



ARTE CASEARIA » FORMAGGI E NON SOLO

A Bagnolo la “scuola” per salvare il mestiere del mastro casaro

Riparte a marzo l'Accademia internazionale di Perenzin
E il Cheese Bar stella del Gambero Rosso compie un anno

Recuperare un antico mestiere in via d'estinzione che di questi tempi, in cui un lavoro bisogna per forza “inventarselo” nella maggioranza dei casi, ed offrire anche ai professionisti della ristorazione, delle aziende agricole, delle malghe e del settore caseario nuove conoscenze e cultura sul mondo del formaggio. La storica Latteria Perenzin di Bagnolo (San Pietro di Feletto), perciò, dopo il successo della prima esperienza, riapre l'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia. Da lunedì 4 marzo (con chiusura sabato 9) Carlo Piccoli - mastro casaro di Perenzin e degustatore Onav, nonché campione di Alma Caseus 2012 - condurrà il corso base, della durata di 46 ore, principalmente destinato ad aziende agricole, giovani imprenditori agricoli, malghe con piccoli allevamenti, addetti del settore caseario e gastronomico. Ma anche a quanti sono interessati ad apprendere i segreti di un mestiere che si sta sempre più industrializzando. Le lezioni teoriche saranno tenute da docenti universitari e tecnici professionisti del settore caseario, mentre la parte pratica sarà curata di-

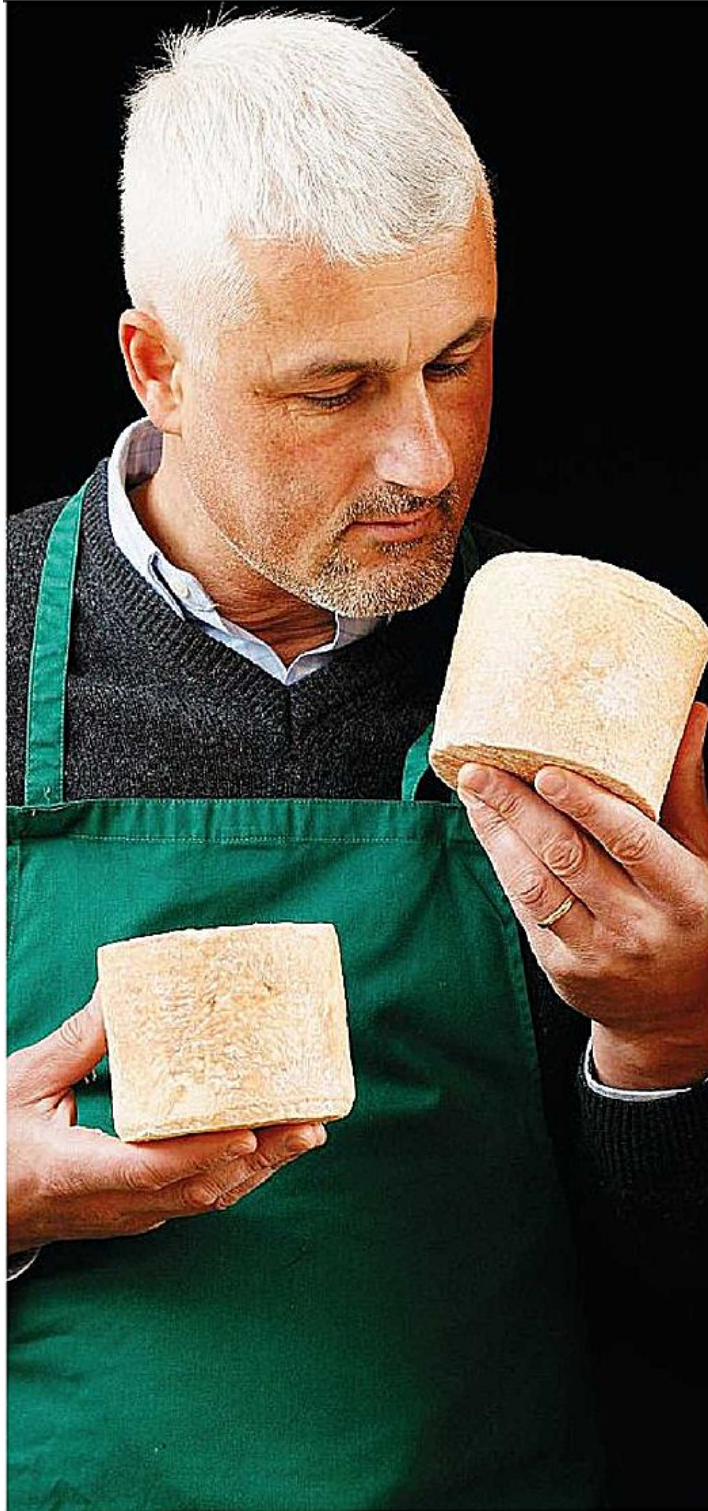
rettamente da Piccoli. Agli “allievi” saranno fornite nozioni per diventare esperti nella trasformazione del latte e dare risposte significative al settore agricolo zootecnico che richiede sempre più di novità, trasformazione e multifunzionalità. Mentre l'Accademia attende di aprire le lezioni, Emanuela Perenzin e Carlo Piccoli il 13 febbraio festeggiano un anno

di attività del PER (acronimo di Percorsi Enogastronomici di Ricerca), il nome dato al primo Cheese Bar della Marca Trevigiana, che si è guadagnato una “stella” nella Guida Foodies 2013 del Gambero Rosso, pubblicazione dedicata agli amanti del cibo buono e sano, ma con gusto e sapore. La “stella” è stata assegnata ad altri 38 locali in Italia, e premia il

lavoro della famiglia Perenzin (un secolo di storia), che a Bagnolo produce formaggi da quattro generazioni e già nel 1933 a Bruxelles si guadagnò la medaglia d'oro al Salon des Arts Menagers. Oltre al riconoscimento del Gambero Rosso, il Cheese Bar ha ricevuto lo scorso anno il Premio Horeca24 Innovazione dell'Anno, ideato dal Gruppo 24 Ore dell'area

Horeca. L'attività dei Perenzin, infatti, riunisce molte vocazioni in un sol luogo, con il progetto di Emanuela e Carlo Piccoli: non più solo latteria, ma anche bottega dei formaggi, cheese bar, ristorante, sala per corsi sull'arte casearia, eventi letterari, concerti e visite guidate agli impianti produttivi. Formaggi caprini e vaccini biologici, le novità con il

latte di bufala, le produzioni tradizionali ed affinate (tra cui il San Pietro, servito anche al Papa in Vaticano a Natale) si degustano tra presentazioni di libri o serate di musica jazz, che a breve riprenderanno, alternate ad incontri gastronomici di cui il formaggio artigianale è il supremo protagonista. Informazioni: www.perenzin.com; tel. 0438.21355. (c.s.)



Carlo Piccoli casaro della latteria di Bagnolo che conta un secolo di storia