

BAGNOLO DI SAN PIETRO DI FELETTO, LÀ DOVE IL FORMAGGIO DIVENTA ARTE

La signora **Emanuela Perenzin** scoprì di avere una storia quando un suo cugino tornò dagli Usa e le mostrò un libro scritto da suo nonno: «Raccontava di aver lavorato da piccolo nel caseificio del mio bisnonno. Era appena spuntato il primo anno del '900». Lunga storia quella del caseificio di Bagnolo di San Pietro di Feletto, un piccolo centro trevigiano dove l'Emanuela e suo marito **Carlo Piccoli**, ora affiancati anche dal figlio, hanno ingrandito (ma non tanto da cambiare la natura artigianale del prodotto) il caseificio degli avi della signora. Nella stanza degli alambicchi, però, regna sovrano Carlo, che è un vero mago creatore di nuovi prodotti accanto ai classici Imbriachi e Montasio dop con i quali hanno vinto numerosi concorsi. Dalle mani di Carlo sono nati il "Castel Formaggio Medievale", che s'ispira alla festa della "Dama castellana", una linea di caprini d'eccellenza e il "Millefoglie al Marzemino di Refrontolo passito". Il formaggio utilizzato per quest'ubriacatura è trattato in modo che nella pasta si formino delle "sfoglie" tali da permettere al vino di entrare all'interno. **G.N.**



**IL CASEIFICIO
PERENZIN, I CUI
PRODOTTI SONO
MOLTO APPREZZATI
ANCHE ALL'ESTERO.**