

Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE** : 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"



MENU (Italiano)

- Home
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in italia
 - Inchieste
 - Vitienologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech
 - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze
 - Le aziende informano
 - L'edicola
 - In libreria
- L'arte del bere
 - Vigne e cantine

I FORMAGGI DELLA FAMOSA 'LATTERIA PERENZIN' PARTECIPANO A 'CANTINE APERTE'

Dettagli

Categoria: Enogastronomia
 Creato Mercoledì, 09 Maggio 2012 12:54

LA LATTERIA PERENZIN APRE LO STABILIMENTO PER I WINE LOVER - UN BINOMIO VINO-FORMAGGI

(www.enopress.it). Situata sulla celebre Strada del Prosecco la storica Latteria Perenzin di Bagnolo, il prossimo 27 maggio parteciperà a Cantine Aperte, aprendo le porte ai numerosi wine lovers che in quella giornata accorreranno numerosi. Le visite inizieranno dai locali di stagionatura per concludersi con degustazioni di formaggi biologici e d'eccellenza nel nuovo Cheese Bar PER, appena inaugurato: il tutto abbinato ai migliori vini del territorio.

Bagnolo di San Pietro di Feletto (Tv) – La storica **Latteria Perenzin** il prossimo 27 maggio apre le porte ai wine lovers con visite ai locali di stagionatura, affinamento e degustazioni. Protagonisti indiscussi saranno i formaggi biologici, caprini e vaccini presentati da Carlo Piccoli, mastro casaro illuminato e da Emanuela Perenzin, che intratterranno i loro ospiti con degustazioni guidate di formaggi peculiari prodotti secondo la loro personale interpretazione e seguendo la migliore tradizione casearia locale.

La giornata sarà all'insegna del **binomio vino-formaggi** e offrirà a tutti momenti di approfondimento e di arricchimento, ma soprattutto verrà data ad ognuno la possibilità di conoscere da vicino l'enorme valore dell'arte casearia, di cui Perenzin ne è il testimonial. Dalla storia, alle caratteristiche organolettiche e gusto olfattive, dai metodi di stagionatura e affinamento agli assaggi di formaggi, in rassegna tutta la punta di diamante della Latteria Perenzin.

Tra i formaggi in degustazione il **San Pietro in cera d'api**, formaggio stagionato a pasta compatta, con crosta trattata in superficie con cera d'api naturale, per mantenerne il più possibile l'umidità e conferire una gradevole consistenza vellutata. Per restare in tema "vino" sarà proposto in degustazione anche il **Millefoglie al Marzemino**, versione moderna del formaggio ubriaco, che grazie al particolare procedimento fa sì che nella pasta si formino delle "sfoglie" per permettere al vino di entrare meglio.

Anche la produzione a base di latte di capra sarà protagonista con il **formaggio al Traminer**, a pasta semidura e la caciotta al fieno, alle foglie di noce e al pepe.

Latteria Perenzin un mix di tradizione e innovazione

La storica azienda trevigiana, premiata già nel 1933 con la Medaglia d'Oro al "Salon des Arts Ménagers di Bruxelles" produce formaggi da 4 generazioni e da più di dieci anni anche formaggi biologici. Tra i progetti di rinnovamento della latteria il nuovo **Cheese Bar PER**, una bottega "multifunzionale", un tempio per i gourmand con ampi spazi per la gastronomia, scaffali di ghiottonerie e bottiglie pregiate.

www.perenzin.com

SPAZIO UTENTI



LA VETRINA DEI VINI DI ROMA

Via Nemorense 57/57A
Tel. 0686206616-19

e-mail: Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo.

News

GIRO D'ITALIA DELLE ECCELLENZE CULINARIE
13-05-2012