

# AL VINITALY 2014 DEGUSTAZIONI A REGOLA D'ARTE FORMAGGI E VINI SI ISPIRANO A CANOVA

– Degustazioni a regola d'arte tra le curiosità del prossimo Vinitaly. Perenzin, la storica latteria di Bagnolo nel trevigiano, sostenendo il progetto Montelvini – Fondazione Museo Canova, dedica i suoi formaggi di punta ad ogni dea figlia di Zeus rappresentata nella celeberrima scultura “Le tre Grazie” del grande maestro Antonio Canova. Una liaison originale che sarà presentata **al Vinitaly,**



EmanuelaPerenzin-e-  
CarloPiccoli

**martedì 8 aprile alle ore 12.00 presso lo stand Montelvini al Pad 4 Stand E 6** e che proporrà in degustazione assieme ai formaggi il Prosecco Superiore Asolo Docg Terre del Canova. Sarà Emanuela Perenzin ad illustrare agli ospiti i migliori abbinamenti per tutta la giornata. *“Partecipiamo di buon grado al progetto sostenuto da Montelvini e dalla Fondazione Museo Canova di Possagno per la valorizzazione del patrimonio artistico veneto. Vinitaly è una vetrina d'eccellenza per rendere omaggio al grande artista Antonio Canova – afferma Emanuela Perenzin –*

*Condividiamo l'idea di legarci all'arte per dare un valore aggiunto alle nostre produzioni, ancorate anch'esse alle tradizioni e alla storia della nostra regione”. Dedicati alle dee Aglaia, Eufrosine e Talia i formaggi fiore all'occhiello della produzione d'eccellenza Perenzin. Il **Piccolo Fiore di Bufala**, formaggio pluripremiato a crosta sottile, pasta morbida e cremosa, dal sapore leggermente acidulo con note*

lattiche floreali e agrumate; il formaggio **Ubriaco di Capra al Traminer**, che nasce storicamente dalla secolare usanza di nascondere il formaggio nel mosto in fermentazione per sottrarlo alle razzie della guerra, a pasta



Formaggi-Latteria-Perenzin

semidura, leggermente occhiata, ubriacato nel mosto di vino Traminer con crosta scura ed evidenti residui d'uva. Infine il formaggio **Ubriaco di Bufala da Uve Glera**, dolce e delicato con note fruttate dovute all'affinamento nelle vinacce Glera, a pasta compatta, crosta sottile e aromi fruttati. La produzione della storica latteria di Bagnolo è affidata al mastro casaro e degustatore Onaf Carlo Piccoli, che vanta un'esperienza trentennale in tutta la filiera del latte e che assieme alla moglie Emanuela Perenzin, pronipote del fondatore dell'omonima latteria, si impegna a promuovere la cultura casearia, in un'ottica ecosostenibile e attenta al recupero delle tradizioni locali.