

le botteghe del gusto

a cura di Maria Vittoria Dalla Cia



CASARI TRA MEMORIA E INVENTIVA

Anche un formaggio può essere elegante. È così, per Emanuela Perenzin, il suo San Pietro, stagionato per 18 mesi e spennellato con la cera d'api, che lo rende pastoso e gli dà un delicato profumo "di alveare". Accanto a questo pezzo forte, sono più di cinquanta le specialità casearie "create e allevate" da Carlo Piccoli in questa storica latteria veneta: dai formaggi tradizionali ai biologici caprini e vaccini fino a un curioso "Castel", un cacio fatto con latte un po' inacidito alla maniera medievale.

Latteria Perenzin
via Cervano 85, S. Pietro di Feletto (Tv) - tel. 0438 21355



dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione
N. 2 - Anno 80 - febbraio 2009 - www.lacucinaitaliana.it