

# Latteria Perenzin in ristretto!

Casari da quattro generazioni sulla via di nuovi Percorsi Enogastronomici di Ricerca.

• Mara del Puppo



Carlo Piccoli  
ed Emanuela Perenzin

**M**emoria non significa solamente guardarsi indietro, spesso invece il ricordo dei gesti, dei profumi e dei sapori rappresenta una base su cui edificare nuovi progetti, piccole rivoluzioni che si innescano grazie al legame con le radici più antiche. Carlo Piccoli ed Emanuela Perenzin, coppia nella vita e nel lavoro, per innescare la loro personale rivoluzione sono partiti proprio dalle origini: da una lunga tradizione nella produzione di formaggi di qualità, iniziata

grazie all'intraprendenza di Domenico Perenzin, bisnonno di Emanuela, e proseguita per quattro generazioni fino ad oggi, tra le verdissime colline che circondano San Pietro di Feletto. Oggi al timone della produzione c'è Carlo, mastro casaro con esperienza ventennale nell'arte casearia. Vivace e alla costante ricerca di idee e nuovi stimoli, si definisce "un creativo del formaggio", perché oltre a perpetuare la tradizione di famiglia, ha ideato alcune originali cre-

azioni che hanno avuto un grande successo nel mercato, come "Castel", il formaggio medievale che rappresenta "una libera interpretazione" di come poteva essere un formaggio nel medioevo. Il packaging, l'amministrazione, le vendite e le pubbliche relazioni sono seguite da Emanuela. E' l'altra metà della mela e rappresenta il legame con l'attività di famiglia, il suo sorriso dolce e rassicurante è da tempo un accogliente benvenuto per i clienti della latteria. L'unione di queste due sensibilità mirò fin da subito a fare qualcosa di ben più impegnativo del percorrere la strada già battuta: è sotto la loro gestione, avviata negli anni '90 dopo aver rilevato l'attività dal padre di Emanuela, che la latteria ha prepotentemente varcato i confini nazionali, immettendosi nel mercato degli USA, in Canada, Finlandia, Svezia, Inghilterra - trovate i loro formaggi anche nei banconi di Harrods - Olanda, Belgio e da poco anche nel Sud Est Asiatico. Non solo formaggi di latte vaccino, ma anche latte di bufala e un ampio assortimento di caprini, la vera punta di diamante della produzione Perenzin, tutti rigorosamente bio. Il latte di vacca proviene dalla prima stalla biodinamica in Italia - della Cooperativa Agricola San Michele - mentre il latte di capra è fornito da dieci allevatori del bellunese. Si parte pertanto da una materia prima in grado di garantire degli standard d'eccellenza. Ma perché limitarsi a produrre formaggi, seppur con lusinghieri risultati? Le idee e le ambizioni di Carlo ed Emanuela non si sono fermate qui, si sono spinte



fino a ideare un luogo in cui le persone potessero capire cosa si nasconde dietro a dei prodotti tanto apprezzati, assaggiare e immergersi nei profumi della latteria... Questo progetto che ha visto la luce a febbraio di quest'anno si chiama PER, Percorsi Enogastronomici di Ricerca. PER è uno spazio multifunzionale, all'interno del quale è presente una bottega, dove è possibile acquistare un assortimento di prodotti enogastronomici di elevata qualità - non solo formaggi ma salumi, biscotteria, pasticceria, pasta, olio, vini, birra e molto altro -, un cheese bar attivo dalla colazione all'aperitivo e un ristorante dove i formaggi vengono interpretati e riproposti in raffinati abbinamenti stagionali. Sformati, pasta fresca, dessert in cui spesso i formaggi freschi, stagionati o affinati la fanno da protagonisti, in un ambiente progettato secondo i criteri dell'ecosostenibilità dove trovano spazio anche i vecchi strumenti utilizzati nella latteria. Nello stesso stabile, sono presenti anche le sale di stagionatura e confezionamento - dove si organizzano visite guidate - una sala didattica attrezzata e un'ampia terrazza. PER è uno spazio in cui convivialità, formazione, e promozione del territorio si mescolano, riunite sotto il denominatore comune della passione e dell'attenzione ai dettagli. PER è diventato uno strumento anche per arricchire l'offerta turistica della zona, perché le visite guidate offrono la possibilità di poter vedere cosa significa produrre formaggio, quanto

lavoro e quante attenzioni si celano dietro al perfetto equilibrio di un sapore. Il forte legame con il territorio si è senza dubbio rafforzato grazie anche all'ultimo progetto a cui la latteria ha preso parte: la nascita della prima Accademia Internazionale dell'Arte Casearia. L'Accademia - un unicum in Italia, a seguito della chiusura di quella di Thiene - è un progetto di formazione per la lavorazione e trasformazione del latte che vede oltre alla latteria la presenza del Comune di San Pietro di Feletto e dell'Associazione Famiglie Rurali Sinistra Piave. Le lezioni - il docente è Carlo Piccoli - prenderanno avvio a partire dal mese di maggio e si concretizzeranno in un corso base di una settimana presso i locali della Latteria Perenzin. I destinatari saranno imprenditori agricoli, addetti del settore lattiero caseario e tutti coloro che vogliono acquisire l'ABC di questo antico mestiere artigianale. L'idea è quella, quindi, di mantenere viva l'arte casearia, promuovendo la

nascita di nuove latterie e imprenditorialità del settore. Non vi è dubbio, il nuovo corso di Latteria Perenzin è un mondo in cui i valori del passato e la progettualità si fondono PERFettamente! ...



**Latteria  
PERENZIN**

Via Cervano, 77/D  
31020 Bagnolo  
di San Pietro  
di Feletto (TV)  
Tel 0438-21355  
per@perenzin.com  
www.perenzin.com