e gustative dopo.

Gaudenzi Olio Extra Vergine di Oliva, Dop Umbria, Quinta Luna, Chiuse di Sant’Arcangelo e 6 Novembre saranno dunque i cinque protagonisti di questo straordinario viaggio conoscitivo che per un giorno porterà un pezzo di TREVI nel TREVIgiano. La comunione di intenti di Francesco e Carlo evidentemente trova un riscontro anche nei rispettivi territori.

Con preghiera di pubblicazione

L’addetto stampa

Patrizia Cantini