

Il miglior formaggio aromatizzato italiano? E' l'Anniversary Bianco della Latteria Perenzin (TV)

Emanuela Perenzin: «Abbiamo volutamente presentato un formaggio BIO per valorizzare una produzione perfettamente in linea con i tempi, infatti la richiesta di attenzione all'ambiente e alla salute è in primo piano in ogni settore». Omaggio allo scienziato veneto Luigi Manzoni

San Pietro di Feletto, 29 ottobre 2019 – Il formaggio aromatizzato migliore d'Italia è trevigiano. Ad una settimana dalla medaglia d'oro per il Bufala al Glera al World Cheese Awards di Bergamo, la **Latteria Perenzin** conquista il gradino più alto del podio nella **Categoria Aromatizzato** all'**Italian Cheese Awards** che ha assegnato al caseificio di San Pietro di Feletto il **primo premio** all'**Anniversary Bianco BIO**. Il concorso dedicato alle eccellenze casearie italiane, giunto alla quinta edizione, si è svolto domenica a Veronafiere. Italian Cheese Awards è l'Oscar, assegnato annualmente, ai migliori formaggi prodotti con latte 100% italiano. Quattro mesi di selezioni dove sono stati degustati e valutati più di 1400 formaggi da una giuria composta da esperti ed operatori del settore. 10 i vincitori, uno per ogni categoria, e 6 i premi speciali. Con questa vittoria la Latteria Perenzin rende omaggio a **Luigi Manzoni**: l'Anniversary Bianco – il formaggio biologico affinato al Manzoni Bianco – è stato, infatti, creato l'anno scorso in occasione del **50° anniversario della scomparsa dell'illustre scienziato veneto**: un uomo visionario che ha cambiato le sorti della viticoltura italiana, celebre per aver creato i vini che portano il suo nome. Anniversary Bianco fa parte del **"Progetto Manzoni"**: un fil rouge che unisce la storia e il lavoro dell'enologo Luigi Manzoni alle

tecniche tradizionali dell'arte casearia dell'ubriacatura, sviluppate dalla latteria di San Pietro di Feletto a partire da **Valentino Angelo Perenzin** che è vissuto nello stesso periodo.



«Sono veramente felice di questo premio – ha dichiarato la titolare **Emanuela Perenzin** – perché a vincere è stato un **formaggio biologico** Limited Edition. Abbiamo volutamente presentato un formaggio BIO per

valorizzare una produzione perfettamente in linea con i tempi, infatti la richiesta di attenzione all'ambiente e alla salute è in primo piano in ogni settore. Produciamo BIO da più di 30 anni ed attualmente siamo arrivati 70% di formaggi biologici. E' il **terzo anno** che vinciamo il primo premio come latteria nella categoria dei formaggi aromatizzati: due anni con il Capra al Traminer e ora con l'Anniversary Bianco. Quest'anno abbiamo deciso di presentare un formaggio diverso e abbiamo conquistato il podio lo stesso e questo è motivo di grande orgoglio».

“La **qualità del latte** e dell'uva, il **lento processo di affinamento** che è anche il **segreto del nostro caseificio**, **l'unicità della nostra microflora che risale agli anni '50 del 1900**, il sentore profumato, ma non invasivo, adatto sia alla cucina tradizionale sia alla contemporanea, sono le caratteristiche di questo formaggio realizzato da Luca Longo, il nostro casaro, e da Matteo Piccoli, responsabile delle ubriacature. Ci tengo a sottolineare che questo risultato è il frutto di un grande lavoro di squadra. Determinante è stato l'apporto di tutti quelli che ogni giorno si dedicano con passione a far crescere la nostra azienda e che hanno contribuito ad ottenere un prodotto buonissimo», ha concluso Emanuela Perenzin.

ANNIVERSARY BIANCO – Prodotto con latte biologico pastorizzato di vacca veneto, stagionatura 10 mesi, affinato con vinaccia di Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13 biologico Case Paolin. Contraddistinto da una elegante texture, solubile e corposa, dolce, con delicati ricordi di burro e caramello tostato, aromi fruttati dati dal vino, risultato finale di grande armonia e persistenza.



Perenzin Latteria nasce nel **1898** da un'idea di Domenico Perenzin; dopo oltre un secolo di vita, vede oggi la quarta generazione alla guida dell'azienda con **Emanuela Perenzin** e la collaborazione dei figli Erika e Matteo che rappresentano la quinta generazione. Da sempre, lavora il latte di vacca, a cui si sono poi affiancati quello di capra (dal 1999) e quello di bufala (dal 2010). Produce formaggi **tradizionali e biologici, pluripremiati** nei concorsi sia italiani sia internazionali.